



Концепция легкости

Жаркий период — отличное время, чтобы привести себя в форму. Активная деятельность в городской среде обитания требует легкого, витаминного, освежающего и одновременно сытного обеда.



Если вы мечтаете попробовать что-нибудь новое, к вашим услугам летняя коллекция, в которой есть блюда итальянской, русской, магрибской, европейской и тайской кухни. Сочинения на летнюю тему с морским акцентом создавались шеф-

поварами всех шести ресторанов La Marée — в Москве, Жуковке, Петербурге и Монако — с учетом сезонных овощей и фруктов и собственных пристрастий. Блюда из свежей дикой рыбы и морепродуктов как нельзя лучше соответствуют концепции легкости.

Их разнообразие и авторский подход к приготовлению — гарантия незабываемого лета с экстравагантным вкусом La Marée. Качество — легендарное, обслуживание — на высоте. Bon Appétit!

Продолжение на стр. 4.



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

Читайте в номере:



АБСОЛЮТНАЯ ВЫДЕРЖКА

Каким получается пекорино, выдержанный в золе, вине, оливковых листьях или в пещере? Узнаем тайну вкуса уникального сыра и подберем подходящее вино для гастрономического сета.

Продолжение на стр. 7



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕНИКС

Древние императорские династии Китая использовали трепангов как чудо-продукт, продлевающий жизнь. По составу минеральных веществ с ним не может сравниться ни один известный организм.

Продолжение на стр. 3



КОРОЛЕВСКАЯ КУХНЯ

Уникальная и цельная, тайская кухня — элегантный и талантливо исполненный целым народом фьюжн. Проявлять творчество, оставаясь в жестких рамках канона, — чисто восточное искусство.

Продолжение на стр. 6



«День Нептуна» на Смоленке

5 апреля состоялось торжественное открытие ресторана La Marée в Проточном переулке на Смоленской. Около 500 постоянных гостей и друзей La Marée разместились на трех этажах великолепного особняка.

Гостей угощали в лучших традициях La Marée: круто, сашими, крабы, ракушки, морские ежи, устрицы, черная икра, Хамон, различные горячие закуски и основные signature блюда.

Среди почетных гостей были замечены пианист Юрий Розум, художник Никас Сафронов, певица Анна Семенович, телеведущий Дмитрий Дибров с супругой, ресторатор Игорь Бухаров, Лариса Гужеева, Эмин Агаларов, Инна Маликова и другие. Поздравили ресторан и его гостей с открытием Стас Михайлов, DJ Smash, Любовь Успенская, Ирина Дубцова, Чарли Армстронг (внук Луи Армстронга) и Тимур Темиров. Давний друг La Marée Вилли Токарев написал и исполнил гимн, посвященный La Marée и его владельцу и идейному вдохновителю Меди Дуссу.

Всего за вечер было съедено более двух тысяч устриц, 50-килограммовый тунец Blue fin и выпито около 400 бутылок игристых и шампанских вин.

Кондитеры ресторана приготовили к открытию особый подарок для гостей — из шоколада и марципана они создали двухметрового морского царя Нептуна весом 80 кг.

Помимо роскошного банкета и «звездной» программы гостей еще ждали подарки и сюрпризы от ресторанов и компаний — партнеров вечера.

La Marée в Проточном переулке — шестой одноименный ресторан Меди Дусса. Еще три его проекта находятся в Москве, один в Санкт-Петербурге и один в Монако. Меню La Marée в Проточном переулке будет дополнено итальянской и тайской кухней. Шеф-повар нового проекта — итальянец Массимилиано Монтироли. За тайскую кухню отвечает Тхонгсук Чаннамом, или просто Том.



Моллюски против стресса

Стремление избежать последствий стресса в больших городах активизировало приверженцев здорового образа жизни во многих странах мира. Валеология как наука развивается год от года, однако ведущие специалисты едины во мнении: морепродукты, особенно моллюски, — необходимая составляющая рациона жителей мегаполисов. Они способны продлить нашу молодость, а значит, мы долгое время будем деятельны и полны сил. Этих полезных моллюсков вы всегда найдете в нашей рыбной лавке.

