

Что едят звезды в Каннах? | What do Stars Eat in Cannes?

Автор: Надежда Сикорская, [Канны-Женева](#) , 23.05.2012.



<p>Шеф-повар отеля Мартинез Кристиан Синикропи</p>

В небольшом городке на Лазурном берегу в 65-й раз проходит всемирно известный кинофестиваль, на неоновые огни которого слетаются все звезды, звездочки и примыкающие к ним сопровождающие лица. Их много. Они требовательны. Чем же их кормить?

|
The famous film festival for 65th time hosts numerous stars. They are capricious and demanding. What is on the menu?
What do Stars Eat in Cannes?

Ответ на этот вопрос мы получили из самого надежного источника – от шеф-повара ресторана «Пальмовая ветвь» отеля Мартинез, где проживает весь цвет изысканной

фестивальной публики. Мы познакомились с обладателем двух мишленовских звезд Кристианом Синикропи пару месяцев назад - по случаю открытия в Каннах очередного филиала женевского [Храма Красоты L. Raphael](#). Тогда он потряс воображение собравшихся кулинарными изысками, от которых организм не только не отягощается, но, наоборот, облегчается и очищается, вредные шлаки улетучиваются, а лишний жир ... рассасывается...

Понятно, что кинозвезды гораздо больше простых смертных озабочены своими фигурами – им за это деньги платят. Однако не одним диетическим питанием жив артист, и даже они порой позволяют себе расслабиться и съесть что-то «для души». Вот в такие редкие моменты им и предоставляется возможность оценить мастерство маэстро Синикропи, в котором уже, очевидно, на генетическом уровне смешаны французская изысканность с итальянской питательностью.

... Во время обеда, то есть с 12.15 до 15.15 в огромной кухне Martinez – самый напряженный момент: хлопают двери, клацают кастрюли, стучат ножи... Гастрономическим парадом командует Кристан Синикропи, присоединившийся к команде отеля-люкс еще в 2001 году и с тех пор ставший одним из самых заметных его персонажей. Этот симпатичный и скромный человек с чудесным чувством юмора обладает всеми внешними признаками хорошего повара – приятной округлостью форм, улыбкой, способной немедленно расположить к себе клиента, и умением рассказывать о еде так, что слюнки текут. Он – не просто профессионал экстра-класса, но и поэт, и философ, с которым можно побеседовать о живописи, литературе, и, разумеется, о кино.

Познакомившись поближе с этим самым гламурным из всех искусств, он начал создавать рецепты, навеянные просмотренными фильмами и общением с задействованными в них актерами. «Я люблю работать с местными продуктами и превращать их в произведения искусства!» – признается Синикропи.

Когда кино-рецептов собралось достаточно, он объединил их в книге под названием «Маленькие блюда, большой экран. 60 рецептов для гурманов – посвящается кино». Поверьте, она украсила бы книжную полку любого повара, как профессионального, так и любителя – правда, повозиться над каждым «руководством к действию» придется немало. Мы уверены, что есть гурманы и среди наших читателей, которым мы и предлагаем попробовать свои силы, отобрав два рецепта – на радость и детям, и взрослым.

«Казино»

Блюдо, изготовленное по этому рецепту, вдохновленному фильмом Мартина Скорсезе 1996 года, было подано в прошлом году жюри Каннского фестиваля под председательством Роберта де Ниро.

Ингредиенты (на 4 персоны):

- 6 голубых омаров (по 400 г)
- 1 Средиземноморский сибас (3 кг)
- 3 желтых кабачка
- 3 фиолетовых кабачка
- 6 цветков кабачка на ножке

100 г белого соуса тарамы
2 ст. молока
2 желтых лимона
6 стручков сахарного гороха
1 л красного вина
2 длинных перца
1 стебель и 1 клубень фенхеля
50 г воздушного риса
150 г красной капусты
1 веточка розмарина
1 веточка чабреца
2 луковицы-эшалотт
немного оливкового масла
соль Sel de Guerande и молотый перец

Теперь что со всем этим делать?

Приготовление базы

- попросите торговца рыбой выпотрошить сибаса, снять чешую и снять кожу с филе. Обязательно сохраните голову – она понадобится для приготовления соуса
- из двух получившихся филе сибаса вырежьте 4 порции по 100-120 г и положите в холодильник
- разрежьте голову на 6 кусочков, удалите глаза и уши, затем дайте стечь крови под струей холодной воды
- перевяжите омаров специальной бечевкой так, чтобы хвост оставался прямым, после чего положите омаров в паровую духовку на 4 минуты при температуре 90°C, после чего достаньте и опустите в ледяную воду до полного охлаждения
- разъедините омаров, отделите клешни от туловища, затем хвост от головы, чтобы вытащить кости, затем уберите все это в морозильник
- помойте и выпотрошите головы омаров для украшения тарелки
- помойте кабачки, затем снимите кожу так, чтобы можно было выложить цифры от 0 до 9 (0,1,2,3,4 одного цвета, остальные – другого), затем подержите их на влажной кухонной бумаге
- помойте горох и разделите на порции по 3 горошины на человека
- почистите и нарежьте лук и фенхель на кусочки размером 1 см, добавьте стебель фенхеля, чабрец, розмарин и перец и сохраните все это для приготовления соуса

