



Грибной сезон

В сентябре свежие грибы стали объектом пристального внимания наших шеф-поваров. Каждый из них предложил свое грибное меню, а мы отобрали лучшие блюда.



Зитуни Абдессаттар, бренд-шеф ресторанов La Marée

Если этой осенью вы не выбрались в лес, чтобы собрать белые и лисички собственноручно, у вас есть возможность попробовать их в нашем ресторане. Шеф-повара подошли к отбору и обработке грибов максимально бережно, с намерением сохранить все ценные свойства.

Белый гриб распространен на всех континентах, кроме Австралии, и относится к грибам первой категории — лучше других усваивается организмом. При грамотном приготовлении это настоящий деликатес, а содержащийся в нем рибофлавин чрезвычайно полезен для щитовидной железы. Семейство лисичковых насчитывает более ста видов, хотя далеко не все из них съедобны. В добавок к жизнеутверждающему колориту — восемь наименований незаменимых кислот и беспрецедентная способность повышать иммунитет.

Палитра вкусов представленных шеф-поварами блюд достаточно широка, ассортимент включает как классические и очень любимые предложения, вроде жареной картошки с грибами и жульена, так и сочинения с итальянским акцентом: паппарделле с белыми грибами и равиоли с лисичками. Блюда с рыбой и морепродуктами также участвовали в рейтинге.

Продолжение на стр. 6

Читайте в номере:



НАСЛЕДИЕ СВЯТОГО ПЕТРА

Рыба Сен-Пьер — красивейший обитатель Средиземного моря и редкий деликатес. Ее ценят за нежное, тающее мясо и тонкий яркий аромат.

Продолжение на стр. 4



МОРСКОЕ БЕССМЕРТИЕ

Морские ежи — чемпионы по полезности. По своим свойствам они в несколько раз превосходят корень жизни — женьшень.

Продолжение на стр. 5



ВКУС СЧАСТЬЯ

Шеф-кондитер Александр Кроше шестнадцать лет исследует сладкие вкусы и создает свои десерты. Его новая коллекция сладостей появилась в ресторане на Смоленской.

Продолжение на стр. 10



LA MARÉE ON BOARD

Бортовой кейтеринг La Marée

Обслуживаем аэропорты
Москвы, Санкт-Петербурга
и Лазурного берега

+7(909)940 04 60 8(800)555 04 35



Винная карта La Marée снова отмечена Wine Spectator

Девятый год подряд рестораны La Marée получают престижную награду международного винного журнала Wine Spectator. Эксперты в соответствии со строго установленными критериями оценивают меню, винную

карту и профессионализм сомелье. Награда Award of Excellence — свидетельство безупречного соответствия коллекции вин концепции ресторана. Она свидетельствует, что вина великолепно подобраны к меню с учетом качества, цены и

стиля и в винной карте гармонично представлены разные винодельческие регионы и миллезимы. Среди экспертов журнала — ведущие винные критики, к мнению которых прислушиваются ценители вина и высокой гастрономии во всем мире.

Цветочный перформанс на Лазурном берегу

15 августа во второй раз прошло светское мероприятие «Симфония Лазурного Берега», собравшее международную бизнес-элиту и звезд шоу-бизнеса на вилле Эфрусси-де-Ротшильд на Лазурном берегу.

Насыщенная культурная программа вечера включала концерт «Виртуозов Москвы», выставку фоторабот Иды Нахимович, благотворительный аукцион, а также выступление специально приглашенного гостя Дениса Мацуева. Он исполнил программу «И классика, и джаз», состоящую из про-

изведений Рахманинова, Грига, Гершвина и оригинальных обработок классики. Цветочный перформанс Татьяны Тридворной стал кульминацией вечера. Изящные платья из живых цветов демонстрировали Сати Казанова, Виктория Лопырева, Юлия Образцова, Елена Кулецкая, Виктория Дайнеко, Мария Кравцова и

другие признанные красавицы. Команда La Marée кейтеринг отвечала за изысканный ужин для ста пятидесяти гостей. Столы были накрыты в роскошном саду в лучших традициях La Marée: крудо, сашими, крабы, ракушки, морские ежи, устрицы, хамон, различные горячие закуски и основные signature блюда.



