



«Кот Д'Азур». Веранда



«Кот Д'Азур». Вид из окна



«Причал 95»

Гастрономическое Пирогово

«Причал 95»

На свежем воздухе особый аппетит. Знает это создатели необычного ресторана в Бухте Радости не стали прятать его в четырех стенах, а, напротив, аккуратно вписали в ландшафт. Стройный дом на сваях открыт теплым ветру и слегка склонен над водой, гости «Причала 95» рассматривают пейзаж под углом ровно 95 градусов.

Архитектор Александр Бродский придумал наклон с тонким расчетом: дом кажется выросшим из воды и вполне органичным в частотке высокого соснового леса. Тем, кто приходит в «Причал 95» с воды, шартия яхты и катера прямо к ресторану, это особенно заметно.

Первой занимают стоящую на самом краю скамейку с видом на закат. Скамейка буквально парит в воздухе отдельно от всего ресторана, поднимается на нее приходится по особой пожарной лестнице, рассчитанная на акробатическую выучку официантов, которые и там накармят, напоят, согреют. Не меньший интерес и к вир-кабинету на третьем этаже, больше похожему на голубятню. Отсюда, как на ладони, голубое зеркало водохранилища, игрушечные силуэты яхт и рыбаки на противоположном берегу.

В садках вокруг ресторана плещется стерлядь, форель, карпы и сомки, колочатся живые раки. Всего-то и нужно – спуститься вниз, где вода Клязьмы стоит ровнею с полом, и на свой вкус выбрать добычу из эффектного подсвеченной глубины. Вся рыба нагулянная, свежая, с подмосковных ферм. Здесь же ее чистят, разделяют, жарят на древесных углях. Судьбу своего обеда можно проследить от начала и до конца: кухня, копилка, мангал – все на виду.

На «Причале» едят по-домашнему, вкусно и просто. Легкий щавелевый суп с ярким кружком вареного яйца, холодный свекольник, окрошка с ломтиками буженины и отварного языка, с которой приносят домашний квас в кувшине. Житы европейской кухни в исполнении шефа Антона Конча тоже приобретают нужный колорит.

Средиземноморский морской гребешок, маринованный в оливковом масле с зеленым луком и обжаренный на гриле, кажется свежеейманном, спаржа с белыми грибами, запеченная с сыром пекорино романо, свежесрезанной. Даже рукола с креветками не такая, как в центре столицы, а как будто дачная, сочная с едва заметной горчинкой. Те, кто первый раз едет в Бухту Радости в надежде

слиться с природой на «палубах» самобытного ажурного строения, возвращаются ради кухни.

Шеф-повар умеет казаться оригинальным в очевидной простоте. Выкладывает слоеный пирожным припухший цуккини с соусом бешамель и пармезаном, заправляет салат «цезарь» белыми грибами, подает практически деревенский гарнир к деликатесному эскалопу из фуа-гра – сваренная в вине груша и кисло-сладкий вишневым соус.

Тут и французский Прованс, и средиземноморский берег, и замечательные бабушкины рецепты с поправкой на время и место действия. Если бекфстроганов, то из дорогой австралийской мраморной говядины, если цыпленок-табака, то из аппетитно-желтого французского бройлера, оторченного кукурузой. Суши-бар, заведенный по просьбам гостей, гармонично вписался в концепцию: здоровая еда в здоровом месте.

«Кот Д'Азур»

Следующий шаг – почти подвиг, развенчание мифа о том, что загородный ресторан – исключительное летнее мероприятие. На том же берегу водохранилища, но уже на территории курорта «Пирогово» возведено яркое красное футуристическое строение по проекту архитектора Тота на Кузубаева – ресторан «Кот Д'Азур». Красный цвет тоже выбран неслучайно. Летом в густых зарослях зелени ресторан выглядит тропическим цветком. Зимой на фоне белоснежных просторов ярким пятном притягивает взгляд. Дойти, закутаться в теплый плед, утонуть в мягком диване у камина – потому и «Кот», а не Cote, что уют важнее пафоса. Между тем, спрятать респектабельность за маской иронии – тоже искусство. На стенах яркие подлинники Виноградова и Дубовского, на подоконниках почти что драгоценные модели старинных парусников, золотистые столы из оливы, вальжанные диваны и аккуратные пуфы работы бельгийских дизайнеров. В каждой детали тонко и точно прочувствованы стиль.