ГРЕБЕШОК — изысканный деликатес, еще древние греки использовали его в качестве лечебного средства. Вкусен в любом виде, особенно хорош обжаренный в оливковом масле с пряностями. Филе содержит витамин В, рибофлавин, тиамин и необходимый для здорового организма запас железа, цинка, йода и марганца.



ТРУБАЧ — морской моллюск размером от нескольких миллиметров до 25 см. Живет в умеренных и холодных океанических водах Северного полушария. В пищу употребляется плотный мускулистый вырост брюшной стенки тела («нога»). Это деликатесное оранжевое мясо идеально усваивается организмом и является источником полноценных белков и микроэлементов, особенно йода и фтора. Трубоч в рационе помогает преодолеть усталость и стресс.

РАКУШКА КЛАМС — распространена в водоемах Европы, в Азии (Дальний Восток). Кладезь микроэлементов — калия, кальция, магния, фосфора, йода, марганца, железа, которые необходимы человеческому организму для поддержания нервной системы, работы сердечной мышцы, кроветворной функции.



АНАДАРА — образует массовые поселения в Амурском и Уссурийском заливах. В мясе анадары много таурина и глицина, регулирующих содержание сахара в крови и холестерина. Также в составе карнозин, гепарин, селен и йод. Средний срок жизни моллюска — 70 лет (!). Кровь этой ракушки обладает такими же свойствами, как виагра.

МОРСКОЙ ЕЖ — считается одним из самых больших деликатесов и подается по сезону в самых дорогих ресторанах мира. Съедобна только его внутренняя икристая часть желто-оранжевого цвета. Помимо богатого минерального состава содержит природные антиоксиданты, иммуномодуляторы и лецитин, улучшающий деятельность коры головного мозга.



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



У трепанга много имен. Это и «морской огурец», и «кубышка» — от схожести формы, и «голотурия» — от латинского названия. А китайцы за бесценные свойства называют его «Хей-Шенем», что означает «морской женьшень». Трепанги — единственные живые организмы, которые абсолютно стерильны, не содержат ни бактерий, ни вирусов. И нет ни одного заболевания, которое они не лечили бы. Морских огурцов издавна употребляют в пищу, и не только из-за их ценных свойств, но и из-за вкуса — тонкого, нежного, по-настоящему деликатного.

Дальневосточный Феникс

Обитают трепанги в Японском, Желтом и Восточно-Китайском морях, а также у берегов Тихоокеанского побережья Японии. В нашей стране их можно встретить в районе Владивостока. Если вам доведется побывать на самом Дальнем Востоке и вы захотите искупаться, присмотритесь — недалеко от берега, на каменистом дне, можно заметить упитанных гигантских гусениц. Они кажутся неподвижными, но это не так — голотурии просто очень медленно двигаются, особенно в местах, богатых пищей — морскими водорослями или травой.



Самые большие представители морских огурцов достигают в длину до 43 см, в ширину — до 10 см, а весить могут целых 1,5 кг. Живут трепанги 10—11 лет, если, конечно, их не выловят раньше или не съедят морские звезды. Первое, что бросается в глаза, когда смотришь на трепанга, — это спинные наросты, или шипы, оканчивающиеся белыми колючками. Не зря голотурию отнесли к иглокожим.

Одно из первых научных описаний целебных свойств голотурии появилось в XVI веке в книге «У-ца-цзу». Императоры считали, что употребление трепанга способно увеличить время пребывания на троне.

го не может сравниться ни один известный организм. Одно из первых научных описаний целебных свойств го-

лотурии появилось в XVI веке в книге «У-ца-цзу». Императоры многих восточных стран считали, что употребление в пищу блюд из трепанга способно увеличить время пребывания на троне. И это правда — биологически активные

вещества морских огурцов омолаживают организм человека.

