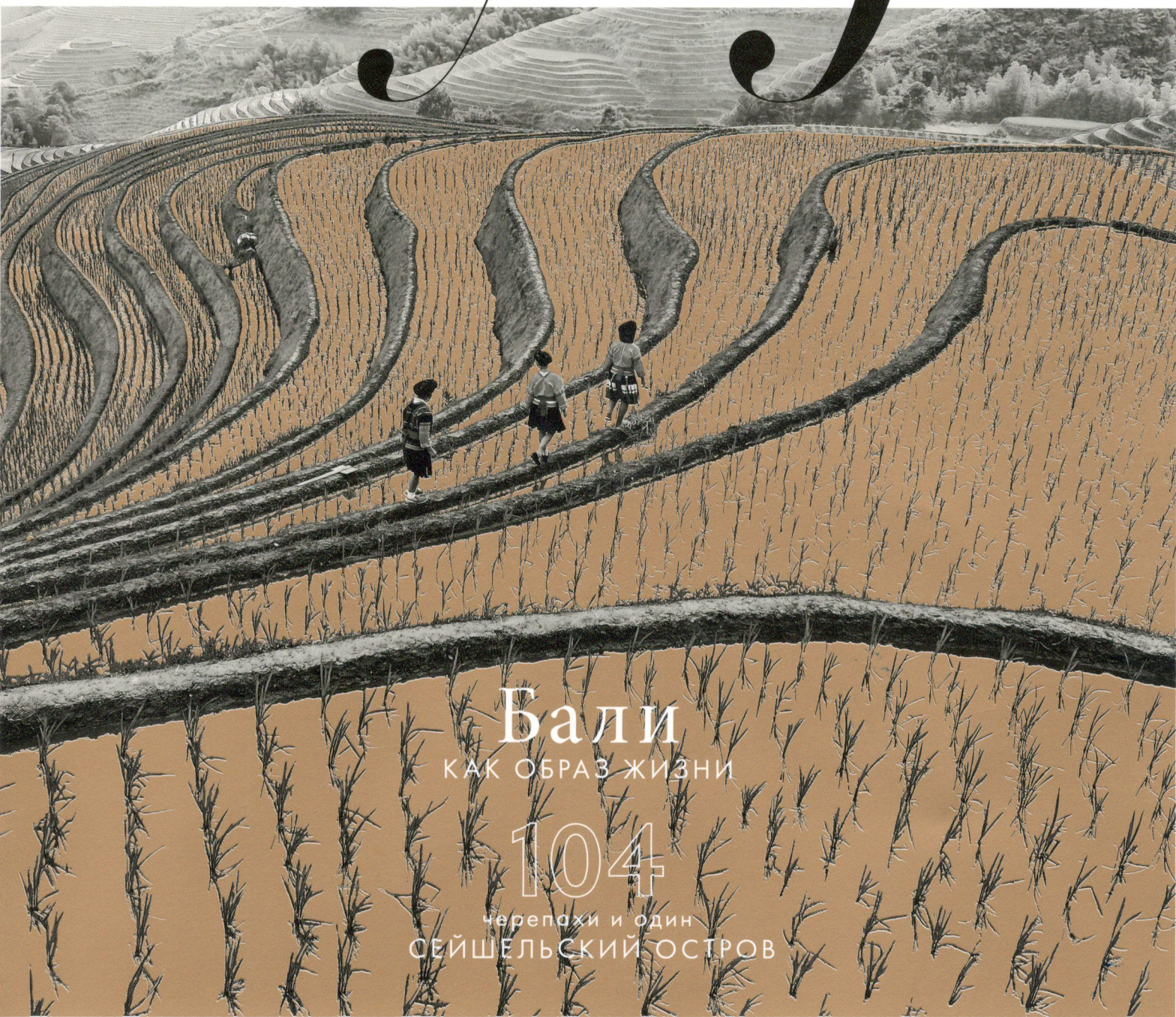


ГОФИЦИЕЛ VOYAGE



Бали
КАК ОБРАЗ ЖИЗНИ

104
черепахи и один
СЕЙШЕЛЬСКИЙ ОСТРОВ

Экспозиция
КАНАДА

Разведка
США

Традиция
МАРОККО

Дегустация
ФРАНЦИЯ

Побег
ОАЭ

ACMG
THE NEW MEDIA

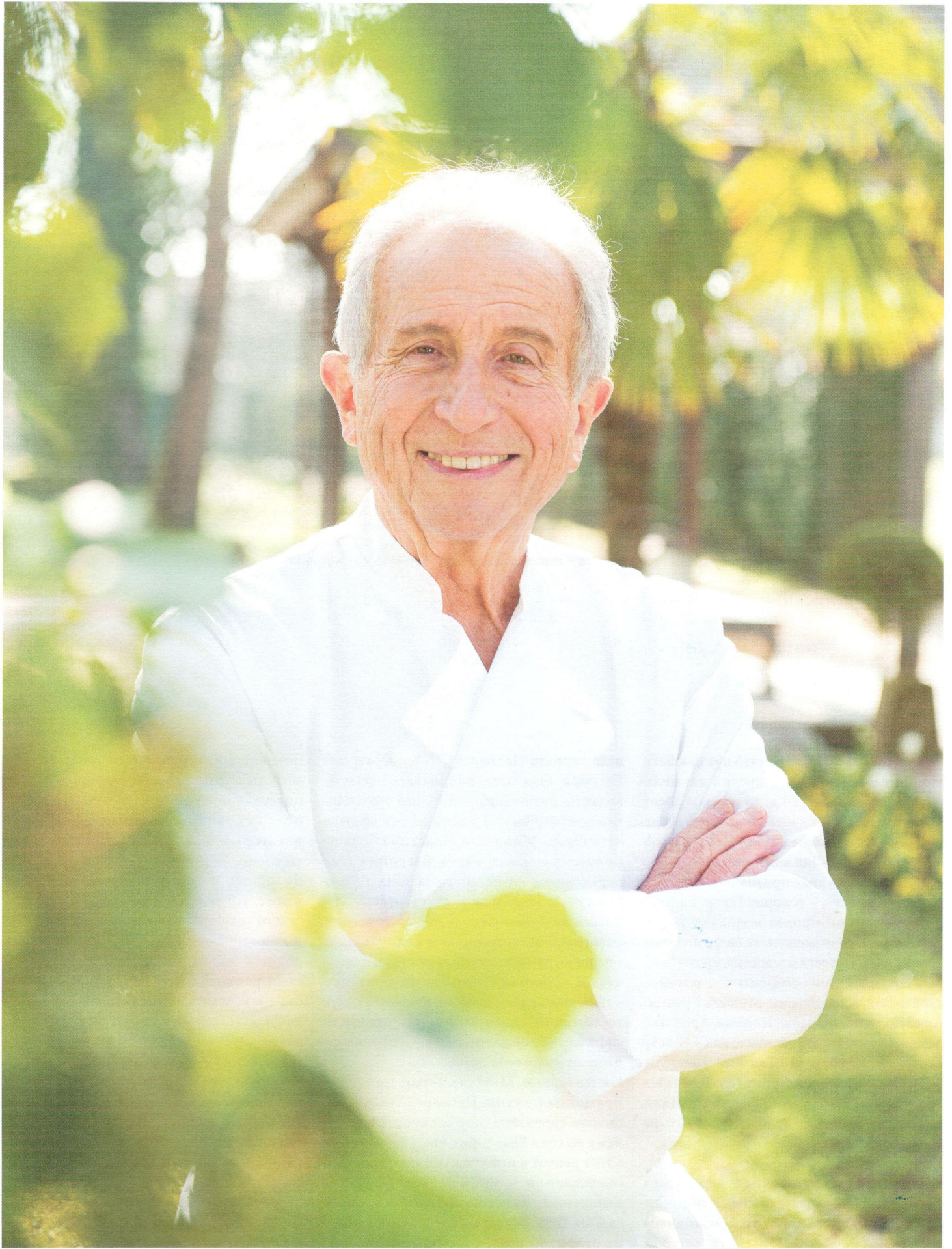


СЧАСТЬЕ ЕСТЬ

НА «ЛУГАХ ЕВГЕНИИ» МИШЕЛЯ ГЕРАРА

Французский шеф-повар, один из *отцов* «новой кухни» Мишель Герар и *три* звезды MICHELIN неразлучны *вот* уже 40 лет. Живой классик – о «Сумасшедшем салате», рождении диетической высокой кухни и о *счастье есть* вкусно.