Если «Кот Д'Азур» и не претендует на статус подмосковной ривьеры, то вполне ему соответствует. Самые жесткие требования – к продуктам. Взав за основу французскую cuisine de marché, «кухню с рынка», меню подчинили строжайшим требованиям сезонности и там, где могли, перевели на натуральное хозяйство. Птичник по соседству ежедневно снабжает ресторан свежайшими куриными и перепелиными яйцами. На собственной ферме разводят барашков и ягнят.

Свежий воздух, вид на реку, густой запах соснового леса – такие фирменные «блюда» может предложить только загородный ресторан. И то не каждый. Соединить подмосковную природу с европейского качества сервисом и кухней под силу единицам. На берегу Клязьминского водохранилища таких ресторанов два – «Причал 95» и «Кот Д'Азур».

Осенью откроется третий, уже не просто ресторан, а ресторан-клуб



«Кот Д'Азур». Галерея

Летом предлагают гостям зелень и салаты прямо с грядки и даже вялят томаты на крыше по примеру итальянских матрон. Присыпанные морской солью, тимьяном и чесноком, пироговские помидоры выходят такими же сладкими и душистыми, как сицилийские. Да и паста fresco, тесто для которой месят на кухне «Кот Д'Азура», ни в чем не уступает итальянской.

Когда русская природа подводит, приходят на помощь лучшие мировые производители. Из Австралии и Новой Зеландии «мраморная» говядина и баранина с тонкими, похожими на прожилки мрамора прослойками жира – на гриле жир растает, сделав мясо невероятно сочным. Из Средиземного моря дикая рыба, плотная, постная, с характерным йодистым привкусом. Из Франции упитанные фермерские голуби. Из Италии знаменитые сыры: выдержанный пармиджано региджано, рассыпавшийся на солончатые кристаллики, нежная моцарелла буффало из молока буйволиц, сливочный буррата, молодой бурратине, творожный

маскарпоне. И совсем уж редкие сладкие австралийские сыры с орехами, цукатами, печеным – новый фетиш в кругу записных гурманов.

Антон Конча придумал для «Кот Д'Азура» свою философию еды: чем лучше, качественней продукт, тем проще рецепт, чтобы не заслонить натуральный вкус, а лишь подчеркнуть, помочь ярче раскрыться.

К морскому гребешку насыщенный соус «порто» – оттенить природную мягкость. К фуа-гра ягодный – легкой кислинкой

убрать лишнюю жирность. К мясу только оливковое масло и соль, безупречный продукт выступает соло. Теплые бекдышки обжаренной перепелки на зеленом салате с заправкой из лесных ягод, дорада, укрытая слоем спелых томатов, голубь с ярко-зеленым соусом из тимьяна и розмарина, кукурузный цыпленок в сочетании с альпийско-яблочно-морковным фешем – безукоризненные примеры актуального стиля simple.

Впрочем шеф-повар, составляя меню, учел и другие тенденции. Мода на здоровый образ жизни заставила отказаться от всего тяжелого, сливочного, предпочтя ему оливковое масло extra virgin и ароматные прованские травы.

Популярность итальянской кухни позволила отдельной главой вписать в меню классические пасты и ризотто: папарделли с белыми грибами, феттучини с трюфельным песто, помидорами черри и кедровыми орешками, ризотто с морепродуктами.

Карта блюд, как подчеркивает шеф, абсолютно интерактивна. Можно, например, с утра заказать себе омлет из деревенских яиц, принести из соседнего леса лукошко с грибами и попросить поджарить или вовсе положить на мастерство повара, обрисовав круг предпочитаемых продуктов. В этом особенность загородного сервиса – всех гостей знают в лицо и по имени-отчеству, помнят любимые блюда, угадывают настроения.

