

SAVEURS

ИСКУССТВО ЖИТЬ СО ВКУСОМ • SAVEURS N°11 • НОЯБРЬ 2014

Даршурты

ТРЮФЕЛЬ
В ДОРДОНИ
Х-ПЛОВ И ПИТИ
В БАКУ
МОРРЕБРОДЫ
КОПЕНГАГЕНЕ

Осень цвете

Салат
из папайи

Петушок
гранатом

Хинкали
ТОМ ЯМ

7

БАРОВ
МОСКВЫ
ГЛАЗАМИ
РАНЦУЗСКОГО
БАРМЕНА

ЮЖНЫЕ
ФРУКТЫ
ПАПАЙЯ
И ДРУЗЬЯ

ISSN 2219-7699



0 1 1 1 4 >
9 772219 769009



Николай
Давуз —
чемпион
Франции
на конкурсе
«Золотой
Бокюз»

Николя Давуз

ЧЕЛОВЕК НА ХОЛМЕ

СУ-ШЕФ ОТЕЛЯ CHATEAU SAINT-MARTIN — ЧЕЛОВЕК
СКРОМНЫЙ И ПРОСТОЙ. СЛОЖНАЯ У НЕГО ТОЛЬКО
КУХНЯ, КОТОРАЯ ПОМОГЛА ЕМУ ВЫИГРАТЬ ФРАНЦУЗСКИЙ
«ЗОЛОТОЙ БОКЮЗ»

Текст и фото: КСЕНИЯ НАУМОВА



В Chateau Saint-Martin на Лазурном Берегу работают самые добрые и внимательные во всей Франции люди. Они угадывают твоё имя, стоит только тебе появиться на пороге, а уж если ты в Шато не первый раз, то встречают как любимого родственника. Консьерж всегда найдет время улыбнуться и поприветствовать вас, даже если разговаривает сразу по двум телефонам; официант непременно разыграет сцену комического огорчения, если вы вздумаете отказаться от десерта (лучше, кстати, не отказываться, они потрясают до глубины души даже тех, кто равнодушен к сладкому)... Само место тоже необыкновенно фэншуйное. С террасы дневного ресторана видно и море, и уже довольно дремучие холмы Прованса. Слева садятся самолеты в аэропорту Ниццы, справа кукарекают петухи. На этой самой террасе Вуди Аллен снимал одну из сцен «Магии лунного света» — у великого режиссера в последние годы развилось отменное чутье на лучшие места в Европе.

В Chateau Saint-Martin работает Николя Давуз — шеф-повар, выигравший национальный этап «Золотого Бокюза». В январе 2015-го он поедет в Лион на финал, и задача у него там будет не из легких: прошли те времена, когда французов молча признавали королями гастрономии. Теперь за награды приходится отчаянно биться со скандинавами, японцами, бразильцами. Давуз в Сен-Мартене, кстати, даже не шеф, а су-шеф. Оно, наверное, и хорошо — больше вре-

мени подготовиться к соревнованиям. А подготовка проходит так же интенсивно, как у участников Олимпийских игр. Я встречалась с Николя дважды: первый раз, когда он готовился к европейскому этапу, на котором в итоге занял 4-е место. Второй раз я застала его в перерыве между тренировками — ингредиенты для мирового этапа в Лионе еще не объявили, нервное напряжение от европейского этапа уже отпустило, и Николя смог позволить себе собрать постоянных гостей отеля на ужин по мотивам «Золотого Бокюза». Шанс, надо сказать, уникальный: конкурсные блюда не удастся попробовать никому, кроме судей. В вечер ужина оказываюсь за одним столом с генеральным менеджером отеля, португальским весельчаком Дуарте Бон де Соуса. Давно, кстати, замечено — личность генерального менеджера передается отелю. Если он такой, как Дуарте — умный, внимательный и веселый, — то и в отеле все будет хорошо. У Дуарте нет от нас секретов — он весь вечер развлекает соседей по столу байками про «секретных гостей» и мишленовских инспекторов, которых, оказывается, не так уж и трудно вычислить, если глаз наметан. К концу вечера ему волшебным образом удастся заставить компанию малознакомых людей играть в «Если бы вы были животным, то каким?». Мы громко хохочем, забыв об этикете, и уходим из ресторана последними. А начинался ужин вполне чинно. «Представьте, это не десерт!» — восклицает Дуарте. Перед »



Ванс

Chateau Saint-Martin стоит на холме над городком под названием Ванс — обычным районным центром, в который можно спуститься, чтобы закупиться сырами в корсиканской лавке. Но в окрестностях есть настоящие жемчужины, которые нельзя пропустить.

