

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР | YOUR PERSONAL COPY

# АЭРОФЛОТ

## *Premium*

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ | INFLIGHT MAGAZINE

№ 4 АПРЕЛЬ | APRIL 2016



48 PAGES  
IN ENGLISH  
INSIDE



# ВЕСНА. ПОЕХАЛИ!



МАЛАЙЗИЯ:  
ПЛЯЖИ, ДЖУНГЛИ  
И МЕГАПОЛИСЫ

BEST OF THE BEST.  
ОТЕЛИ КОСМИЧЕСКОГО  
ДИЗАЙНА

СОКРОВИЩЕ  
НАЦИИ:  
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

# РЫБА МОЕЙ МЕЧТЫ

ЭТА СУБСТАНЦИЯ ТРЕБУЕТ НЕ ТОЛЬКО ОСОБОГО ПОДХОДА, НО, КАЖЕТСЯ, И БЛАГОСЛОВЕНИЯ НЕПТУНА. МЫ РАССКАЖЕМ О ШЕФ-ПОВАРАХ, ПРОСЛАВИВШИХСЯ ВИРТУОЗНЫМ ОБРАЩЕНИЕМ С РЫБОЙ, И ЛУЧШИХ РЫБНЫХ РЕСТОРАНАХ

текст ЮЛИЯ КЕРНЕР



Кефаль на белой каракатице с виноградной приправой от Жоэля Гаро, шефа монакского Le Vistamar

## Рыба-настроение

Уроженец Гавайев Алан Вонг, один из богатейших поваров мира, ведет блог, где время от времени делится кулинарными и прочими впечатлениями. Недавно, побывав на рыбном аукционе (самое известное блюдо Вонга — красный снэппер в хрустящей корочке), он сообщил, что узнал нечто новое: рыбаки, которые любят своего капитана,

привозят лучшую рыбу. Другими словами, на качество улова влияет настроение команды. Вонг отмечает, что это правило справедливо не только для рыбаков, но и для поваров. *Happy cook makes happy food* — счастливый повар готовит счастливую еду, и особенно это относится к рыбе, которая совершенно не выносит небрежного обращения. Так что, приступая к приготовлению

рыбы, нужно прежде всего подумать о чем-то хорошем.

## Рыба-знание

Настроиться на правильный лад и поучиться технике приготовления рыбных блюд можно в кулинарных школах — например, у Раймона Блана в *Le Manoir aux Quat'Saisons* в Оксфордшире. Здесь показывают, как приготовить корнуоллский



Тартар из тунца с сальсой из авокадо от Алана Вонга, шефа и владельца сети ресторанов

рыбный суп, стейк из лосося с лимонным сабайоном, макрель под соусом из гевюрцтраминера и многое другое. Все манипуляции — от филетирования рыбы до сервировки готового блюда на тарелке — выполняются с величайшим пиететом к продукту. У Блана рассказывают, что рыбу лучше готовить в кислой среде — в бульоне с добавлением вина, уксуса, лимонного сока и даже пива. Каждое действие повара сопровождается разъяснениями: где найти хорошую рыбу, от чего зависит ее качество, как устроено ее тело и почему нужно все это знать.

Главным специалистом по рыбе в Англии все же следует признать владельца и шефа многочисленных ресторанов в Корнуолле и в Австралии, уроженца все того же Оксфордшира Рика Стайна. Его карьера началась в 70-е годы в Австралии. На пару с другом он организовал ночной клуб, а затем приобрел разорившийся ресторан. Стайн взял на себя руководство кухней, дела пошли хорошо, и вскоре в The Seafood Restaurant от посетителей не стало отбоя. Позже Стайн открыл в Австралии и в Англии еще несколько ресторанов, не менее популярных; в них подают устрицы, местную рыбу и прочий seafood. Но понастоящему он прославился благода-

ря передачам телеканала BBC, в которых рассказывал о своих кулинарных путешествиях по миру, а позже и урокам на своем сайте с советами, как правильно приготовить гребешки или филетировать камбалу.