Новый шеф-повар в ресторане на Смоленке



В ресторане на Смоленке с сентября приступил к своим обязанностям новый шеф-повар — итальянец Флавиано Бьязатти. За сорок лет он успел поработать в премиальных ресторанах Италии, Швейцарии, Германии и России и превосходно знает гастрономическую культуру этих стран. Более девятнадцати лет он в Москве, отлично говорит по-русски и ценит общение со своими гостями. Ресторан в Проточном переулке ждет обновленное меню и уникальные предложения шеф-повара (подробности читайте в следующем номере La Marée Лоцман). Основные принципы работы Флавиано — использование продуктов исключительной свежести и качества, минимальная температурная обработка и знание массы нюансов, которые делают его кухню неповторимой.

Дегустация новых продуктов



19 сентября в Мариотт-гранд Отеле компания La Marée для своих партнеров и шеф-поваров московских ресторанов провела дегустацию осетровой икры Sturia, красной икры, устриц, тунисских и марокканских сыров, пополнивших ассортимент компании, а также шоколада Michel Cluizel, давно зарекомендовавшего себя на российском рынке.

В дегустации участвовало более ста профессионалов, каждый мог задать интересующие его вопросы об изменении ассортимента La Marée и высказать свое мнение о вкусе новых продуктов. Каждый сет сопровождался специально подобранными винами от компании Eurowine.

СЕТЫ:

1. Икра осетра Sturia («Премьер», «Винтаж», «Ориджин», «Осьетр») + Poi Roger Brut Reserve.
2. Икра кеты, горбуши и форели от японской компании «Икура» + Monte Rossa Prima Cuvee Brut.
3. Устрицы тунисские средиземноморские, «Делисьез», «Жемчужина Магриба» + Domaine Laroche Chablis Saint Martin 2011.
4. Сыры из Туниса, Сербии и Марокко (Реджанито, Грюер, козий полутвердый, козий пикантный, Андалусия, козий «Маэстро», Эмменталь) + Escudo Rojo Chardonnay 2012 и William Hardy Shiraz 2012.
5. Шоколад Michel Cluizel + армянская Castaredec VSOP.



Рыба с красивым именем Сен-Пьер — редкий деликатес, овеянный легендами. В разных странах ее называют по-разному, рассказывают о ней свои истории и предлагают местные рецепты. Единственное, в чем эта рыба неизменна, так это во вкусе. В любой точке мира ее ценят за нежное, тающее мясо и тонкий, но в то же время яркий аромат.



Наследие Святого Петра



Свое имя рыба Сен-Пьер (St Pierre, или Святой Петр) получила из-за своей главной отличительной особенности — яркого пятна за жабрами. По легенде, более 2000 лет назад апостол Петр пришел в город Капернаум, что на побережье Галилейского моря, и там его спросили, заплатит ли Иисус налог на храм. Иисус велел Петру сходить к морю, забросить удочку, и взять первую пойманную рыбу и заплатить налог монетой, которую тот найдет у рыбы во рту.

Петр так и сделал. В результате на рыбе остались пятна — от пальцев Петра. В англоязычных странах Европы эту рыбу называют John Dory — по имени героя старинной английской баллады, в Германии — Heringskönig, или Королевской сельдью. Дело в том, что рыба Сен-Пьер хищная и охотится на стайных рыб. Когда преследует косяки сельди, движется медленно и величественно — как настоящий король. В России у этой рыбы тоже есть свое имя — Солнечник.

Нежный кремовый

Рыба Сен-Пьер считается кулинарным деликатесом. Ее мясо

обладает нежным кремовым вкусом с оттенком креветочного мяса. Бело-розовое на цвет, оно мягкое по консистенции и с тонким ароматом. Не зря во Франции Сен-Пьер называют «морским цыпленком». К тому же в рыбе немного костей, что тоже немаловажно при готовке. Сен-Пьер содержит достаточное количество селена, фосфора, жирных кислот, витаминов, минералов и микроэлементов. При этом очень мало жира, всего 4 г на 100 г филе. Такое соотношение вкуса и качества делают рыбу одной из самых популярных в ресторанах высокой кухни.

