

«Я ЗАВИШУ ОТ ПРИРОДЫ ВО ВСЕМ»

Шеф-повар Эмманюэль Рено о своей кухне



ЛЕТНЕМУ отпускному сезону во Франции предвещали крах. Но, вопреки прогнозам, в Альпах дела бодро шли в гору. Люди за карантин изголодались и по воздуху, и по природе, и по ее дарам. Подтверждает это и Эмманюэль Рено, шеф-повар ресторана Flocons de Sel стремя мишленовскими звездами, ради которого в Межев едут туристы со всего открытого для полетов мира. В пятничный обед в конце августа он разрывается между «очень важным» приемом и полностью забронированным рестораном. Но как только шеф встает у плиты, вся команда вытягивается по струнке и большая гастрономическая машина начинает творить чудеса. О драматургии в тарелке, юморе на кухне и вирусе в мире Эмманюэля Рено расспросила Мария Сидельникова.

— У вас на кухне военная дисциплина, а есть ли место юмору?

— Конечно, без юмора никуда. Я всегда отпускаю шуточки. Мои дети, правда, говорят, что они никуда не годятся. В обеденные часы или во время ужина работа строится очень четко — не как в армии, но атмосфера на кухне действительно строгая. А когда гости разошлись, то можно и даже нужно расслабиться, побалагурить. Тут на днях даже над клиенткой, давней приятельницей, подшутил. Показываю ей наши яйца с зеленой скорлупой. Она ахнула: «Боже мой, как тебе это удалось?!» Пришлось сделать пресерьезнейшее лицо и рассказать начистоту: кури-несушки пристрастились к женеппи и шартрезу, воду отказываются пить — только ликер. До того дошло, что яйца позеленели! Она поверила. Русских постоянных клиентов у меня тоже много. Мы болтаем о разном, но шуток не припомню. Надо подумать об этом, кстати.

— Забавно, особенно по первости, выглядит и традиция французов за едой говорить о еде, во время обеда уже пла-

нировать ужин и так далее. Признаюсь, я долго не могла привыкнуть.

— Это правда. Если это не деловой обед, то мы действительно говорим о еде за столом, строим планы на следующий прием пищи. А что мы будем есть? С непривычки это может показаться странным, но так уж мы устроены. Это еще вопрос культуры еды, организации приема пищи, сбалансированности, чтобы не повторяться. Если на обед, скажем, мясо, то вечером лично второй раз его есть не буду, и в целом нужно изменить вектор, приготовить что-нибудь легкое.

— Драматургия ваших меню очень изощренная: тут и завязка, и внутренние перипетии с неожиданными поворотами, и лейтмотивы, и всегда счастливый финал. Как вы все это придумываете?

— На меню влияют многие факторы, но, пожалуй, самый главный здесь, в Ме-

жеве, это все же погода. Я завишу от природы во всем — начиная от продуктов и заканчивая настроением. Например, сегодня жара, поэтому за обедом были освежающие блюда. Шел бы дождь, перед мной стояла бы совсем другая задача и у вас в тарелке были бы совсем другие блюда. Я постоянно адаптируюсь и разнообразие тоже люблю. Иногда пробую и думаю: хорошо, вчера была динамичная кислинка — в закусках чабер, с икрой — горчавка, в десерте — лимон, а сегодня пусть погорчит. И, конечно, приходится все время думать о следующем блюде в меню — как его приготовить, чтобы продукты не входили в конфликт, чтобы сохранить мотив трапезы, ее ритм.

— Как пандемия изменила работу вашего ресторана?

— Еще до ковида мы ориентировались на местных поставщиков, на местные продукты — будь то мясо, рыба или овощи,

и пандемия подтолкнула нас активнее работать в этом направлении. Мы вдвое увеличили площадь нашего сада, чтобы получать еще больше продуктов с грядки. Мы все ближе к модели коротких цепочек поставок питания. Таким образом, люди, которые приходят в Flocons de sel, получают глобальный опыт — не только гастрономический, но и то, что по-французски называется «терруар». Здесь все — и земля, и традиции, и умение, и культура. На протяжении двух с половиной месяцев, что мы были закрыты, а я еще успел и переболеть этой заразой, я думал в этом направлении. Сказал себе: самое правильное, что мы можем вынести из этой ситуации, — это быть еще ближе к нашей земле.

— Какую кухню вы считаете вкусной? Как вы определяете, вкусно или нет?

— Если вычистил тарелку и хочется еще, значит, вкусно. Я люблю гурманскую, щедрую кухню, и если еда мне доставляет удовольствие, то я возвращаюсь, чтобы вновь его получить. Очень люблю японскую кухню, но только в Японии, потому что любая кухня зависит от продуктов. Мы не можем привезти ее в чемодане, да и эмоции совсем не те. Для меня кухня хороша у себя дома, на ее родине. Ты приезжаешь в Межев, чтобы попробовать на вкус горы, в Бретань — море. А когда я вижу японский ресторан в палас-отеле, где в меню круглый год говядина вагю и киви с клубникой, это, конечно, очень хорошо и модно, но, извините, это должно все исчезнуть. Надеюсь, сегодняшний кризис многое расставит по местам, заставит нас понять, что так больше нельзя. Надо понимать, сколько это стоит планете, какое количество углекислого газа получает природа в обмен на эти меню, как она расплачивается за наш эгоизм.

— Видимо, поэтому вашей кухне не грозит глобальное потепление: у вас в тарелке лед не тает...

— Он же местный! А вот до Москвы точно не доедет.