Летом «Кот Д'Азур» в буквальном смысле слова расцветает. С приходом тепла на балкон выносятся эцикурские кресла, широкие и мягкие, затягивающие в долгие посиделки с не меньшей настойчивостью, чем кухня и пейзаж. Со стаканом мохито или космополитена в коварном кресле можно сидеть часами, следя за яхтами на водной глади водохранилища, любясь закатом.

В особых случаях «Кот Д'Азур» спускается к самой воде: в белых шатрах на пирсе накрывают столы buffet, оборудуют «полевую» кухню с мангалом, казанами, тандыром и вертелом. Ягненок, приготовленный на вертеле целиком, это и ужин на большую компанию, и развлекательная программа. Ни одна вечеринка в «Кот Д'Азуре» без него не обходится. Но особенно эффектно здесь умеют создавать свадебные шоу: молодожены прибывают на яхтах, проходят через цветочные ворота и идут в шатры, где для них устраивают cooking-show повара, играют музыканты и мангал рстачает головкружательные запахи.

Летом «Кот Д'Азур» в буквальном смысле слова расцветает. С приходом тепла на балкон выносятся эцикурские кресла, широкие и мягкие, затягивающие в долгие посиделки с не меньшей настойчивостью, чем кухня и пейзаж. Со стаканом мохито или космополитена в коварном кресле можно сидеть часами, следя за яхтами на водной глади водохранилища, любясь закатом.

В особых случаях «Кот Д'Азур» спускается к самой воде: в белых шатрах на пирсе накрывают столы buffet, оборудуют «полевую» кухню с мангалом, казанами, тандыром и вертелом. Ягненок, приготовленный на вертеле целиком, это и ужин на большую компанию, и развлекательная программа. Ни одна вечеринка в «Кот Д'Азуре» без него не обходится. Но особенно эффектно здесь умеют создавать свадебные шоу: молодожены прибывают на яхтах, проходят через цветочные ворота и идут в шатры, где для них устраивают cooking-show повара, играют музыканты и мангал рстачает головкружательные запахи.

Летом «Кот Д'Азур» в буквальном смысле слова расцветает. С приходом тепла на балкон выносятся эцикурские кресла, широкие и мягкие, затягивающие в долгие посиделки с не меньшей настойчивостью, чем кухня и пейзаж. Со стаканом мохито или космополитена в коварном кресле можно сидеть часами, следя за яхтами на водной глади водохранилища, любясь закатом.

В особых случаях «Кот Д'Азур» спускается к самой воде: в белых шатрах на пирсе накрывают столы buffet, оборудуют «полевую» кухню с мангалом, казанами, тандыром и вертелом. Ягненок, приготовленный на вертеле целиком, это и ужин на большую компанию, и развлекательная программа. Ни одна вечеринка в «Кот Д'Азуре» без него не обходится. Но особенно эффектно здесь умеют создавать свадебные шоу: молодожены прибывают на яхтах, проходят через цветочные ворота и идут в шатры, где для них устраивают cooking-show повара, играют музыканты и мангал рстачает головкружательные запахи.

Ресторан-клуб

Идея ресторана-клуба обещает достичь апофеоза в третьем проекте, который откроется на территории гольф-клуба, неподалеку от «Кот Д'Азура», осенью. Проповедуемое на «Причале 95» слияние с природой станет доступным в любое время года – огромный зал площадью 600 кв. метров окружат стеклянными стенами. Барная стойка вышест аккуртно в центр, круглый камин соберет вокруг себя мягкую зону ложа, элегантная англий-

ская мебель выделит обеденную часть. Поездки за город с этого момента сулят только удовольствие – сидящим в прозрачном «аквариуме» капризы погоды нестрашны: весенний ливень, летний грибной дождь и даже метель отсюда как захватывающий кинофильм со стихией в главной роли. В погожие дни и вовсе сплошные радости. Летом – спрятаться в тени после партии в гольф, остужая спортивный пыл холодным чаем или фруктовым сорбетом. Зимой – согреться французским коньяком или шотландским виски, вернуться с лыжной прогулкой.