Несмотря на большое распространение голотурий на Дальнем Востоке, их считают деликатесом даже там. Морские огурцы широко экспортируются и подаются в самых лучших ресторанах мира. Готовят из трепангов различные блюда: варят, сушат, солят. Титулованные шефы предлагают гостям гастрономические шедевры из морских огурцов. Для приготовления вовсе не обязательно, чтобы трепанги были только что добыты со дна моря — замороженные и сушеные они прекрасно сохраняют все свои свойства и вкус. И не теряют их даже в процессе долгой термической обработки.

Интересные факты:

- Трепанги — единственные животные, имеющие стерильные клетки, в которых нет ни вирусов, ни бактерий. Организм морских огурцов научился восстанавливаться из трети своего тела всего за два месяца. Если трепанга разделить на несколько частей, каждая из них «оживет» и превратится в самостоятельную особь. Это уникальный случай в природе!
- В трепангах свыше 40 элементов Таблицы Менделеева, и все в большом количестве. К примеру, йода, селена и соединений железа — в сотни раз больше, чем в рыбе или мясе.
- Трепанги — доктора-рекордсмены. Они лечат сердечные болезни и гипертонию, щитовидную железу, почки, печень и другие органы, повышают иммунитет, обладают антиоксидантными свойствами, помогают женщинам в борьбе с увяданием, а мужчинам — в повышении потенции.
- Трепанги не имеют постоянной окраски. Она меняется в зависимости от окружающей среды. На мелководье морские огурцы темно-зеленые с коричневым оттенком, на глубине — коричневые. Такое непостоянство — отличная защита от врагов.
- Трепанги — очень медлительные животные. Но только в том случае, когда они находят богатые «кормовые поля». Бедные на пищу участки голотурии проходят быстро, не задерживаясь на них. Интересно, что трепанги ходят по дну в поисках еды в одиночку, но живут при этом большими стадами.
- Голотурии способны выдерживать большие колебания температуры — от минусовых до +30 градусов. Если трепанга заморозить в лед, а потом дать постепенно оттаять, он оживет.



Летняя коллекция La Marée 2014

Если вы остались в городе, у вас есть возможность не только отдохнуть и хорошо провести время на летних верандах наших ресторанов, но и попробовать новые блюда, которые создали шеф-повара. Гастрономические коллекции и интерьеры достойны самого пристального внимания.

Петровка, 28/2

Небольшая, но очень уютная летняя веранда в прованском стиле, увитая зеленью и цветами и благоухающая растущими в горшках ароматными травами — лавандой, розмарином и базиликом. Мягкие светлые диваны, белоснежные скатерти, цветные подушки с прованским рисунком — все располагает к приятному обеду и позволяет укрыться от горячих солнечных лучей и городской суеты.

Must taste:

- Тартар из лангустины с икрой морского ежа, спаржей и авокадо
- Карпаччо из Кьянины с рукколой и пармезаном
- Теплый салат с лисичками, зеленой фасолью и Хамоном
- Окрошка с телятиной на домашнем квасе или кефире
- Суп с лисичками и тосканской Кьяниной
- Равиоли с чернилами каракатицы, лангустинами и икрой морского ежа в оливковом соусе
- Котлета из тигровых креветок и чилийского сибаса
- Котлета из дальневосточного краба, канадского лобстера и морского гребешка
- Итальянские выдержанные сыры — подробнее на стр. 7
- На десерт: тирамису со свежей земляникой
- Освежающие домашние лимонады — более 10 видов



Малая Грузинская, 23, строение 1

Великолепная просторная веранда в средиземноморском стиле вполне подходит как для дружеской вечеринки или великосветского банкета, так и для романтического свидания. Атмосфера замковой роскоши подчеркнута белыми скатертями и чехлами на стульях, безукоризненной сервировкой и тяжелыми канделябрами. Феерическая коллекция зеленых растений превращает веранду в подобие экзотической оранжереи, а шум падающей в фонтане воды погружает в состояние медитации. Веранда оборудована по последнему слову техники и оснащена выдвигающейся крышей, спасающей от дождя, и сеткой, защищающей от тополиного пуха.