УСПЕТЬ

☉ Съездить в Сен-Польде-Ванс, легендарный городок художников, в котором долго жил Марк Шагал: если приехать пораньше и застать город без туристов, впечатление он производит благодатное: повсюду уличные инсталляции, статуи, маленькие арт-галереи, с террас Старого города открываются прекрасные виды на Лазурный Берег.

☉ Посетить Фонд Маг, музей современного искусства, спрятанный в сосновом лесу. Само здание музея, построенное по проекту каталонца Жозепа Льюиса Серта, а также парк со статуями Миро — важнейшая часть экспозиции. Кроме того, здесь потрясающая коллекция статуй Джакомоетти, очень красиво выставленная у бассейна.



Трюк с французским террином из шведской ветчины удался: это встреча тамплиера с викингом

нами ставят официально лучшее рыбное блюдо Франции на ближайшие два года. Выглядит симпатично: полосатый батончик окружен массой деталей, напоминающих елочные игрушки. Рухнуть жалко, но надо. На вкус рыбное блюдо оказывается необыкновенно уютным и затейливым: рыбу солнечник, которая должна была присутствовать в блюде по условиям конкурса, Давуз дополнил сладостью лобстера, которую в свою очередь уравновесил кисло-сладким соком лимонов из Ментона. Сфера из цветной капусты, космическая на вид и совершенно земная на вкус, солирует в гарнире, хотя и гарнир здесь — это маленький оркестрик: тут и трюфель, и картофель, сваренный в биске из лобстера, и соленое печенье, и фундук. Вместе все это, политое соусом из любимого шампанского Джеймса Бонда, звучит как моцартовское рондо — гармонично, романтично и задорно.

Мясное блюдо — с совсем другим характером: в зал вносят огромные поленья терринов, запечатанных в румяное тесто. На бортиках выбит античный орнамент. Вспоминаю, что на европейском этапе каждая порция террина была увенчана маленьким крестиком. «Это был

меч», — улыбается шеф Николя, который как раз подошел к нашему столу. Блюдо в самом деле выглядит по-рыцарски: плотное с виду, но тающее во рту тесто, мясо всех оттенков красного, лесные ноты — грибы. По условиям европейского этапа нужно было приготовить блюдо из шведских продуктов, представив при этом свою страну. Трюк Николя удался: это прямо встреча тамплиера с викингом.

На следующий день прошу Давуза об интервью. У Николя вообще-то солидное резюме — он работал у Поля Бокюза и у Алена Дюкасса в Louis XV, но всегда был парнем скромным и, что называется, не отсвечивал. Сейчас он вроде как осознает, что пора учиться быть звездой, и выглядит это очень трогательно. Он уже не машет головой в ответ на просьбу об интервью, как было раньше, а улыбается и послушно идет в лобби, но видно — смущен. С облегчением выдыхает, когда я спрашиваю про конкурсные блюда, а не про творческие планы. Про продукты он говорит долго и любовно. Каждый из бесчисленных ингредиентов несет какую-то идею — вкусовую или сезонную. Лобстер — для благородной сладости, ментонские лимоны («Я их обожаю!») —

*Из Шато
Сен-Мартен
видно половину
Лазурного
Берега*

для кислотности и будоражащего аромата, спаржа — в знак того, что соревнование проходило в марте, когда она как раз пробивается из-под земли, картошка — исторически лучшая пара к лобстеру... Ни одной лишней детали, ни одного неверного шага: все просчитано, продегустировано, взвешено и отрепетировано. И в финале, пардон, просто чертовски вкусно. После «Золотого Бокюза» в Лионе Николя собирается сдавать главный экзамен в жизни любого французского ремесленника — на звание Meilleur Ouvrier de France, лучшего мастера Франции. Получив это звание, человек больше не имеет права участвовать ни в каких конкурсах. Все-таки это удивительно — встретить гениального французского повара, совершенно лишенного медийного тщеславия, который с неохотой лишний раз выходит с кухни, не очень любит погонять других (а настоящий шеф обязан это делать!) и говорить предпочитает не о себе, а о своих любимых ментонских лимонах и о сезоне спаржи. Сейчас таких уже почти не делают. ☺