текст Мария Сидельникова





Ресторан Les Prés d'Eugénie – неотъемлемая часть термального курорта Эжени-ле-Бен

Это у нас 40-летие не принято праздновать. Но Мишелю Герару до суеверий нет никакого дела, потому что дело он свое знает назубок и не теряет к нему вкус. «Я не встречал шефа, который не мечтал бы иметь три звезды Michelin. Для меня они до сих пор большая честь и знак признания, которым я очень дорожу», – говорит Герар. Еще бы, ведь с ними он провел половину своей жизни: в марте знаменитому шефу исполняется 84 года. Коллеги и ученики, среди которых почти весь цвет современной французской кухни: Ален Дюкасс, Мишель Труагро, Арно Донкель, Жеральд Пасседа, Арно Лаллеман, называют его не иначе как «монстр Герар», а его ресторан Les Prés d'Eugénie в Ландах входит в пятерку проверенных временем «трехзвездочников» во Франции, то есть тех, куда надо отправляться хоть на край света.

Эжени-ле-Бен, крошечная деревушка с жилабельными термальными источниками на пару сотен жителей, находится в часе езды от Бордо. Прославил ее в XIX

веке супруга Наполеона III императрица Евгения. Она останавливалась здесь на водах по пути в Биарриц. Своей сегодняшней популярностью Эжени-ле-Бен обязана чете Герар. Мишель и Кристина больше полувека держат «Луга Евгении» (так переводится название ресторана с французского). Здесь можно уютно выспаться, поесть на любой вкус и за любые деньги, разогнать остеохондроз и скинуть лишние килограммы, выучиться кулинарному делу и просто погулять среди фонтанов, душистых роз и плакучих ив. Назвать это гостиничным комплексом или отелем со спа язык не поворачивается. Супруги принимают как у себя дома.

На интервью Мишель Герар приходит прямиком с кухни. Проверил готовность омара – европейца голубых кровей к вечернему выходу. Глаз горит, как у мальчишки. «Этот рецепт я придумал в 1981 году, – рассказывает он. – Здесь главное – процесс запекания. Вместо того чтобы варварски палить благородное ракообразное на открытом огне, я решил его медленно

и нежно томить на углях. А едва уловимый дымок от дубовых поленьев на панцире, как мне казалось, будет напоминать о лесных запахах, которые так нравятся некоторым женщинам». Нравятся – не то слово. Это и не омар вовсе, а томление плоти и духа в тарелке. Присовокупите к этому воздушное облако суфле из белого трюфеля, усыпанное трюфелем черным и утопающее в супе-пюре с тончайшей долькой жареного пармезана, и развесистый равиоль в трюфельной же шляпке с кремом, замешанном на сморчках, лисичках и опятах, в компании упругой спаржи аль денте. И это только закуски. Прелюдия к основному блюду – шарик травяного сорбета с едва различимым базиликом, тархуном, мятой, кориандром и кервелем. Сорбет подают, чтобы перевести дыхание, но его захватывает еще больше. Кульминация ужина – душистый морской окунь в собственном соку, впитавший ароматы трав из огорода Гераров. Под занавес появляется горячее суфле с вербеновым мороженым, и тут ты понимаешь, почему во Франции

Теплый пирог из мяса голубя
и шалосской цесарки



Куриное яйцо с черной икрой
«по-царски». Подается с картофе-
лем шо-фруа



высокая кухня приравнивается к искусству и почему не каждому повару дают три звезды 40 лет подряд. Как можно не любить есть... «Не знаю, – смеется Герар. – Это все равно что не слушать музыку, не смотреть кино или не наслаждаться природой. Разве это жизнь?!»

Впрочем, жизнь Мишеля Герара не всегда была такой успешной. Его детство пришлось на Вторую мировую войну. В 1939 году, когда ему было шесть лет, семья вынуждена была переехать из родных окрестностей Живерни под Парижем – того самого, где жил Клод Моне, в Нормандию. «Вокруг война, страх, голод, но бабушка и мама были умелыми поварами и могли не только вкусно приготовить кашу из топора, но и красиво ее подать», – вспоминает Герар. Его же первым кулинарным опытом стали простые меренги. Рецепт подсказал сосед-кондитер. За ежевикой мальчик бегал в лес по соседству. Но выбор будущей профессии предопределил ужин у родительских друзей – гурманов и эстетов из Руана. Подавали блюда по рецептам Огюста Эскофье, чье имя для многих французов, да и не только для них, до сих пор остается синонимом исключительного вкуса. Во время десерта перед детскими глазами разыгрался захватывающий спектакль: ледяные фруктовые бомбы (*bombes glacées*) выезжали на стол на ледяных фигурках лебедей. «Записанное от руки меню того вечера я хранил долгие годы», – признается Герар.