Must taste:

- Гаспаччо с крабом
- Свекольник с редисом и перепелиным яйцом
- Микс-салат с жареными лисичками и соусом «четыре сыра»
- Морской гребешок с лисичками и пюре из сельдерея
- Филе тюрбо, запеченное в фольге с лисичками
- На десерт: флип на свежеевжатом соке



Проточный переулоч, 7

Небольшая, но уютная летняя веранда организована на втором этаже и выходит в тихий дворик в Проточном переулочке. Близость набережной и Садового кольца позволяет избежать от городской суеты в оазис тишины и покоя даже на время ланча. Вкус свежайших морепродуктов дополнит ощущение трапезы на Лазурном берегу. Единственный ресторан La Marée, где вы можете попробовать блюда тайской кухни в классическом стиле.

Must taste:

- Салат из тайского манго с камчатским крабом
- Карпаччо из креветок San Remo с апельсиновым маслом
- Теплый салат из лобстера или лангуста с артишоками и заправкой из трюфеля
- Равиоли с сыром Буратта, соусом из шампанского и мадагаскарской ванили
- Мидии ВОК с тайскими травами
- Чилийский сибас на пару с имбирным соусом и черной икрой
- Жареная рисовая лапша с крабом, яйцом, и арахисом
- Свежие соки их туниских фруктов — в любых фантазийных смесях, со льдом и без него



Жуковка

Эта летняя веранда в семейном ресторане на центральной площади поселка создана для всех, кто скучает по спокойной загородной жизни, свежему аромату леса и незабываемым соловьиным трелям — их в La Marée можно слушать с двенадцати дня и до

пяти утра. Здесь удобно назначать личные встречи и устраивать романтические свидания — белые льняные пологи визуально делят пространство на уютные кабинеты. Если вы обедаете в ресторане в Жуковке, есть шанс запечь рыбу в соли, побаловать себя ароматной копченой стерлядью, барабушкой, корюшкой или сардиной, приготовленными на собственной коптильне, а также заказать к своему торжеству эксклюзивный торт.

Must taste:

- Тартар из лакедры с артишоками, рукколой и икрой морского ежа
- Гаспаччо с дыней и Хамоном
- Свекольник со спаржей, артишоками и свежими травами
- Карпаччо из лосося, тунца, лакедры, гребешка и лангустины
- Равиоли с лисичками, Рикоттой и шалфеем
- Ризотто с креветками Карамот и икрой морского ежа
 - Филето La Marée из тосканской говядины с малиновым соусом
 - Котлета из дальневосточного краба, канадского лобстера и морских гребешков
 - Соте из лисичек с молодым картофелем и петрушкой
 - Фокаччо с лесными ягодами



Монако

С летней веранды ресторана La Marée в Монте-Карло открывается великолепный вид на акваторию бухты с роскошными яхтами, княжеским дворцом и уходящим за горизонт морем. Во время проведения Гран-При Классик и Гран-При «Формулы 1» веранда, расположенная на верхнем этаже отеля Port Palace, превращается в самую выгодную смотровую площадку — с нее можно наблюдать два участка маршрута заезда. Если вы решите посетить фестиваль яхт, сидя за своим столиком, сумеете рассмотреть в подробностях каждую яхту. Климат на Лазурном побережье позволяет наслаждаться морским бризом на веранде в любой сезон, так что роскошное морское меню с устрицами, лангустинами, лобстерами и крабами и солнечные ванны вам обеспечены круглый год. Приятное дополнение — музыкальная программа с прекрасным вокалом и бранчи по воскресеньям.