Готовят из рыбы Сен-Пьер бульоны и супы (знаменитый

французский суп буйабес), запекают, тушат, жарят на гриле, но не перебарщивают с приправами, чтобы не заглушить аромат самого мяса. Из-за особенных вкусовых свойств рыбу Сен-Пьер уважают во всем Средиземноморье — там, где ее добывают. В Италии она входит в состав всевозможных салатов, ризотто, пасты и даже поленты. Но самыми вкусными считаются те блюда, где Сен-Пьер выступает в своей привычной, королевской, роли — главным ингредиентом, в небольшой свите из гарнира и с тонким дополнением бокала белого вина, оттеняющего все достоинства этой легендарной рыбы.

УВАЖАЕМЫЕ ДАМЫ И ГОСПОДА! КОМПАНИЯ «ЛА МАРЭ» ПРИГЛАШАЕТ ПОСЕТИТЬ ВИННЫЙ БУТИК «ЛА МАРЭ ГУРМЭ»

К ВАШИМ УСЛУГАМ:

- алкогольные напитки со всего мира
- консультация опытных кавистов и сомелье
- создаём коллекции, подбираем вина для мероприятий
- винная посуда и аксессуары

Волгоградский проспект, д.32, корп. 3
 Часы работы:
 Пн. Чет. с 10:00 до 19:00 / Пят. с 10:00 до 18:00 / Суб. с 10:00 до 17:00
 +7 (495) 640 02 02, +7 (909) 940 30 87
 gourmet@lamaree.ru

Интересные факты:

- Сен-Пьер можно назвать «умной рыбой». Во время охоты она медленно подкрадывается к своей жертве, почти незаметно двигая плавниками. Ее плоское тело не видно в воде, особенно если рыба стоит под прямым углом к своей добыче. Таким образом Сен-Пьер подбирается почти вплотную к жертве и захватывает ее молниеносно — стремительным броском настоящего хищника.
- Только 40% рыбы Сен-Пьер идет в пищу, остальное в ней непригодно для готовки.
- В водах Калифорнии и Гавайских островов водится уникальная разновидность рыбы Сен-Пьер — голый Солнечник, или зепопс, — небольшая рыба до 46 см в длину. Голым этот солнечник называется из-за полного отсутствия чешуи.

Время новых открытий

До введения эмбарго на ввоз европейских продуктов в Россию компания La Marée осуществляла поставки морепродуктов из двадцати пяти стран мира, шесть рейсов в день доставляли свежую рыбу и живые морепродукты в Москву и Петербург. О том, как изменилась ситуация и какие перемены ждут рестораны, рассказал владелец компании и ресторанов La Marée Меди Дусс.



— Меди, в рыбных лавках ресторанов всегда было представлено большое количество морских обитателей, в том числе очень редких. Вместо изучения морской энциклопедии можно было просто прийти в La Marée. Какова ситуация сегодня?

— Она практически не изменилась, ассортимент рыбы и морепродуктов остался прежний. Атлантический океан и входящие в его состав моря омывают 96 стран, поэтому мы сменили только поставщиков — порядка 30%. Чуть больше двадцати стран в нашем портфеле. Устрицы и лобстеры возим с южных берегов Средиземного моря,

лангустины — с Фарерских островов и из Исландии. Фермерский сибас приходит из Турции и т.д. Главной задачей было найти компании, которые смогли бы обеспечить нам необходимые объемы поставок. Большой плюс в том, что компания закупила значительные объемы королевского лосося с Дальнего Востока — чавычу, кижуча, нерку, а также сахалинского гребешка, мурманскую треску, красную икру.

— Самое большое беспокойство вызвали устрицы, в меню их было пятнадцать видов.

— Сейчас у нас есть тунисские, марокканские и курильские устрицы, и

это вполне рабочий вариант. Курильские устрицы, конечно, отличаются по вкусу, но по своим качествам они не уступают средиземноморским. Гораздо серьезнее ситуация с сырами. Есть сложности, но они решаемы. На моей родине в Тунисе французы и итальянцы по своим рецептам делают сыры — рикотту, бурату, камамбер, маскарпоне — и экспортируют их в Европу. Производят достойные сыры в Сербии, в ближайшее время они появятся в наших ресторанах. Замена пармезану пока не нашлась, но и это не трагедия. Запасы есть, их хватит до конца года.

