

JetSet

JET SET MAGAZINE / URAL AIRLINES / BUSINESS CLASS / [39] 3/2019



Кулинарная пастораль

Если вы давно не испытывали новых вкусовых ощущений, пора отправиться на границу провинции Бордо и автономного сообщества Страна Басков, к побережью Атлантического океана, в роскошный отельный комплекс Pres d'Eugenie («Луга императрицы Евгении»). Здесь находится гастрономическая вотчина прославленного шеф-повара Мишеля Герара, который мастерски комбинирует нескучную диетическую, традиционную гасконскую и высокую кухню.



Курорт Les Pres d'Eugenie занимает площадь почти в десять гектаров и включает в себя главное здание отеля Les Prés d'Eugénie, отель Le Logis des Grives («Певчий дрозд») и еще несколько строений, в которых также можно пожить в атмосфере поместий XVIII века.

Камбала судьбоносная

Свое первое блюдо сын провинциального шоколадника Мишель Герар приготовил в 15 лет, вооружившись семейной поваренной книгой. Камбала получила восторженные отклики со стороны родителя, знавшего толк в кулинарии, а успешный дебют укрепил желание юного Герара окружить себя кастрюлями, сковородками и прочей кухонной утварью, но уже на другом уровне — профессиональном. В скором времени Герар пошел по стопам отца и стал толковым поваром, поработать с которым были не прочь шефы самых престижных ресторанов Франции. Все потому, что значение новаторских идей Мишеля



в гастрономии сравнивали не иначе как с изобретением двигателя внутреннего сгорания или созданием маленького черного платья — каждое стало революцией в своей сфере и изменило ход ее развития. В середине 1970-х Герар вместе с супругой Кристиной, бальнеологом и натуротерапевтом, взялись за переустройство фамильного поместья в Ландах Les Pres d'Eugenie в гостевой дом. Сегодня отельный комплекс состоит из трех отелей и имеет почетное звание «Палас».

Под надзором императрицы

За стенами из адурского камня скрывается очаг, в чреве которого на вертеле крутятся молочные поросята и упитанные ландские пулярки. Массивные деревянные столы и пол, приятно потрескивающий под ногами, — дополнение к антуражу типичного гасконского сельского домика. Один из ресторанов четы Гераров La Ferme aux Grives ищите на территории отеля Les Logies de la Ferme aux Grives. Здесь потчуют блюдами, приготовленными по традиционным рецептам региона на основе продуктов «нулевого километра», а меню изобилует аппетитными названиями, обостряющими аппетит. Пробуйте все — гасконская кухня вас не разочарует. С полудня и до 23.00 в Loulou's Lounge Bar, расположенном в части комплекса под названием L'Imperatrice, можно угоститься чаем под благосклонным взглядом императрицы Евгении, супруги Наполеона III, увековеченной на портрете, который ныне украшает стены бара. К чаю подаются печенье, пряники и прочие сладости. А в 21.00 метрдотель открывает волшебный ларец — антикварный китайский шкаф, хранящий за скрипучими дверцами редчайшие бутылки арманьяка.

Никакой вины!

На протяжении четверти века господин Мишель Герар создает единственную в своем роде диетическую высокую кухню — Cuisine Minceur. Попробовать гипокалорийные блюда, отвечающие всем требованиям рационального сбалансированного питания, за которое так ратуют адепты здорового образа жизни, можно в главном гурманском ресторане комплекса Michel Guerard's Restaurant, удостоенном трех «мишленовских» звезд. Шампваллон из ягненка с тимьяном, кремное ризотто из овощей с креветками, севиче из окуня с манго, тартар из томатов с яйцом пашот под зеленым соусом из укропа и кусочками пармезана, дорада, запеченная с салатом латук и лисичками, блинчики с легким лимонным кремом и грейпфрутами, пирожное «Париж-Брест» с цикорием — более 200 блюд, которыми можно наслаждаться, не испытывая чувства вины за лишние калории. Диетическое меню состоит из закуски, основного блюда и десерта, обновляется ежедневно на обед и ужин и не превышает 600 калорий.

Отель-палас Les Pres d'Eugenie расположен в деревушке с термальными источниками Эжени-ле-Бен, в часе езды от Бордо. Когда-то ради этих целебных источников императрица Евгения останавливалась здесь по пути в Биарриц.