Must taste:

- Суп из лангуста
- Мильфей из осетрины, баклажанов, помидоров и базилика
- Салат из лангуста, красного лука, персика и пшеницы
- Утиное фуа-гра с креветками
- Тосканский салат Панцанелла с лобстером
- Спагетти из желтков с морскими ежами и соусом из спаржи
- Ригатони с кальмарами в стиле Ривьеры
- Сфера безе со взбитыми сливками, сезонными фруктами и с шоколадно-имбирным соусом



Королевская кухня

Новое гастрономическое предложение в La Marée — тайское меню в ресторане на Смоленской. Знатки говорят, что тайская кухня — это роман, который можно читать много лет, не уставая, обнаруживая все новые находки. Пища не только для желудка, но и для ума и души, вызывающая массу невероятных эмоций.



Особенное удовольствие

Эта кухня чиста, выразительна и имеет понятную основу. Вызывает к четырем вкусам — соленому, кислому, острому, сладкому. Их баланс — религия тайских поваров. Так же как яркие краски или музыкальные инструменты позволяют вдумчивому исполнителю создавать каждый раз произведение индивидуально, но строго попадающее в канон, четыре вкуса создают неповторимые классические симфонии. Наблюдать за тем, как в конкрет-

ном блюде выстроен баланс четырех вкусов и как ароматы практически не известных в наших широтах трав и приправ придают ему глубину и дополнительное измерение, — величайшее удовольствие для человека с развитыми рецепторами.

Уникальная и цельная, тайская кухня между тем элегантно и талантливо исполненный целым народом Тайланд (ранее Сиам) ценю сильнейшего дипломатического напряжения и торговых компромиссов так и не стало ничьей колонией. С развитием

торговли в страну хлынули мощные пограничные гастрономические влияния: китайские лапша, супы и техника стир-фрайя, душистые индийские специи, южноазиатские сате и кокосовые карри. Примечательно, что они не врезались механически в местную кулинарную парадигму, а мягко расплавились в огне тайского гастрономического таланта, образовав элегантно, неповторимый сплав.

Культурная идентичность

Еда находится в самом центре культурной идентичности этого народа. Тайские повара, в королевстве зачастую придворные, быстро и органично сделали новые ингредиенты и техники частью того, что сейчас воспринимается как аутентичная тайская кухня. Они осмыслили новые вкусы и вдумчиво вместили их в старые шаблоны: классическая основа из чеснока, перца и корневой кинзы; пахнущий свежим счастьем лемонграсс и пульсирующие ароматами тайские травы; разных оттенков кислотности кафировый лайм и тамаринд; галангал, азиатский шалот и микроскопический, не знавший европейской селекции чеснок; сладкие мякоть кокоса и пальмовый сахар, рыбный соус нам пла и креветочная паста.

Вкусы эти не мягки, однако тайской кухне под силу соединять их грациозно и гармонично. Традиция исполнения рецепта — еще одна религия тайской кухни. Можно бесконечно удивляться тем 95%, на которые совпадает массаман-карри во всех ресторанах Бангкока, и бесконечно наслаждаться теми 5%, которые делают его каждый раз индивидуальным. Проявлять творчество, оставаясь в жестких рамках канона, — чисто восточное искусство.



Салат с тайским манго и камчатским крабом

Тайская кухня в La Marée

Кто в ответе: шеф по тайской кухне Тхонгсук Чаннамом, или просто Том.

Чем знаменит: готовил для Ее Величества королевы Тайланда во время ее визита в Москву, Ее Высочества принцессы Чулабхорн и Президента Путина.

Эксклюзив: Представляет аутентичную тайскую кухню с небольшими вкраплениями фуаж, где добавляет европейские ингредиенты в классические тайские рецепты.