Его университетами были стажировки у поваров-кондитеров. Проходил он их довольно успешно, но в 1954 году в дело опять вмешалась война, на этот раз в Алжире, из-за которой служба в армии затянулась почти на два с половиной года. Хотя и тут оружием Герара оставались ложки да поварешки – молодого кондитера взяли к себе коком дальновидные моряки. Звездный час молодого повара поджигал в великом парижском дворце, отеле Crillon на площади Конкорд, где он по счастливой случайности получил место главного кондитера. За два года работы он перезнакомился со всем Парижем и завоевал престижный титул «Лучший ремесленник Франции», который открывал двери в самые престижные столичные рестораны. «Сегодня кондитеры на особом положении, но в конце 1950-х во Франции это были едва ли не последние люди на кухне, – вспоминает Герар. – В Crillon в те времена подобралась очень сильная команда поваров, «крийонская банда». И был там один очень известный и очень противный

шеф-соусник. Он постоянно совал свой нос в мои дела, и так мне это надоело, что как-то я выставил его за дверь кондитерского цеха. Поступок невиданной дерзости, после которого мы, естественно, подружились. Но мой демарш не остался незамеченным – кондитеры в других гостиницах постепенно начали отвоевывать позиции и получать заслуженное уважение наравне с поварами».

В 1960-е в Париже любимым местом тусовки были вовсе не рестораны, а кабаре. Мишель Герар получил предложение от самого-самого – «Лидо». Каждый вечер голубоглазые и длинноногие красотики аппетитно крутили попами на сцене, а 600 ртов в зале жевали его десерты,

«В «ЛИДО» Я ВПЕРВЫЕ ОСОЗНАЛ,

ЧТО РЕСТОРАН – ЭТО ВО МНОГОМ ТЕАТР И ЛЮДИ ЕДЯТ В ТОМ ЧИСЛЕ И ГЛАЗАМИ»

и раз в год на прославленном *Première de Gala* – некогда главном светском событии французской столицы – Герар выкатывал что-нибудь эдакое, от чего у почтенной публики непроизвольно открывались рты, вроде многометровой скульптуры из шоколада и сахара. «В «Лидо» я впервые осознал, что ресторан – это во многом театр и люди едят в том числе и глазами», – рассказывает шеф. Но самое интересное происходило не на Елисейских Полях, а в замке Вильпре под Парижем, где хозяин «Лидо», знаменитый богач и тусовщик месье Жозеф (Клерико) любил повеселиться на славу. Развлекался и Мишель Герар: «У Клерико собирались непростые гости – пресыщенные, которые уже все видели и все пробовали. Моя задача была их удивить любой ценой». Что делал Герар? Шел против заповедей отца французской кухни, великого Огюста Эскофье. Так, испокон веков фуа-гра во Франции сочетали со сладким инжи-

ром и запивали еще более сладким сотерном. А молодой шеф взял и сделал фуа-гра частью пикантного, соленого салата с уксусом и травами (позже он получит название «Сумасшедший салат» и станет классикой «новой кухни»). Жуткое варварство и безвкусица, брюзжали почтенные повара. Но ветер перемен уже вовсю гулял на кухнях юных бунтарей, «отказавшихся от длительной обработки, мудреных смесей и тяжелых соусов в пользу свободного творчества и кухни, основанной на свежих рыночных продуктах».