— Что будет с деликатесным продуктом?

— Всему, что попало под запрет, находится адекватная замена. Сейчас мы открываем для себя новые продукты. Даже трюфель в рестораны доставляют из Новой Зеландии. В рыбной лавке на прилавках по-прежнему оливковое масло, соусы, шоколад, консервированная фуа-гра и т.д. В августе было увеличение продаж на 20% по сравнению с прошлым годом, многие покупали продукты про запас. Но по большому счету наши гости вообще не заметили перемен. В частности в этом и состоит наша работа.



Морское бессмертие

Среди морепродуктов есть чемпионы по полезности — это морские ежи. По своим свойствам они в несколько раз превосходят корень жизни — женьшень и являются не только вкусным деликатесом, но и природным лекарством от множества болезней. Недаром российский Институт космических исследований создал на основе икры морских ежей препарат для людей, испытывающих экстремальные нагрузки.

Морские ежи живут почти во всех морях и океанах с нормальной соленостью. Больше всего их на Дальнем Востоке, Средиземноморье и Адриатике. Обитают они на дне, на глубине до 7 км, и достать их в промышленном масштабе могут только водолазы, да и то вручную — чтобы не повредить ни одной иголки морепродукта. Отсюда и высокая стоимость этого деликатеса. Во многих странах к морским ежам относятся с особым трепетом. К примеру, в Японии уверены, что икра морского ежа позволяет продлить молодость и работоспособность.

Многие японцы, пережившие ядерную бомбардировку, восстановили свое здоровье благодаря этому ценному продукту. Более того, в Японии есть даже праздники, посвященные морским ежам, а их икра на таких торжествах подается основным блюдом.

Доказано, что употребление в пищу икры морских ежей очищает и укрепляет организм, запускает обменные процессы и регенерацию. Очень полезна она тем, кто испытывает проблемы сердечно-сосудистой системы, пищеварения и щитовидной железы. Но самое главное — она является лечебно-профи-

лактическим средством при раковых заболеваниях.

Самое ценное

Секрет такой ценности морских ежей прост — всю свою жизнь этот морской обитатель употребляет в пищу только самые полезные водоросли и синтезирует из них необходимые вещества и микроэлементы. Проще говоря, морской еж — это мини-завод по обработке морских водорослей. Именно поэтому некоторые ученые утверждают, что морские ежи практически не стареют, а их иммунная система является одной из самых совершенных.

Внешне икра морских ежей похожа на маленькие «язычки» от ярко-оранжевого до светло-коричневого цвета. По вкусу немного напоминает яичный желток, но с йодовым запахом. Из икры готовят разные блюда: запекают, добавляют в салаты, подают в составе соусов к пасте и рису.

Однако полезнее всего икра в сыром виде. Едят ее десертной ложкой, доставая прямо из панциря ежа. Считается, что оптимальная порция свежей икры на один раз — 80–120 г. Но при желании и хорошем аппетите можно не ограничиваться рекомендациями!





Жульен из белых грибов



Салат из рукколы и фризье с черри и пармезаном, жареными белыми грибами



Карпаччо из белых грибов с пармезаном и черным трюфелем



Мурманская треска с белыми грибами и луком



ГРИБНОЙ СЕЗОН

Осень в ресторане немыслима без блюд на основе белых грибов и лисичек. Шеф-повара La Marée обновили меню и предложили каждый свою коллекцию. Мы отобрали самые интересные позиции.