- Must taste:**
- Салат с камчатским крабом, сочным тайским манго и красной икрой;
 - Чилийский сибас, приготовленный на пару с имбирным тайским соусом и икрой осетра;
 - Камчатский краб ВОК с карри и кокосовым молоком;
 - Голень ягненка с массаман карри, кокосовым молоком и картофелем — блюдо №1 в Тайланде!
 - Курица стер-фрай с ананасами, орехами кешью и устричным соусом с оригинальной подачей в ананасе;
 - Суп с морепродуктами, соком молодого кокоса, лемонграссом и листом кафирского лайма (подается в кокосе);
 - Классический тайский специалитет «пад тай» — жареная рисовая лапша с яйцом, арахисом и креветками или крабом.

Абсолютная выдержка

В мире существует более 150 видов сыров, и во всем этом многообразии только единицы производятся вручную и заслуживают пристального внимания. За редкими сырами охотятся гурманы, их закупают лучшие рестораны мира, к ним подают отборное вино. Один из таких сыров — пекорино исключительной выдержки — вы можете попробовать в наших ресторанах.



Пекорино — целое семейство твердых итальянских сыров из овечьего молока. Само слово «пекора» (pecora) в переводе с итальянского означает «овца», или, в более широком смысле, — «домашний скот» — в переводе с латинского.

Версий появления Пекорино множество. По одной из них, сыр впервые изготовил мифологический пастух — циклоп Полифем. По другой — первые упоминания Пекорино встречаются позже, в I веке нашей эры, когда латинский агроном Луччо Модерато Коллумелла описал несколько правил приготовления этого сыра в своем трактате De Re Rustica. Однако доподлинно известно, что еще этрусски делали Пекорино, о чем свидетельствуют не только археологические раскопки, но и упоминания в книгах римского историка Плиния Старшего (I век). Также сохранились сведения, что Пекорино брали с собой римские легионеры, когда уходили в походы.

Острый и яркий

По большей части основная технология изготовления Пекорино одинакова и не зависит от регионов. Молоко получают от овец, которые пасутся на альпийских лугах. Впоследствии молоко подвергают кратковременной термической обработке — строго до 68 градусов в течение 15 минут. Затем — в определенное время — в молоко добавляют закваску, фермент из сычуга ягнят, которые опять же должны быть выращены в определенном регионе. Также добавляют соль, много соли, она и будет выступать природным консервантом. Далее формируют круги-цилиндры, закладывают в формы и отправляют на созревание: от 20 дней до года.

Пекорино получается приятно острым, ярким, в зависимости от выдержки более или менее резким. Выдержанные сыры созревают не менее пяти месяцев, исключительные образцы — около года или даже двух лет. Они имеют твердую темную корку и насыщенный сладко-соленый вкус.

Полувывержанные — около двух месяцев — мягче на вкус, с нежным сладким оттенком. Самые молодые сыры — от 20 дней до двух месяцев — обладают деликатными свойствами. Большую ценность представляют выдержанные сыры. Они, как и вино, со временем становятся богаче.

Чаще всего Пекорино подают в чистом виде со специально подобранным по вкусу вином. Этот сыр считается настоящим деликатесом, и обращение с ним должно быть соответствующее.



Идеальная пара

от Ольги Ляцук, сомелье ресторана на Петровке

Пекорино Черра д'Апи — вызревает в пчелином воске.

Почти эфемерные ароматы флердоранжа, апельсинового конфитюра, свежего домашнего творога переходят в крещендо аромата сливочного масла. Самый светлый, мягкий и нежный сыр из выборки, который тем не менее имеет жирное и довольно полное тело. Логично рекомендовать его в качестве закуски в начале трапезы.

Brut Tradition Grand Cru, Egly-Ouriet
Один из лучших и самых гастрономичных аперитивов всех времен — шампанское. Напор стальной сливочности молодого пекорино с блеском выдержит почти культовый среди знатоков, яркий и винозный бриут Традишён с виноградников уровня гран крию от Эгли-Урьё.

Пекорино сотто Ченере — выдерживается в золе.