## Рыба-мастерство

Наивысшего мастерства в обращении с рыбой достигли японцы. Они же вернее всего определяют ее качество: если рыба в состоянии самостоятельно спрыгнуть с весов на прилавок, она свежая, в противном случае вы покупаете лежалый товар. В отмеченном двумя мишленовскими звездами токийском ресторане Kadowaki подают традиционные японские обеды кайсэки с несколькими переменами блюд. Кухня кайсэки — сезонная, но в ней всегда присутствуют рис

и рыба. Шеф-повар Тосия Кадоваки стал известен как раз благодаря своим рыбным блюдам — он готовит по собственным секретным рецептам, используя редкие ингредиенты. В меню обеда в Kadowaki входят: рис с икрой лосося и миндальной крошкой; зажаренные до хруста кусочки фугу или тунца; сашими из камбалы с белыми трюфелями; запеченный краб; сябу-сябу из желтохвоста; суп из желтохвоста. Самое удивительное блюдо Кадоваки — сирасу (цена около 200 евро). Это сушеные мальки анчоусов, приготовленные по старинному рецепту. Хотя блюдо относится к домашней японской кухне, оно требует от повара особого мастерства и опыта, правильно его приготовить может далеко не каждый.

Еще один японец — Нобу Мацухиса прославился далеко за пределами своей страны также благодаря блюдам из рыбы, в особенности одному из них — черной треске в соусе мисо. Карьера будущего ресторанного магната началась в Японии, но в начале 70-х годов 24-летний повар переехал в Перу, где открыл свой первый ресторан. Через несколько лет Мацухиса перебрался в Лос-Анджелес, где основал ресторан, познакомился с Робертом Де Ниро и обзавелся армией поклонников. »



Устрицы от Рика Стайна, телегuru, теоретика и практика морской кухни



Камбала на пару от Жерома Банктеля, шефа парижского Le Gabriel



Творение главного британского специалиста по рыбе Раймона Блана

С Калифорнии началось триумфальное шествие Nobu по миру.

Кулинарные традиции Страны восходящего солнца оказали сильное влияние на многих европейских поваров — в частности, на француза Жерома Банктеля, шефа двухзвездочного мишленовского ресторана Le Gabriel в парижском отеле La Réserve. Жером много ездил по Японии и пришел к заключению, что вкус рыбы наиболее полно выявляет паста мисо, которую следует использовать для маринада. Любимое блюдо Банктеля, не в последнюю очередь благодаря которому он и заработал заветные звезды, — треска с карри, японским рисом и авокадо.

### Рыба-гербарий

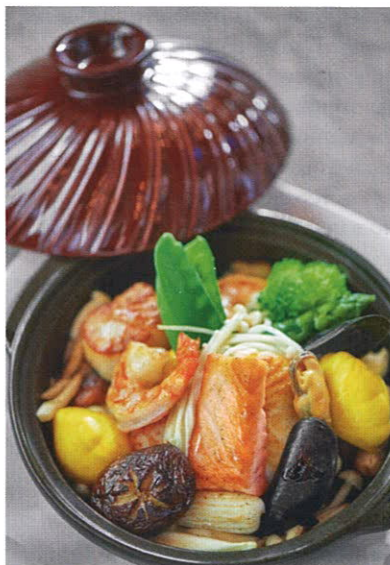
В противоположность своему более молодому коллеге живой классик французской гастрономии Мишель Герар лишь слегка оттеняет вкус рыбы огородной зеленью. Его коронное блюдо выглядит достаточно просто, количество основных ингредиентов минимально, но каждый, как музыкальный инструмент в оркестре, отчетливо различим. Сначала гостям демонстрируют сырую рыбу. Она возлежит на блюде, обложенная только что сорванной с грядки огородной зеленью. Гото-

вое блюдо на тарелке выглядит примерно так же: в центре филе рыбы, кожей кверху, а по краям круг из все той же зелени. Но Герар не был бы Гераром, если бы не использовал какой-нибудь эффектный трюк; рыба кожа покрыта зеленым соусом таким образом, что на расстоянии вытянутой руки продолговатое филе неотлично от древесного листа. Выглядит композиция как гербарий: в центре лист (рыба), вокруг травка (зелень). Правда, сразу после

подачи рыбу поливают сливочным соусом и сходство с гербарием исчезает. Герар умеет добиться от каждого продукта столь звонкого и чистого звучания, что в затерянной среди гасконских полей в нескольких часах езды от Атлантики деревеньке, где находится его ресторан, ты вдруг понимаешь, что никогда не ел ни настоящего укропа, ни понастоящему свежей морской рыбы.