«В новом проекте будет все необходимое как для жителей курорта «Пирогово», так и для тех, кто придет сюда отдохнуть из Москвы, – рассказывает управляющий всех трех ресторанов Дмитрий Бекеров. – Детское меню, фитнес-карта, составленная из некалорийных здоровых блюд, суши-бар для поклонников легкой и свежей японской кухни. До сих пор в Подмосковье не строили таких масштабных проектов, поэтому и содержание его мы рассчитываем на должном уровне. В наших планах есть и гастроли знаменитых поваров и виноделов».

Гурманская тема прозвучит наравне со спортивной. К европейскому меню добавят регулярные обновления гедустационные сети и составят календарь фестивалей национальных кухонь. Для обитателей курорта намечена и серия мастер-классов на манер тех, что проводят в пятизвездочных отелях Европы, не просто кулинарная школа, а введение в мир высокой кухни. Энотеку начали собирать заранее. Лучшие винные дома Франции и Италии, мощные южноафриканские и чилийские вина, редкие калифорнийские и австралийские, обширная коллекция виски и коньяков – винный погребок заполняют на достойном статусе luxury уровне. Для постоянных клиентов vip-сервис – именные ячейки, в которых можно оставить раритетные бутылки, идеальные условия хранения и профессиональный уход сомелье.

К разгару сезона ресторан переводит на круглосуточный график работы. День гольфистов и других неспортивных отдыхающих будет начинаться домашним завтраком, на полдник сэндвичи с сочными помидорами и хрустящим салатом, сытный обед, изысканный ужин под музыкальный аккомпанемент.

Рестораны в Пирогово без преувеличения курортные – здесь и едят с курортным аппетитом, и отдыхают с курортным настроением.

Анатолий Карачинский: ходить под парусом на Пироговском водохранилище интересно

О специфике ветров на воде Клязьминского водохранилища и клубной атмосфере на берегу рассказывает Анатолий Карачинский, президент группы компаний IBS и президент яхт-клуба «Пирогово»



Как вы оцениваете яхт-клуб «Пирогово» с позиции яхтсмена?

– Лучшего в европейской практике России не знаю, правда, что происходит за Уралом, но там, где я был: в Подмосковье, в Петербурге, на Черном море, ничего лучше не видел. Есть несколько критериев оценки. Первое – инфраструктура: яхты надо поднимать, опускать, ремонтировать, хранить. Соответственно, нужны краны, сливы, подъемники, большие

теплые зимние ангары. При советской власти это строили только для спортивных школ, и за последние лет двадцать все пришло в полный упадок. Второе – должна быть причальная инфраструктура, нормальные пирсы, бонны. Третье – человеческая инфраструктура, необходимые люди, которые выйдут на катерах, чтобы поставить дистанцию, которые смогут судить, дать команду на старт, объявить финиш, если что – буксировать обратно. И последнее – условия

для комфорта не только для яхтсменов, но и для наших родных, которые проводят время на берегу, пока мы в гонке или на тренировке. Это рестораны, кафе, пляжи и многое другое, где работает улыбчивый персонал, который радуется, когда к ним приходят люди.

– Это и называется клуб. И это есть в Пирогово. В общем, все мы, конечно, помним, как яхтинг обходился без ресторанов и подъемных кранов, можно и так, но все-таки времена меняются. И самое главное – атмосфера. Любой клуб живет только тогда, когда есть определенная атмосфера, когда его членами становятся, чтобы изменить что-то в своей жизни, найти других людей, другое место, где было бы хорошо совсем по-другому, чем на работе, в общественном транспорте.

– Яхтсмены вряд ли пользуются общественной инфраструктурой, как-никак, спорт для состоятельных людей.

– Я сам периодически езжу на метро – пробки на дорогах такие, что иначе не добираться.

А вот еще несколько лет назад нам всем казалось, что машина – это символ.

– Яхта – тоже символ? – У кого-то да, у кого-то нет. Как с машинами. Сейчас для многих деловых людей машина перестала быть символом: едет, и больше ничего от нее не нужно.

– Еще можно вспомнить такое слово – «фетиш». – Фетиш – это мечта, то, без чего сложно представить свою жизнь. Вот яхта для большинства яхтсменов – фетиш. Хотя так и с автомобилями бывает – и они могут быть фетишами. Фетиш от символа очень просто отличить. Если яхта – фетиш, то человек с ней днюет и ночует, а если только символ, то про нее можно при случае обмолвиться, что вот, вчера или там неделю назад, в общем, было дело – на своей яхте катался. Пламуно так.