Сыр золотого цвета с очень тонким ароматом сена, французского багета, арахиса, вкус деликатный, будто застенчивый, освежающий, вызывающий ассоциации с цитрусовыми фруктами, медоносными цветами, текстура довольно плотная и жирная.

Gavi dei Gavi DOCG 2012, La Scolca
Аскетичная ароматика пекорино намекает на тонкое сопровождение, сродни тому, что может подарить стилистика сорта Кортезе из пьемонтской коммуны Гави.

Пекорино ди Оливо — созревает в оливковых листьях.

В аромате намек на кислотный тон расола из банки с консервированными оливками, пекарских дрожжей, чуть сладковатый животный дух, оттенки овечьей шерсти и степных трав. Во вкусе грецкий орех, тончайшая горчинка и ощущение покаявания на языке, в послевкусии тонко нарезанный свежий шампиньон.

Chateau Léoville Poyferré 2002
Элегантное, утонченное красное бордо из левобережной коммуны Сен-Жюльен гармонично дополнит кислотно составляющую данного сыра и его животные и лесные ароматические нюансы.

Пекорино ди Гротта — созревает в пещерах или известняковых гротах не меньше четырех месяцев.

В аромате заброшенный чердак с книгами, мох, опавшая листва, поблизости кто-то снимает пенку с бурлящего свежего варенья. Во вкусе намек на семечки подсолнечника, сливочное масло, щедрая обволакивающая жирность, будто жуешь сдобную булку со сливочным маслом и запиваешь, что белое, что красной бургундией старомодного стиля, отдающей бочкой с очень долгой историей.

Ca'Marcanda Promis IGT 2011, Angelo Gaja
Очень эмоциональное сочетание, в котором ассамбляж двух международных гостей Тосканы — Мерло и Сира — и исконного хозяина кипарисовых холмов — сорта Санджовезе — становится необыкновенно соблазнительным и, не теряя индивидуальности, выделяет все достоинства сложного вкуса пекорино, выдержанного в пещере. Этакий Поддубный в парадном фраке и шелковом цилиндре.

Пекорино аль Вино — вызревает в вине.

Пикантный сыр с выраженным, ни с чем не сравнимым ароматом винодельни в период брожения виноградного сула и сухих трав. Средней плотности с насыщенным вкусом, довольно жирный, тельный, с несколько шершавой текстурой, во вкусе красивый тон пекарских дрожжей, легкое арахисовое послевкусие.

Ben Rye' Passito di Pantelleria DOC 2011, Donnafugata
Сладкое и ароматное сицилийское вино выступает здесь в роли классического итальянского аккомпанемента сырной тарелки — фруктовой мостарды, подчеркивает сложную вкусовую гамму сыра и само блистает во всей красе ароматики, которую дает заизюмленный мускат.





Кутюрье сладости

«Торт может быть не только арт-объектом, но и очень личным, незабываемым подарком, — считает кондитер ресторана La Marée в Жуковке Елена Язова. — Самое главное — хорошо узнать своего гостя, его вкусы, пристрастия и мечты, чтобы потом воплотить их в реальность».

Вмоей жизни многое происходит спонтанно. По образованию я инженер-строитель, но поскольку всегда хорошо готовила, подруга предложила стать шеф-поваром в ее ресторане. Дело было в середине 1990-х. Несколько лет мы работали вместе, но время было беспокойное, и ее заведение закрылось.

Из поваров в кондитеры переквалифицировалась случайно. Шла на собеседование в «Галерею», оказалось — ищут кондитера. Я умела готовить только «Наполеон» и «Медовик», но никого это не смутило.

су, потенциал сочетания вкусов огромен. В La Marée всегда есть свежие сезонные фрукты из Туниса — апельсины, маракуйа... С разными видами шоколада они великолепны.

Сочетание цветов, фактур и вкусов поистине бесконечно. База рецептов, безусловно, нужна, а дальше — дело опыта и страсти к экспериментам.