### Рыба-суп

Шеф-повар однозвездочного ресторана Le Vistamar в монашеском Hôtel Hermitage Жоэль Гаро считает главным рыбным блюдом в мире буйабес. Этот суп можно сварить практически из любой только что пойманной рыбы, его готовят как жены рыбаков, так и повара гастрономических ресторанов, каждый на свой манер, хотя Гаро полагает, что достичь подлинных высот в приготовлении буйабеса мало кому удастся. Сам он меняет рецепт супа в зависимости от сезона: зимой основным ингредиентом служит ерш, весной — дорада, летом — морской волк, а осенью — барабулька. Впрочем, барабульку той или иной разновидности Гаро кладет в буйабес всегда. Подается суп в три этапа, заменяя собой целый гастрономический сет. Гаро считает, что главное в при-



Лапша с рыбой, мидиями, овощами, грибами от Нобу Мацухисы

готовлении рыбы — проявить к ней должное уважение, окружить заботой и почетом, выявить ее истинный вкус, лишь немного подчеркнув его специями и гарниром. В холодное время года он дополняет рыбу грейпфрутом и апельсином; к цитрусовым иногда прибавляется трюфель. Весной лучшими друзьями рыбы становятся молодая спаржа и зеленый горошек, летом — помидоры и кабачки, а осенью — белые грибы и фенхель. Но с чем бы вы ни готовили рыбу, предостерегает Гаро, ни в коем случае не пережарьте ее, иначе она потеряет вкус.

### Рыба-баккала

Как ни странно, чтобы приготовить выдающееся рыбное блюдо, только что выловленная рыба нужна не всегда. В итальянских, испанских и скандинавских гастрономических ресторанах, не говоря уже о заведениях с народной кухней, часто встречаются блюда из баккала — засоленной, а затем вымоченной в воде или в молоке трески (или, как ее называли в России, лабардана). Рыбу солят в Норвегии и других северных странах, но едят и в Италии, Португалии, Испании, Бразилии, на Карибах. В Риме даже есть ресторан *Filetti di Vaccalà*, а уж в Венеции без баккала не обходится меню ни ресторана, ни маленькой остерии. Во флорентийском ресторане *Guelfi e Ghibellini* в отеле *Relais Santa Croce* шеф Фабрицио Инноченти, составляя меню, придумал блюдо с участием баккала — очень простое, но абсолютно самодостаточное: пытаясь смягчить резкий, своевольный вкус соленой рыбы, он погрузил ее в нежнейший тыквенный крем.

### Рыба-эксперимент

Очень интересные эксперименты с рыбой можно обнаружить в национальных кухнях азиатских и африканских стран. В ресторане кантонской кухни *The Horizon* в пекинском отеле *Кегу* делают со-




«Природная» подача рыбы в ресторане легендарного Мишеля Герара

вершенно особое рыбное блюдо: шеф Юань Чаоин тушит групера с имбирем, который нарезан такими щедрыми ломтями, что на первый взгляд кажется картошкой. В керамическую кастрюльку с рыбой добавляют также разрезанный на четвертинки лук-шалот и целые дольки чеснока — получается ароматное рыбное рагу, способное заменить целый обед.

Довольно далеко от Пекина — в Марракеше команда поваров ресторана *La Grande Table Marocaine*, что в отеле *Royal Mansour*, под руководством француза Янника Аллено изобрела несколько выдающихся рыбных блюд, в меру традиционных, в меру оригинальных. Одно из них подается на трех тарелках:

в первой — пряные креветки из Агадира под соусом пиль-пиль, во второй — филе барабульки в соусе шермула, приготовленное в тажине, а в третьей — нежнейшие ломтики жареных кальмаров.

### Рыба-память

В рыбных ресторанах вспоминаются сейшельские пляжи с пальмами, песчаные дюны Аквитании, почтенные английские курорты, парусные регаты Сардинии, соленые ветры Андалусии, лигурийские лунные дорожки и утренние крики нормандских чаек. Лучшим поварам мира удастся переносить нас на морской берег, где бы мы ни находились, — наверно, поэтому мы и выбираем в ресторанах рыбу. 