4



Суп с лисичками и говядиной

5



Равиоли с лисичками, рикоттой и шалфеем

6



Соте из лисичек с молодым картофелем и петрушкой



Паппарделле с белыми грибами

7



Домашний кролик Конфи с белыми грибами

9



Фокаччо с белыми грибами

10



Телятина на косточке с рагу из лесных грибов и черным трюфелем

11

Звездные позиции в винной карте La Marée



Шампань
Вся линейка Jacques Selosse. Представлены Krug, Vilmart, Jaquesson & Fils, Pierre Gimonnet & Fils

Бургундия
Редкие для белого вина апелласьоны Мор-Сен-Дени и Фиксен. Линейка Etienne Sauzet из Пулины-Монраше. Вина Romanée-Conti, включая La Tâche 1996. Вина Domaine Robert Arnoux, Domaine Jayer-Gilles. Старые винтажи Лалу Биз Леруа и Жозефа Друэна, лучшие винтажи 2002 и 2005 года из апелласьона Мерсо

Долина Луары
Вина звезды Пуий-Фуме Дидье Дагено и биодинамиста Никола Жюли из Савеньера

Долина Роны
Лучшее Condrieu с виноградника Шери от Андре Перре, вина от Анри Бонно (винодел номер один в Шатонёф-дю-Пап), винтаж 2003 — лучший в Эрмитаже от Сорреля

Италия
Линейка вин иконы Пьемонта Бруно Джакози и ведущего производителя Абручцо Эдуардо Валентини, а также знаменитые La Spinetta, Capicera, Isola dei Nuraghi (Кардиния), линейка от Quintodecimo

Австрия
Линейка вин Prager, F.X. Pichler, вина Роланда Велиха

Германия
Винодельни Selbach-Oster, Dr. Buerklin-Wolf, Karthäuserhof, вина Мишеля Кристманна (регион Пфальц).

Испания
Ossian («вино королей и президентов»), Mas Martinet (Приорат), линейка Arzuaga (Рибера дель Дуэро)

США
Grgich Hills Estate, Caymus, Stags Leap

Южная Африка
Sadie Family

Австралия
Линейка Giakonda Vineyards, Leeuwin Estate

Геннадий Балан: «Владелец Wine Spectator лично оценивал винный погреб на Петровке»

В команде шеф-сомелье Геннадия Балана двенадцать человек. Именно эти люди рекомендуют вино к вашему ужину и заботятся, чтобы высокие ожидания совпали с реальностью. О том, как становятся профессионалами в мире вина в России, о винной моде, раритетах и о престижной награде Award of Excellence от винного журнала Wine Spectator Геннадий рассказал Наталья Оленцовой.



Поучиться в школе сомелье я не успел

В 2001 году я устроился в ресторан «Карпаччо» официантом, там работали сомелье «первой волны» — Владимир Басов и Руслан Куст. Руслан стал знакомить меня с вином.

Постигать профессию приходилось на практике. Я закончил Институт геодезии и картографии, было легко понимать зависимость стиля вина от региона, почв и климатических факторов. Через три года я уже работал сомелье в ресторане «Променад». Там был очень хороший винный погреб. Были собраны вертикальные линейки всех гран крью Бордо, был даже Petrus 1970, 1972, 1975 годов, Romanée-Conti, Hermitage...

Поучиться в школе сомелье я не успел. К моменту их появления ни одна не могла мне дать новых знаний.



В La Marée я уже шесть лет, три года работал старшим сомелье на Петровке, в 2013-м получил повышение.

В нашей карте более сорока видов шампанского

Для ресторанов мы отбираем лучшие вина, не все они рейтинговые. Для гостей покупка 100-бальных образцов обошлась бы слишком дорого.

Выбор критериев индивидуален. Например, в карте уже есть четыре Meursault, нам предлагают пятое — я возьму, если это хороший винодел, хороший год и если это редкое вино.

К винным критикам прислушиваюсь. Если гости пьют Bordeaux, они точно знают, что именно. Выбирая вина из этого региона, ориентируюсь на Паркера, из Бургундии — на справочник Беттан-Дюссос, из Италии — на Веронелли, Австралию никто не знает лучше Джеймса Холидея.

Белые свежие молодые вина с чистым вкусом без тона бочки в первую очередь служат гастрономическим дополнением меню в La Marée. Мы постоянно пополняем запасы белых — с севера Италии, розовых — из Прованса, Sauvignon Blanc — из Новой Зеландии.