После Второй мировой войны французы заедали голод, наверстывали несъеденное, набивали животы. И потребовалось более двух десятилетий, чтобы насытиться. «Чрезмерность постепенно выходила из моды, – объясняет Мишель Герар. – Нужно было придумать иной способ удовлетворить клиентов. Мы искали новые текстуры, новые вкусы, в погоне за легкостью шли против правил». Мы – это помимо Герара Поль Бокюз, Ален Сандеран, Пьер и Жан Труагро и Ален Шапель, отцы-основатели *nouvelle cuisine* («новой кухни» – фр.), которая своим названием и летописанием обязана двум журналистам-гурманам: Генри Го и Кристиану Мийо. Она стала отголоском социальных и культурных революций, гремевших во Франции в 1960-е. Манифестом «новой кухни» стал эскалоп из лосося с щавелем братьев Труагро. Сенсаций случилось аж три штуки. Раньше лосося резали поперек, большими кусками. Труагро же придумали разделить его вдоль, чтобы получился тонкий эскалоп. Это раз. Второе – способ приготовления. Лосось жарился без масла на новой, суперсовременной сковороде Tefal, на каждой из сторон он проводил считанные минуты и выходил на тарелку розоватым, сыроватым и очень нежным. Третье новшество Труагро – легкий, не перегруженный сливочным маслом а-ля Эскофье кремный соус, где вместо незаменимого, как казалось, лимона выступил щавель и прекрасно справился со своей кислой ролью. «Очень хорошо помню, как Труагро кормили нас своим лососем и тот шок, который я испытал, – признается Герар. – Это было еще и дружеское соревнование в интерпретации классики. Такой драйв: бывало, засиживались за столом до двух часов ночи!» С именами из этой компании связан и расцвет авторской кухни. Вместе с жирными соусами и прочими атавизмами в отставку были отправлены и метрдотели. Отныне главным человеком в ресторане был повар – и только он. Первым свой хриплый голос с кухни подал Поль Бокюз.

«Так началась эпоха больших шеф-поваров. Сегодня даже слишком больших, – смеется Мишель Герар. – Современным поварам не стоит зазнаваться. Смирение и желание угодить гостям – основа нашей профессии. Мы не небожители, а ремесленники». Герар, конечно, скромничает. Он-то совсем не ремесленник, а самый что ни на есть поэт. Любимую спаржу, например, он сравнивает с мясистыми, полными неги и истомы женщинами с картин Ренуара.

Свой первый ресторан Мишель Герар открыл в 1965 году. Он назывался Pot-au-feu («Горшочек» – фр.) и находился в Аньере. Этот парижский пригород и сегодня лучше обходить стороной от греха подальше, а в те времена у него и вовсе была репутация одного из самых криминальных районов во Франции. Герар купил помещение не глядя и за бесценок и уже потом узнал, что этажом выше кого-то не то зарезали, не то изнасиловали и ни один приличный человек не желал иметь ничего общего с этим зданием. Поначалу он продавал там бутерброды, но конкурировать со старожилами района, которые годами прикармливали сосисками с кетчупом местных авторитетов, было бесполезно. «Как-то ко мне заглянул давний приятель. Увидел, что дела плохи, и решительно сказал: «Завяжи-вай! Делай то, что ты умеешь и любишь», – вспоминает Герар. – У меня перед глазами были успешные примеры друзей – Бокюза и Труагро, и я решил». У него и меню как такового не было: что взбредет в голову, то и готовил. Вместо говядины тушил в горшочке утку, рагу из белого мяса не уваривал в масляном бульоне, а морил на пару. Вместо привычного пюре на гарнир подавал невиданные бутербродики с трюфелем, крылышки шли под руку с крошечными огурцами – сладкими и масляными, а тот самый «Сумасшедший салат» из замка Вильпре оброс спаржей и зеленой фасолью. Бандиты с района плевались, седые повара проклинали, зато прогрессивные гурманы восторженно цокали языками. Их языки и разнесли славу о гераровском ресторане по всему Парижу. Столичные бобо вереницей потянулись в забытый богом Аньер. За место – а ресторан был всего на 30 столов, приходилось сидеть друг у друга на головах: политики бились с профсоюзными леваками с Сен-Жермена, актрисы с поэтами, певцы с музами разных мастей. Днев и Матроянни, Делон и Дарк, Генсбуры, Брель, Ферра, Матье приходили к Герару как к себе домой. «Поездка в Аньер, в Pot-au-feu, стала частью парижского фольклора тех времен. Это был невероятный театр! Помню, в один вечер увидел на пороге Теда