# The fish of a dream

TO ACHIEVE PERFECTION, THIS PRODUCT REQUIRES A SPECIAL APPROACH AND, IT SEEMS, NEPTUNE'S OWN BLESSING. THIS ARTICLE PRESENTS THE CHEFS WHO BECAME FAMOUS FOR THEIR DEXTERITY WITH FISH, AND THE BEST FISH RESTAURANTS

by YULIA KERNER

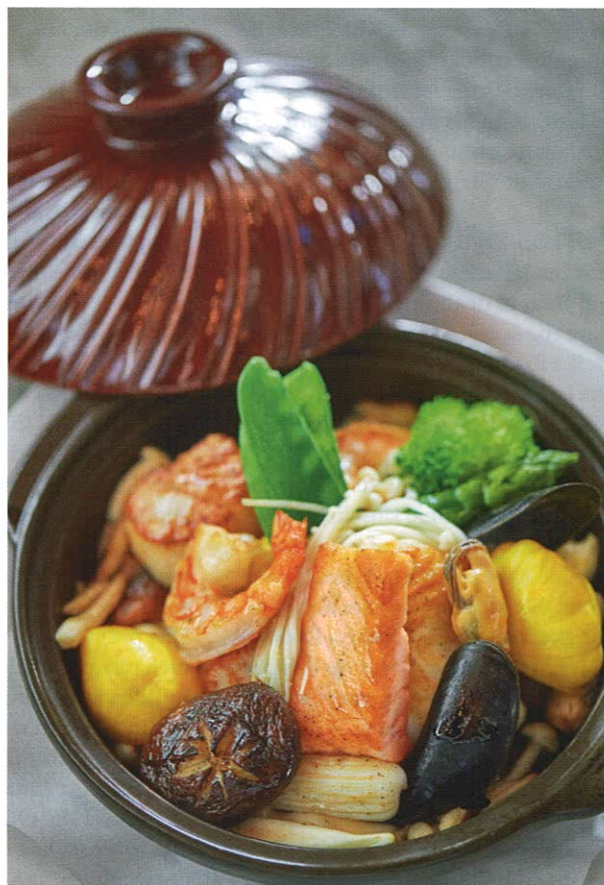


The creation of Raymond Blanc,  
Britain's foremost fish specialist

PHOTOS: DAVID GRIFFEN, SUPPLIED BY THE PRESS OFFICES



Grey mullet on white cuttlefish with grape relish  
by Joël Garault, the chef of Vistamar, Monaco



Noodles with fish, mussels, vegetables  
and mushrooms by Nobu Matsuhisa

## Fish as mood

Alan Wong, a native of Hawaii and one of the wealthiest chefs in the world, writes a blog where he shares his gastronomic and other impressions. Recently he brought a new piece of information back from a fish auction (he adores fish, and his signature dish is crusted red snapper): fishermen who love and respect their captain bring back a better quality catch. Wong remarks that the rule is as true for chefs as it is for captains. A happy cook makes happy food, he says, and this adage is especially appropriate whenever fish is concerned: fish does not tolerate a negligent attitude. So when you tackle a fish in your kitchen, think happy thoughts.

## Fish as knowledge

Tuning into the right mood and acquiring the technique of fish cooking is taught at gastronomic schools, such as Raymond Blanc's Le Manoir aux Quat'Saisons in Oxfordshire. There they teach you to make Cornish fish soup, salmon steak with lemon zabaglione, mackerel with Gewürztraminer sauce, etc. All manipulations, from filleting a fish to serving the finished dish on a plate, are performed with the utmost respect for the product. Blanc's experts say that fish is best cooked in acidic environment – in broth with added wine, vinegar or even beer. Every movement of a chef is accompanied by explanations about where to find good fish, what defines its quality, how a piscine body

is built and why these things are necessary to know.