Если посмотреть работы большинства нью-йоркских студий, которые работают с большими формами, — это будет бисквит и тоненькая прослойка крема. Такой торт можно бесконечно поднимать в высоту.

Я делаю свои торты так же, как кутюрье готовят коллекции. Собираю информацию, фотографии, рисунки и создаю концепцию. Одна супружеская пара получила торт на 27-ю годовщину свадьбы с чеширскими кошкой и котом — оба любили «Алису в стране чудес». Чтобы его сделать, я использовала рисунки трех художников, в свое время оформлявших сказку.

Конечный результат — всегда сюрприз для заказчика. Я никогда не повторяюсь, не рисую эскизов для гостей, не показываю фотографий. У человека есть своя фантазия, и нет смысла ее ничем ограничивать. Жизнь всегда вне шаблонов.

Не бывает двух одинаковых людей и двух одинаковых тортов тоже. Когда я

делаю торт на заказ, моя задача — услышать гостя, понять его, узнать его вкусы, уловить идею. Одна девушка заказывала торт на свою свадьбу и все время говорила «принцесса» вместо «невеста». И появился торт — с символикой королевских лилий, сочетанием красного, белого и золотого. Это был торт для принцессы.

Дни рождения, свадьбы, семейные торжества, корпоративы — традиционные поводы для заказа торта. В этом году на Пасху у меня был особый заказ для одного из московских храмов — трю-

фельный торт в виде большого яйца.

В качестве сюжета торта популярны мультки, сказки, любимые фильмы. Многие заказывают сюжетные композиции с участием именинника.

Стивен Сигал получил именную торт с сюжетом из фильма «В осаде», где он играл отставного спецназовца — кока на авианосце. На торте для Аллы Борисовны Пугачевой были Арлекино и она сама собственной персоной.

Стас Михайлов на день рождения получил самого себя в шоколадном исполнении.

Когда кондитер начинает работать на уровне кутюрье, у него появляется большая команда. Я до сих пор работаю сама, каждый торт проходит через мои руки.

Важно не мое мастерство, а индивидуальность нашего гостя. Поэтому все торты получаются очень персональными.

Я обычный художник и люблю этот мир глазами. Возвращаюсь вечером домой и вижу ночное темно-синее небо, яркие звезды, коричневые ветки деревьев — отличная цветовая палитра для торта.

Меня вдохновляет классическое искусство. Люблю Рембрандта, Шагала, Сальвадора Дали и его слонов на тонких ногах. У меня есть мечта — сделать торт в стиле Дали со стекающими часами — символом остановившегося времени. Надеюсь, однажды она осуществится.



Торт на день рождения Аллы Борисовны Пугачевой в этом году мы смогли вынести только через центральный вход.

Азы профессии пришлось постигать на месте. Многие попросту сочиняют. Как-то заказали торт в египетском стиле. Я ночь просидела над книгами с фотографиями Египта, в итоге сделала торт в форме уска — золотого наплечного ожерелья фараона. Когда отдала его заказчику, поняла, что на смену любопытству пришла увлеченность.

Долгое время я «изобретала велосипед». Учиться было не у кого. Работала в GQ, и к нам привезли торт из одной известной студии, украшенный огромным количеством цветов. Я вытащила тюльпан, поняла, как он сделан и как закреплен, и в следующий раз уже смогла повторить.

Люблю работать с шоколадом. Он хорошо держит мас-

Мне нравятся большие конструкции, но я придерживаюсь другого принципа. Торт должен быть легким, поэтому чаще всего в качестве базы выбираю шоколад. Созданный по современным технологиям, он может быть легче йогурта, а конструкции из него можно делать сколь угодно большие.

Единственное ограничение для размера торта — дверные проемы. Торт на день рождения Аллы Борисовны Пугачевой в этом году мы смогли вынести только через центральный вход.

La Marée поставляет в Россию шоколад Michel Cluizel, пралине, фисташковые пасты. Качество — великолепное. Благодаря этому мы можем создавать превосходный кондитерский продукт.