Приготовление соуса

- В кастрюлю налить немного оливкового масла и потомите заготовку для соуса, затем добавьте голову рыбы, потомите и ее, сбрызните красным вином, дайте испариться половине затем добавьте равные количества вина и воды и подержите на огне 30 минут
- процедите соус и сохраните его до готовности блюда

Приготовление кабачков

- В сковороде, добавив немного оливкового масла, дольку чеснока и веточку чабреца, потомить цифры из кабачков 2-3 минуты

Приготовление сибаса и омара

- Взять хвосты омара и осторожно снять с них кожу так, чтобы накрыть сибас. Нарезать оставшееся без кожи туловище на маленькие кусочки, которые надо будет смешать с тарамой, воздушным рисом и подсоленным лимонным соусом. Поперчите смесь.

- Этой смесью надо начинить цветки кабачков, предварительно удалив их пестики, аккуратно закрыть их, прижав каждый лепесток, затем разложить их на блюде с вспененным маслом, чтобы можно было разогреть их, поливая

- приготовить сибаса в сковороде с вспененным маслом до $\frac{3}{4}$ готовности, накрыть каждый кусочек сибаса кожей омара и завершить приготовление, поливая маслом. В последний момент добавить клешни, чтобы их разогреть, а затем разложить все на тарелке

Подача на стол

- Расположите на подогретой тарелке цифры из кабачков с каждой стороны, в центр положите сибаса в омаровой коже, а на него – полоски сахарного гороха, чуть смоченные оливковым маслом. Справа положите клешню, а напротив – цветок кабачка

- подогретый соус подавать отдельно

«Гарри Поттер в Школе волшебников»

Понятно, откуда пришло на этот раз пришло вдохновение Кристиана Синикропи, разделяющего утверждение Жака Бреля о том, что «все дети – волшебники». Вот что потребуется для того, чтобы в вашем волшебном котле аппетитно забулькало.

Ингредиенты (для 4 волшебников):

Бульон

250 г лягушачьих окорочков
200 г моркови
50 г свиной грудинки
20 г белых грибов
10 г лисичек
2 корнишона
50 cl куриного бульона
50 cl белого вина типа Chardonnay
1 веточка чабреца
перец

Гарнир

5 маринованных огурчиков
4 вареных каштана

Грибы

4 белых среднего размера

20 лисичек

60 г черных лисичек (по-французски это называется *trompette de la mort*, «труба смерти»)

Картофель

400 г картофеля

Масло для фритюра

Подача на стол

4 длинных хрустящих хлебца-соломки

4 перепелиных яичка

Немного уксуса из белого вина Chardonnay

После приготовления традиционных заклинаний можно приступать к чародейству.

Бульон

Помойте грибы. Почистите морковь и нарежьте ее кусочками в 1 см. Порежьте свиную грудинку и поперчите кусочки. Налейте в кастрюлю белое вино и положите в него лягушачьи окорочка с костями. Подогрейте на среднем огне, дав вину наполовину испариться. Снимите пену. Влейте куриный бульон. Добавьте шампиньоны, морковь, свиную грудинку, корнишоны и чабрец. Доведите до кипения и снимите пену. Оставьте вариться на медленном огне в течение часа.

Гарнир

Процедите бульон. Из сваренных в нем морковок сделайте пюре, поставьте его в теплое место. Выньте косточки из лягушачьих окорочков. Порежьте грибы и смешайте их с лягушачьим мясом. Разведите эту смесь небольшим стаканчиком процеженного бульона. Поперчите, но не солите! Поварите два корнишона в 1 столовой ложке бульона и смешайте с тремя сырыми. Пропустите эту мякоть через сито. Подогрейте каштаны в небольшом объеме бульона.

Грибы

Почистите лисички и черные лисички. Деликатно снимите шкурку с белых грибов. Срежьте покрытые землей кончики. Нежно протрите их влажной салфеткой и порежьте пополам. Немного обжарьте на гриле, поворачивая. Бросьте все грибы на 10 минут в бульон.

Картофель-соломка

Помойте и почистите картофель. Нарежьте его ломтиками, затем на тонкие палочки. Промойте их водой и аккуратно высушите в полотенце. Поджарьте соломку в три захода в горячем оливковом или сливочном масле: она должна стать золотистой и хрустящей. Потом переложите ее на впитывающую жир бумагу.

Подача на стол

Положите на дно четырех индивидуальных горшочков мясо лягушек. Накройте его грибами, морковным пюре, и мякотью корнишонов. Аккуратно добавьте каштаны и перепелиные яйца.

В соуснике подайте горячий бульон. Из хлебной соломки и жареного картофеля сделайте метлу ведьмы. Подавайте их горячими, орошенными уксусом Chardonnay.

От редакции: Книга Кристиана Синикропи вышла в 2007 году, в книжных магазинах ее уже не найти. Зато легко можно заказать через Интернет, вот [здесь](#).

[L.Raphael](#)

[отель Мартинез](#)

[каннский кинофестиваль](#)

Статьи по теме

[Драгоценная римская змейка](#)

[Канны, Мартинез и L.Raphael](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/что-едят-звезды-в-каннах>