Маленькие хозяйства в Шампани выпускают вина беспрецедентного качества и «делают погоду» в регионе. Активная реклама крупных домов формирует представление,

что альтернативы раскрученным брендам нет, а это уже лет двадцать не так.

В нашей карте более сорока видов шампанского, и мы стараемся знакомить наших гостей с новыми стилями и вкусами.

Award of Excellence — престижная награда международного винного журнала Wine Spectator, с 2006 года винная карта La Marée на Петровке получает ее ежегодно. Эксперты в соответствии со строго установленными критериями оценивают, насколько карта соответствует меню и концепции ресторана, подбор коллекции с учетом стиля, цены и представленности регионов и миллезимов.

Два года назад владелец журнала и главный редактор приезжали и лично оценивали и ресторан, и наши винные запасы. Остались довольны.

Гостям стараемся угодить в меру разумного

Как сомелье мы занимаемся своей прямой задачей — рекомендуем вино исходя из ожиданий гостя.

В La Marée приходят довольно состоятельные люди, но понимание вина требует знаний и дегустационного опыта, поэтому к нашим рекомендациям прислушиваются.

Гостям стараемся угодить в меру разумного. Если спрашивают незамысловатые полуладкие вина, стара-

емся предложить продукт более высокого класса.

Самая сложная винная карта на Петровке, в этот ресторан ходит больше винных гурманов. Там была собрана коллекция Bordeaux 1982 года, туда привозили редкие образцы, которых не было в Москве. Château-Grillet, например. До сих пор в погребе хранится Vouvray 1945 года.

В Россию мало кому удается привозить редкие дорогие вина. Когда открылся китайский рынок, цены на Бургундию вслед за Бордо взлетели вверх. Виноделы составляют листы ожидания на свою продукцию, и наша страна далеко не в первых строчках.

Аукционные вина — наша гордость. Очень редкие, дорогие, у каждого из них своя история. Например, в нашем погребе хранятся старые винтажи Romanée-Conti.

Экзотики типа индийских вин в нашей карте нет

Винная мода приходит в Россию с опозданием. Сейчас востребованы вина Германии, Австрии, а еще



лет пять назад про «белую Австрию» среди гостей никто не знал, не говоря уже о красных винах из этой страны. Задают тон вина Австралии и Новой Зеландии.

В последний год стали часто заказывать белые вина из Бургундии, раньше нам приходилось их рекламировать.

Большой популярностью во всем мире пользуются Riesling. Из белых сортов рислинг самый многоплановый, предлагает широкий диапазон стилей вина — от сухих и строгих до десертных.

Экзотики типа индийских вин в нашей карте нет. Технологически не сложно сделать вино, и его можно будет пить, но оно вряд ли будет продуктом для ресторана высокого сегмента.

Работа сомелье — из разряда творческих

Составление винной карты требует творческого подхода. Но в отличие от блюда, приготовленного поваром, конечный результат могут оценить только профессионалы. Многие сомелье не могут реализовать свои творческие амбиции в первую очередь из-за лимита инвестиций в винную карту. La Marée работает почти со всеми виноторговыми компаниями и имеет возможность выбирать очень достойные вина.

В 80% ресторанов Москвы винную карту «спускают» сверху, оставляя сомелье функцию продажи. На этом уровне профессиональное развитие может остановиться навсегда.

Карьера в La Marée — большое везение. Когда я набирал команду для ресторана на Смоленке, большинство претендентов считали для себя удачей получить здесь место, ведь это гарантированная возможность повысить свой профессиональный уровень: высоким требованиям необходимо соответствовать.

Блиц-опрос

Любимые вина	Я люблю в вине изящество, поэтому Riesling и бургундские. Из первых — Riesling Clos Sainte Hune Trimbach AOC. Это вино для инвестиций.
Самый уважаемый винодел	Дидье Дагено из Пуий-Фуме — один из самых харизматичных виноделов, человек со своей философией и внутренним миром. Был очень известен, при этом прост в общении. К сожалению, погиб в авиакатастрофе в 56 лет.
Вина, которые хотели бы продегустировать	Культовые калифорнийские — Maya от Dalla Valle, Screaming Eagle, Far Niente.
Самое яркое винное впечатление	Château Rayas Châteauneuf-du-Pape Reserve 2006. Солнечное, яркое, как картины Клода Моне. Для долины Роны очень элегантное, тонкое. Вино с шармом, целостное и изящное одновременно.
Самое привлекательное в вашей работе	Возможность пробовать редкие вина.