The title of England's best fish specialist should probably go to the owner and chef of multiple restaurants in Cornwall and Australia, a native of Oxfordshire (again), Rick Stein. His career began in the 1970s in Australia: jointly with a friend, he opened a night club, and then purchased a nearby restaurant that had gone out of business. Stein took over the kitchen, things began to look up, and soon The Seafood Restaurant became a magnet of the neighbourhood. Later, Stein opened other restaurants in Australia and England that were equally popular. They serve oysters, locally caught fish and various types of sea food. He owes his fame mostly >>

to BBC's TV shows, in which he talks about his culinary journeys around the world. Later, he launched a series of lessons on his web site, where he offers advice on such things as cooking scallops or filleting plaice.

## Fish as skill

It is the Japanese who have achieved top skills in dealing with fish. They have the surest way of gauging quality: if a fish can jump from the scales to the counter on its own, it is fresh; otherwise you'd be buying stale goods. In Tokyo's Kadowaki, graced with two Michelin stars, guests are served Japanese traditional kaiseki lunches that are composed of a few courses. The kaiseki kitchen is heavily seasonal, but rice and fish are always on the menu. The chef Toshiya Kadowaki is known primarily for his fish dishes: he cooks to his own secret recipes and uses rare ingredients. A menu of a Kadowaki lunch includes rice with salmon roe and almond crumbs; crispy fried chunks of puffer fish or tuna; plaice sashimi with white truffle; baked crab; yellowtail shabu-shabu; yellowtail soup. The most unusual Kadowaki dish is called shirasu. This is dried baby anchovies cooked to an ancient recipe. While it is a dish of Japanese traditional home cuisine, it demands special skill and experience from a chef – few people can cook it properly.

Another Japanese, Nobu Matsuhisa, is famous far and wide outside Japan for his fish skills as well, especially one specific dish – black cod with miso. The career of the future restaurant tycoon began in Japan, but in the early 1970s the twenty-four-year-old cook moved to Peru, where he opened his first restaurant. A few years later, Nobu moved again, this time to Los Angeles, where he met Robert de Niro and acquired a host of admirers. It was from California that Nobu began its triumphal march across the world. Gastronomic tradi-

tions of the Land of the Rising Sun influenced many European chefs, including the Frenchman Jérôme Bancel, the chef of two-star restaurant Le Gabriel at the Paris hotel La Reserve. Jérôme travelled extensively in Japan, and came to the following conclusion: the taste of fish is best stressed by miso paste that should be used as marinade. Bancel's favourite dish is cod with curry, Japanese rice and avocado.

## Fish as herbarium

The living legend of French gastronomy Michel Guérard only slightly accentuates the taste of fish with garden-grown greens. First, raw fish is shown to guests. It is laid out on a dish, surrounded by freshly cut garden greens. The prepared dish looks very similar on a plate: fish fillet, skin up, in the middle, and a circle of greens around it. But Guérard would not be Guérard without a showy trick: fish skin is covered with green sauce in such a way as to make the oblong fillet indistinguishable from a tree leaf. The whole composition, as a result, looks strikingly like a herbarium. However, im-



Shellfish by Rick Stein, TV guru, theorist and practitioner of seafood cuisine

mediately after serving, cream sauce is poured over the fish, shattering the illusion. Guérard manages to produce such pure and resonant impressions with each of his products that in his Gascony village a few hours' drive away from the Atlantic shore, you suddenly realise that you've never tasted real dill or, for that matter, real sea fish.

## Fish as soup

The chef of Vistamar, a one-star restaurant of hotel Hermitage in Monaco, Joël Garault, considers bouillabaisse the best fish treat in the world. This soup can be cooked from any freshly caught fish, which is why it is, indeed, cooked by both fishermen's wives and chefs of gastronomic restaurants. And yet, in Garault's opinion, few people achieve perfection in bouillabaisse cooking. He modifies the recipe depending on the season: in winter the main ingredient is scorpion fish, in spring bream, in summer bass, in autumn mullet. Well, actually, Garault always uses some kind of mullet for his soup. The result is served in three stages, making it a whole gastronomic set. Garault thinks that the main thing in cooking fish is respect, care and awe, meant to stress its true taste with only slight accentuation using spices and garnish. In cold season, he adds grapefruit and orange to the fish, and sometimes truffles as well. In spring, the fish's best friends are baby asparagus and green peas, in summer tomatoes and squash, in autumn porcini mushrooms and fennel. However you prepare your fish, never overcook it, warns Garault, otherwise it could lose its taste.