В нашем яхт-клубе в Пирогово большинство – просто больные, они будут тренироваться, работать до посинения. В холодном море, в горячем море – неважно. Если яхта только символ, то

в плохую погоду человек точно не пойдет тренироваться.

– Насколько я знаю, у вас в клубе есть самые большие спортивные яхты класса «Дракон»?

– В России «Драконы» всегда пользовались популярностью. В СССР было больше тысячи таких яхт. На какой-нибудь чемпионат Москвы в конце 80-х собралось по 60 – 70 штук. В 1972 году их из олимпийского класса исключили. Потому что слишком большие яхты – 7-8 метров в длину – транспортировать сложно. У нас их все сожгли, так как яхты в Союзе могли быть либо олимпийскими, либо не были вовсе. Частных яхт, естественно, не было. Они принадлежали либо спортивным обществам, либо оформлялись на какие-нибудь заводы (это называлось профсоюзный отдых трудящихся).

Почему нам так нравятся «Дракон»? Пришел первым – и ты первый. Это не олимпийский класс, и в нем – только любители. Не надо соревноваться с молодежью, у которой совершенно другая модель жизни –

они могут не работать, а только яхтингом и заниматься, пытаются стать олимпийскими чемпионами. У нас все любители и поэтому в равных условиях. Так исторически получилось, что несколько человек, влюбленные в яхты, стали ходить на «Драконы». Другие подхватили. Сейчас класс яхт «Дракон» численно растет на 100% в год. Еще интересно, что соревнования довольно много. Можно участвовать во всех российских и практически во всех международных.

Вообще, надо сказать, что все яхты делятся на спортивные и крейсерские. Спортивные делаются по жестким стандартам, лекалам, обмерам. А вот крейсерские – вещь индивидуальная. Соревнования проходят с участием и крейсерскими яхтами вводится так называемый «гандикап» – некий коэффициент, позволяющий сравнивать разные по размеру яхты. Если соревнования проводятся между яхтами разных размеров, то прийти первым в такой гонке не означает победить – можно по итогам протоколам

оказаться даже не в первой десятке. Это слишком скучно, соревновательный дух тут пропадает. Зато между спортивными яхтами можно устраивать соревнования по более простому и наглядному принципу – кто первый дошел до финиша, тому и приз.

– Могут ли проходить международные соревнования в Пирогово?

– Запросто. Клуб появился три года назад, но уже порядком оброс традициями. Сложилось, например, правило соревнования по более простому и наглядному принципу – кто первый дошел до финиша, тому и приз. – Могут ли проходить международные соревнования в Пирогово? – Запросто. Клуб появился три года назад, но уже порядком оброс традициями. Сложилось, например, правило соревнования по более простому и наглядному принципу – кто первый дошел до финиша, тому и приз. – Могут ли проходить международные соревнования в Пирогово? – Запросто. Клуб появился три года назад, но уже порядком оброс традициями. Сложилось, например, правило соревнования по более простому и наглядному принципу – кто первый дошел до финиша, тому и приз.

переменчивые. Но сложности яхтсменам только помогают – они учатся чувствовать ветер.

– В целом, могу сказать, ходить под парусом на Пироговском водохранилище интересно. Большой спектр всяких погод. Я там не видел еще, чтобы было просто.

– А что еще хорошо – сейчас там стал развиваться детский парус – уже по-настоящему спортивный. Приятно, что некоторые наши яхтсмены стали вкладывать деньги в развитие серьезного спорта и в поддержку наших олимпийцев.

– Как вы относитесь к появлению в Пирогово курорта (я имею в виду строительство объектов, которое там сейчас началось)? – Хорош отнoсью. Мы надеемся, что большинство членов клуба будут жить в этом поселке. Ведь замечательно, когда можно утром встать, быстро окликнуть соседа: «Ветер дует, пошли похолодим». Мест, где есть яхты, конечно, гольф, в Москве и близ нее. Яхтсмены и гольфисты, полагаю, все дома на курорте «Пирогово» раскупят быстро.