Специальное предложение на линейку шампанских вин Ruinart от бутика «La Marée Gourmet»

• Первый Дом шампанских вин, основанный в 1729 году Никола Юинаром

• Будучи торговцем сукном, Никола был вдохновлен провидением своего дяди, монаха Дома Тьеры Юинара, предсказавшего великое будущее «вина с пузырьками»

• Ruinart является также создателем первого шампанского Rose — в этом году Дом празднует 250-летие с момента появления розового шампанского

• Визитной карточкой дома является виноград шардоне — очень деликатный сорт, требующий времени, заботы и мастерства винодела, чтобы раскрыть его чистоту и необыкновенный ароматический букет

• Погреба Ruinart оборудованы в мелевых шахтах галло-римских времен — их возраст более 2000 лет

• Культовое юве Дома Blanc de Blancs, что в переводе означает «Белое из Белых». Это совершенное воплощение стиля Ruinart. Уникальность этого шампанского состоит в том, что оно на 100% состоит из белого винограда шардоне, что придает ему необыкновенную свежесть, богатый аромат и потрясающий бледно-соломенный цвет

• Гурманское шампанское Ruinart Rose любимо винными знатоками по всему миру благодаря его благородному розовому цвету с гранатовым оттенком, насыщенному аромату с нотами красных ягод и тропических фруктов, и необыкновенной свежести вкуса

Узнать подробности акции:
(495) 640-02-02; 8-909-940-30-87





Мусс манго-малина с соусом из манго



Торт-мороженное «Аляска» с фламбе из апельсинового ликера



Карпаччо из манго с соусом маракуйя и гранатовым сорбетом

Вкус счастья

Шеф-кондитер La Marée Александр Кроше шестнадцать лет исследует сладкие вкусы и создает свои коллекции. За это время он успел поработать в разных странах мира и завоевать несколько престижных наград. С его приходом сладкое меню в ресторанах ждут большие перемены.



Ассорти мини-пирожных La Marée



— Как вы выбрали профессию?
— Скорее, она выбрала меня. Я родился в городе Домфрон в Нижней Нормандии. Про этот маленький город шутят, что в нем проживает сорок пять

тысяч коров и пять тысяч человек. Отец работал шеф-поваром в ресторане, а мои три брата все детство крутились на кухне. В итоге я стал кондитером, двое братьев сейчас шеф-повара, один — старший официант. Мне с детства нравились сладости, было интересно научиться готовить их профессионально, и в 16 лет я пошел учиться.

— Вы создаете коллекции сладостей, можете выделить те позиции, которые вам интересны больше всего?

— Мне нравится делать абсолютно все — эклеры, макароны, печенье, круассаны... В каждом рецепте есть свои секреты. Пожалуй, могу выделить сорбеты и мороженое, к ним у меня особое отношение. К слову, в меню La Marée 35 сорбетов, 15 мороженых и специальный десерт из раздела «наши шедевры» — торт-мороженое «Аляска».

— Каков ваш подход к кондитерскому делу?

— Главное, чтобы вы ни делали, надо всегда ориентироваться на качество и стремиться узнавать новое. Я люблю учиться, в профессии уже шестнадцать лет и где только ни работал — в Париже, Куршавеле, Сен-Тропе, на Карибах... Огромный опыт получил на круизных кругосветных лайнерах. Когда приезжаешь в разные страны, пробуешь блюда национальной кухни, начинаешь гораздо лучше разбираться во вкусах. Так я выяснил для себя, что мне нравится классический подход к кондитерскому делу. Фьюжн — не про меня.

— Как давно вы работаете в Москве?

— Четыре года, за это время начал говорить по-русски. Работал здесь в

пятизвездочных гостиницах «Рэдиссон» и Swissotel.

— Какие у вас планы в La Marée?

