

# РЕЦЕПТ УСПЕХА

Отель Château Saint-Martin, расположенный на юге Франции, известен не в последнюю очередь благодаря расположенному на его территории ресторану Le Saint-Martin, обладающему двумя звездами гида Мишлен. Последнее – личная заслуга шефа **Янника Франка**, которого мы и расспросили о его достижениях на кулинарном поприще.

Интервью Полины Фурсовой

**В** юности вы больше увлекались футболом, нежели приготовлением еды. Как случилось, что вы все же стали шеф-поваром? О профессии повара я не мечтал, да и вообще не знал, чем хочу зарабатывать на жизнь. Безусловно, футбол был тогда моим главным увлечением, но мама сказала, чтобы для начала я пошел и поучился более реальной профессии, а затем уже играл в футбол сколько душе угодно. Вот так я выбрал кухню.

Я с трудом представляю себе, как можно выбрать профессию повара, не испытывая к этому никакой страсти. Тогда я просто выбрал для себя эту профессию и особо не задавался вопросами. Хотя, если окунуться в воспоминания, то у нас в школе были уроки труда, на которых мы пекли разные кексы и пироги, и мне это очень нравилось. Возможно, это как-то повлияло на выбор. Главным проводником в мир французской кухни стал мой учитель, который преподавал нам кулинарное искусство в Нейи-сюр-Сен. Он был из Бордо, и поэтому мы часто готовили классические блюда из его родного региона: Chaudre Saint-Angese – рыба в горшочках, запеченная с большим количеством чеснока и шафрана. Еще было блюдо – Cabileuse – это улитки с грудинкой. Преподавание состояло из недели теории и двух недель практики.

Для того чтобы стать известным шеф-поваром, нужна не только ловкость рук, но и определенный склад ума – творческий, даже философский! Этому вас тоже научили? Конечно! Очень многое зависит от школы, которую во Франции еще часто называют «домом», и еще от шеф-поваров, с которыми начинаешь работать после учебы, а мне в этом очень повезло. Я всегда оставался верен шеф-поварам, с которыми работал... То есть я поработал в разных домах, но всегда с одними и теми же поварами.

Янник Франк и его коронное блюдо – Le mystère de l'œuf («Яичная мистерия») с черным трюфелем

Сначала был Кристиан Констант в отеле Le Crillon, затем я работал с Аленом Дюкассом в ресторане Louis XV в Монако, потом опять вернулся к Кристиану, и так далее. Я не случайно начал работать с Эриком Фрешоном в отеле Le Bristol в Париже, просто до этого он был су-шефом у Кристиана Константа... Всеми своими перемещениями я обязан этим шефам, которые сами звали меня к себе в команду.

Каким блюдом можно охарактеризовать каждый этап вашей работы с вашими великими учителями? В отеле Le Crillon главным блюдом было Jeele d'araignee – это краб с желе из эстрагона. У Дюкасса, в трехзвездочном ресторане в Монако, меня больше всего восхищали его четкость и строгость в управлении кухней. Возвращение к Константу ознаменовалось блюдом Stemeux d'Homard – супом из омара. А затем, в ресторане Дюкасса в Париже, мы готовили очень вкусную спаржу под английским соусом – Asperge a l'anglaise.

Как вы решили начать самостоятельный путь? После того как проработал восемь лет в Le Bristol с Эриком Фрешоном, меня пригласили в ресторан Migebeau в Монако. И это был мой первый индивидуальный проект, хотя Эрик меня долго отговаривал. Он не доверял этому проекту. Но я тогда решил, что пора отправляться в одиночное плавание. Через шесть месяцев ресторан закрылся, и я оказался без работы. Я позвонил Фрешону и попросил иметь меня в виду, если на юге появится какое-нибудь интересное местечко. Рядом с ним в этот момент был бывший директор отеля Le Bristol, который слышал, что в отеле Château Saint-Martin на юге Франции как раз ищут повара, но очень дискретно. Похоже, что предыдущий шеф еще не знал об этом. А они в тот год потеряли звезду. Потом этот же человек сказал управляющему гостиницей, Филиппу Перу: «Возьмите его, и вы увидите, что получите две, а то и три звезды за два-три года».





**И вы сразу согласились?** Да, и к тому же пришел в Château Saint-Martin без звезд. Дело в том, что когда шеф-повар со звездами переходит на новое место, его звезды «переходят» с ним. А я был без звезд, поэтому нам надо было все строить заново. И месяц Пер понимал эту непростую задачу, но пошел на риск.