Кеннеди. Мест нет. Чтобы скрасить ожидание, открыл ему свою лучшую бутылку красного – Clos-vougeot 1969 года, когда Армстронг ступил на Луну. Так он распивал ее со своими спутницами, пардон, в туалете! Тесно было, зато весело», – смеется Герар. К этому времени его Pot-au-feu был уже отмечен двумя звездами Michelin (1967 и 1971 год). Здесь же он познакомился с Режиной – «королевой парижских ночей» 1960–1970-х. О ее клубах и кабаре, которые она открывала от Парижа до Нью-Йорка, до сих пор слагают легенды. Одно из них – «Режинская» на Елисейских Полях – стало новой гастрономической авантюрой для Мишеля Герара. «По духу это было русское кабаре для парижской богемы, – рассказы-

ЭТО СЕГОДНЯ ЗДОРОВОЕ ГУРМАНСТВО ПРОПАГАНДИРУЮТ ВСЕ БОЛЬШИЕ ШЕФЫ,

А В 1975 ГОДУ ИДЕЯ МИШЕЛЯ ГЕРАРА БЫЛА ДЕЙСТВИТЕЛЬНО РЕВОЛЮЦИОННОЙ

вает шеф, – но я ничего не знал про вашу кухню. Приходилось выдумывать. Зимой, например, готовил зайца со свеклой, и мне казалось, что это очень по-русски!» Танцы до полуночи на кухне, потом до утра в зале, развеселая жизнь на барже, пришвартованной возле площади Конкорд, американские вояжи с Режиной, посиделки с друзьями – Герар в свои 38 лет превращался в отъявленного холостяка. «Как-то мне позвонил мой друг Пьер Труагро и попросил взять стажера от его хорошей приятельницы. Я взял и забыл. Спустя несколько месяцев раздастся звонок от некой Кристины Бартелеми со словами благодарности. Я решил тоже ее отблагодарить и пригласил на ужин в «Режинскую». В итоге она стала моей женой», – улыбается Мишель Герар. С холостой парижской жизнью было покончено.

Образованная, породистая, с отменным вкусом и глазом, Кристина Бартелеми – наследница крупнейшей во Франции сети

термальных курортов Chaîne thermale du Soleil. По окончании университета отец выдал ей маленький курорт в Ландах, в Эжени-ле-Бен, и сказал: «Плыви!» Герары устроили семейный заплыв. «Когда мы впервые приехали сюда, я увидел несчастных курортников, которые целыми днями жевали вареную морковку, чтобы похудеть. Грустное зрелище! – вспоминает Герар. – Так родилась идея cuisine minceur, диетической высокой кухни, которая была бы одновременно здоровой, вкусной и низкокалорийной». Это сегодня здоровое гурманство пропагандируют все большие шефы, а в 1975 году идея Мишеля Герара была действительно революционной. Только представьте: можно есть фуа-гра и худеть! Как такое возможно? «Если фуа-гра готовить в горшочке, то оно впитывает в себя весь жир, который из него вытапливается, – объясняет шеф. – Но если вы помещаете его в бульон, то весь жир выходит – и получается совершенно другой продукт и другое количество калорий». Если следовать меню cuisine minceur, которое идет в купе с программой процедур на термальной ферме, то в день вы должны получать 1500 калорий, не более. Хлеб положен только на завтрак, алкоголь исключен. В остальном же это праздник живота. Салат из омаров с соусом винегрет, только еще вкуснее. Вместо классических трех ложек масла Герар кладет всего полторы, а недостающую половину заменяет душистым бульоном такой же консистенции, что и масло, и добавляет в него крахмал. Утиное рагу под пюре, только мясо полностью обезжирено и перемешано с овощами, а картофель раздавлен сельдереем. Узнаю я об этом от официанта и ушам своим не верю, потому что на вкус это классическое картофельное пюре. Десерты? Пожалуйста! Ромовая баба на обед. Правда, без рома. Вместо него – легкий фруктовый сироп и обезжиренные взбитые сливки. И это лучшая баба, которую мне когда-либо приходилось есть. Таких блюд у Мишеля Герара за годы набралось несколько сотен. Худей не хочу. Хотя сегодня сам шеф предпочитает говорить не о похудении, а о здоровом питании для удовольствия. Этому он учит молодых поваров и гурманов в своем Институте здорового питания, который пару лет назад при государственной поддержке открылся на «Лугах Евгении»: «У француза отношение к еде как в старой супружеской паре – не дай бог что-нибудь изменить. Он может принять здоровую кухню, но не надо о ней с ним говорить, пусть просто будет вкусно. Ведь в еде главное – удовольствие, она должна приносить счастье».

Сливочный суп с воздушным
трюфельным облаком