— Будем менять всю карту десертов, ориентиром на легкие блюда, используем много сезонных фруктов — в La Marée они есть круглый год. Обязательно оставим десерты, к которым гости привыкли, такие как эклеры и мильфей.

— Как кондитеру с таким опытом работы удается поддерживать себя в форме?

— Только за счет спорта. Я долго играл в регби и сейчас стараюсь проявлять физическую активность.

— Говорят, когда люди ощущают сладкий вкус, они чувствуют себя счастливыми.

— Это действительно так. В моей работе это самое лучшее — дарить гостям вкус счастья.



Роза пустыни

Лиможский фарфор стал олицетворением культуры, стиля и философии Франции, ведь именно там появилось понятие art de vivre — «искусство жить». С конца XVIII века и до сегодняшнего дня фарфор из лиможской глины — символ аристократизма, утонченности и признак высокого вкуса. Однако в отличие от прошлых времен сегодня он доступен многим ценителям красоты.

Компания La Marée — официальный поставщик Лиможского фарфора фабрики TUNISIE PORCELAINE La Rose Des Sables 8(495)775-14-70, доб.1303 www.lamaree-porcelain.ru

У лиможского фарфора есть своя дата рождения — 1771 год. Именно тогда в городе Лимож открылась первая мануфактура и по эксклюзивному рецепту был произведен чайный сервиз. Тремя годами ранее в близлежащей деревне Сент-Ирьей-ла-Перш открыли месторождение каолиновой глины. Она обладала высокой пластичностью и придавала изделиям удивительную белизну. Из нее можно было изготовить высококачественный, тонкий и в то же время очень

прочный фарфор. Когда рядом с месторождением обнаружили залежи каолинизированной разновидности полевого шпата, который тоже применяют при изготовлении керамики, Лимож стал самым благоприятным местом для производства элитного фарфора. С тех пор этот город — нарицательное имя в мире фарфора и эталон качества и красоты.

Современная посуда из Лиможа прекрасна, как и два с лишним века назад. Строгие и торжественные классические сервизы или смелые, но невероятно притягательные наборы в стиле модерн. Безупречная белизна, полупрозрачность и совершенство форм вызывают восхищение у ценителей изысканных вещей. Быть обладателем лиможского фарфора — значит демонстрировать отличный вкус и высокий стиль. Стоит



Секреты «ракушки»:

- Английское название фарфора — porcelain — произошло от итальянского слова porcellino («ракушка»). Пытаясь разгадать секретный рецепт, итальянцы предполагали, что именно морские раковины, добавленные в керамическую массу, придают фарфору его неповторимые свойства.
- Искусство керамики Туниса развивается уже 30 веков, объединяя разные культуры и традиции: финикийскую, арабскую, турецкую, европейскую. Их смешение сформировало особенный, узнаваемый стиль.
- Лиможский фарфор обжигается при температуре от 680 до 900 градусов, с росписью синим кобальтом — его особенно ценят коллекционеры — при 1400 градусах.

отметить, что производители охраняют свой бренд. Называться «лиможским фарфором» могут только те изделия, которые произведены из лиможской глины, в дизайне и декоре, утвержденных в том же Лиможе.

Больше Франции

Производство великолепной посуды давно вышло за пределы Франции. Изделия тунисской фабрики La rose des sables, в переводе — «Роза песков» или «Роза пустыни» — не уступают своим превосходным качеством образцам из Лиможа, поскольку главным компонентом является все та же уникальная глина. Благодаря дешевой рабочей силе посуда гораздо более доступна по цене. Все изделия La rose des sables маркированы pate de Limoges, что подтверждает происхождение сырья и гарантирует безупреч-

ное качество: каждое изделие проходит контроль вручную.

На сегодняшний день в коллекции La rose des sables около 50 декоров — рисунков, которые наносятся на фарфор, и 25 дизайнов форм. Фабрика сотрудничает с ведущими мировыми дизайнерами, которые каждые полгода обновляют коллекции. В декорациях лиможского фарфора используют золото, серебро и платину, но никогда не покрывают изделие росписью полностью, чтобы подчеркнуть естественную красоту белой глины.