**Что вы сделали в первую очередь, когда оказались в отеле?** Сначала я осмотрел этот невероятный красоты замок, в котором мне предстояло работать, ну и, конечно, кухню. Надо сказать, что она была в очень среднем состоянии. И тогда Пер мне сказал, что как только у нас появится первая звезда, то появится и новая кухня. Жребий был брошен!

**Обещание новой кухни, видимо, оказалось отличным стимулом, так как вы всего за первый год работы в Шато получили свою первую звезду Мишлен. Как у вас это по-**

**лучилось за столь короткий срок?** В Château Saint-Martin я перешел со своей командой из Mirabeau. От прежней команды на кухне остался только шеф-кондитер. В начале мы сделали очень простое меню. У нас получилось хорошо проработать ключевые блюда, которые уже не исчезнут из меню. Мне, например, очень хотелось, чтобы в меню было яйцо в самом простом его виде. Так появилась позиция Le Mystère de l'œuf. Во Франции есть такой десерт: ванильное мороженое в панировке из миндаля, а внутри сердце из безе. Наша идея была воспроизвести этот же десерт в виде яйца. Белки взбиты в плотную пену, а внутри сырой желток, и все это посыпано стружкой пармезана. Звучит просто, но когда его видишь, ни за что не подумаешь, что это просто! Это блюдо очень сложное в техническом смысле.

**Как вы отмечали свою первую звезду?** Мы сразу же наняли еще людей в нашу команду, чтобы эту звезду со-

На фото (справа по часовой стрелке): фасад отеля Château Saint-Martin, каре ягненка и шеф-повар Янник Франк за работой



**Путешествия расширяют границы, что необходимо для большинства французских поваров, которые зачастую немного предвзято относятся к кухням других стран...**

хранить! А когда получили вторую, то стали мечтать о третьей звезде. А для этого очень важно глобально смотреть на ресторан. Я пытаюсь следить за рестораном как на кухне, так и в зале. Важно, чтобы везде была хорошая атмосфера. Мне кажется, что это передалось всем людям замка. У нас образовалась гармония. И всем хочется идти в одном направлении со мной. После второй звезды у нас некоторые блюда выделились в отдельное меню Signature, так как посетители не хотели с ними расставаться. В нем есть голубь с васаби, лангустин. И особым успехом пользуется краснорядка с острым швейцарским сыром Belreg, который натирается на рыбу перед клиентом (выглядит как белый трюфель).

**Впервые слышу про этот сыр. Как вы находите продукты, которые используете затем в меню?** Когда я был в Германии, то побывал в ресторане у одного шефа, который использовал сыр Belreg почти в каждом блюде. Я попробовал его тогда в сочетании с гребешками. Блюдо меня не очень впечатлило, а вот сыр я запомнил. После выхода из-за стола я почти сразу позвонил моему доверенному лицу из Монако, который занимается поиском продуктов для меня. Так этот сыр оказался у меня на кухне.

**Значит, ваши путешествия влияют на меню?** В основном я использую локальные продукты, но, конечно, не отказываюсь и от новых идей. Однако моя главная идея – работа с местными продуктами. Как, например, это происходит с оливковым маслом. Я делаю из него что-то вроде такого паштета-крема, который можно мазать на хлеб. Идея пришла мне в голову, когда я понял, что масло из бутылки течет по хлебу и пачкает руки. В состав этого крема входит лишь оливковое масло. И только мы умеем его делать, так что не буду раскрывать секрет. Что касается путешествий, то я много где побывал во время работы с другими поварами. И тот мой опыт относился к периоду работы в других ресторанах. Путешествия расширяют границы, что необходимо для большинства французских поваров, которые зачастую немного предвзято относятся к кухням других стран... Ладно, я признаюсь в этом: французские повара часто считают себя лучшими! Хотя лучше спросить у вас: какими вы нас видите?

**Именно такими и видим!** Но ведь если быть честным, то такого разнообразия, как во французской кухне, мало где встретишь. Все же у нас одна из лучших кухонь в мире, одна из самых разнообразных. Но я не хочу показаться заносчивым. Меня еще очень сильно в свое время впечатлила японская кухня. Хотя до этого момента считал, что мы – французы – лучше всех! А Япония меня поразила!

**И что поразило?** Это очень тонкая и изысканная кухня. Порции крошечные. Удивительно, как они едят сидя на полу за низкими столами. Вот такие открытия всегда очень приятны.

В Москве в прошлом году я тоже побывал в удивительном месте – «Варвары». Нам очень понравилось. Было очень вкусно и оригинально. Кстати, побывав в России, я стал понимать, откуда у вас такая традиция заказывать много блюд и все пробовать. Во Франции у нас так никто не ест. Когда во Франции заказывают блюдо, то его надо съесть сразу, пока оно горячее. Так что наше восприятие стола, еда сильно отличается. ☺