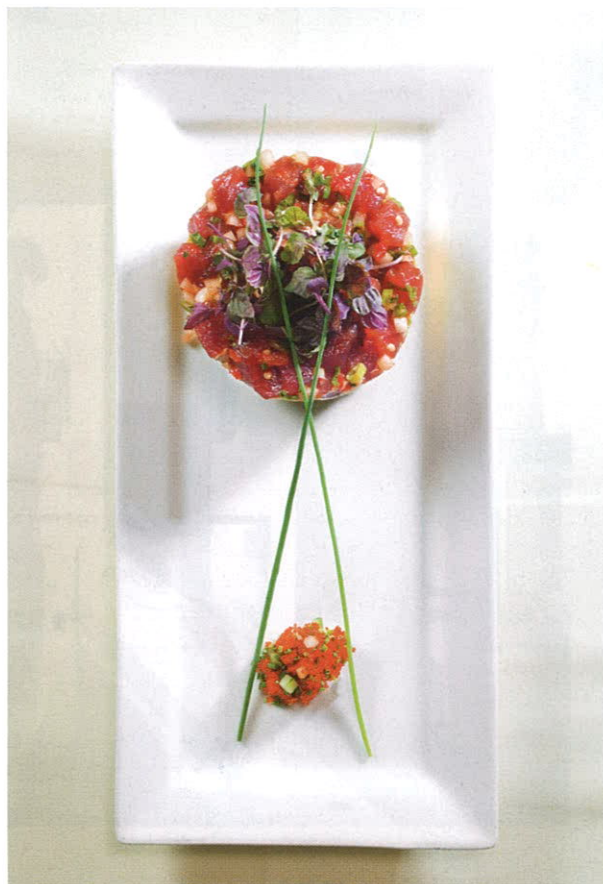
## Fish as baccalà

Strangely enough, you do not necessarily need fresh fish for an outstanding fish treat. In Italian, Spanish, Portuguese and Scandinavian gastronomic restaurants, to say nothing of more affordable ones, dishes made of bac-





"Natural" fish serving in the restaurant of the legendary Michel Guérard



Tuna tartar with avocado salsa by Alan Wong, chef and owner of a restaurant chain

calà are ubiquitous. Baccalà is salted cod that is later soaked in water or milk. The fish is caught and salted in Norway or Iceland, but it is eaten all across the Mediterranean, as well as in Brazil and the Caribbean. In Rome, there is a restaurant called Filetti di Baccalà, and in Venice a menu of any tiny osteria is unimaginable without it. At Guelfi e Ghibellini at the Florentine hotel Relais Santa Croce, the chef Fabrizio Innocenti invented a new variation – trying to tone down the cod's bold taste, he immerses the baccalà in exquisitely tender pumpkin cream.

### Fish as experiment

National cuisines of Asian and African countries often produce the most

interesting fish-related experiments. At The Horizon, a restaurant of Cantonese cuisine at Kerry hotel in Beijing, the chef Yuan Chaoying prepares a very special dish: he stews grouper with ginger, cut so generously that it looks like potatoes. The clay pot with fish then receives shallot onion cut into quarters and garlic cloves, resulting in a fragrant ragout that can stand in for a full-fledged dinner. At a substantial distance from Beijing, in Marrakesh, the team of chefs from La Grande Table Marocaine at the Royal Mansour hotel, led by the Frenchman Yannik Alléno, invented a number of outstanding fish dishes that balance on the fine line between tradition and originality. One of them is served on three plates:

the first contains spicy shrimps from Agadir with Pil Pil sauce; the second, mullet fillet M'Charmel cooked in a tagine; the third, tender slices of fried squid.

### Fish as memory

In fish restaurants, one makes a trip down the memory lane to palm-lined Seychelles beaches, sand dunes of Aquitaine, venerable British resorts, salty winds of Andalucía, sailing regattas of Sardinia, Ligurian moon glades and morning shrieks of seagulls in Normandy. The best chefs of the world and the rising stars of gastronomy can transport you to the sea shore, wherever we are – and this might be one of the main reasons to choose fish in a restaurant. 