

Молекулярная кухня - швейцарский вариант | La cuisine moléculaire, version suisse

Автор: Екатерина Коватова , [Вебе](#) , 15.12.2015.



Что это? В жизни не угадаете! Но это съедобно

Шеф-повар Дени Мартен рассказал корреспонденту Нашей Газеты.ch о сложности молекулярной кухни, бесполезности биопродуктов, условности мишленовских звезд и эволюции русских клиентов.

|
La cuisine moléculaire, version suisse

Если вы находитесь в Швейцарии, хотите познакомиться с местной кухней и при этом

отдаете предпочтение современному и смелому подходу, вам обязательно нужно посетить ресторан Denis Martin в маленьком городе Ве́ве на берегу Женевского озера. Его шеф-повар и владелец Дени Мартен - обладатель звезды Мишлен, пионер молекулярной кухни, единственный швейцарец, удостоившийся звания рыцаря ордена Искусств и литературы Франции, и один из тех шеф-поваров, кто создает гастрономию будущего, соединяя традиции и научные достижения легко и непринужденно, в свойственной ему насмешливой манере.

Бронируя столик, будьте готовы к тому, что этот гастрономический хулиган перевернет ваш вечер с ног на голову, перечеркнет ваши представления о молекулярной кухне и заставит вас смеяться как над его гастрономическими сюрпризами, так и над самими собой. Ресторан Denis Martin - настоящая достопримечательность Романдской Швейцарии, он находится в старинном замке, часть которого занимает исторический музей города. Попадая в эти многовековые кулуары со сводами, витражами и старинной мебелью, вы вдруг замечаете большую желтую корову под потолком, погремушки на столах, старый велосипед и огромный, почти карикатурный портрет самого мастера. В этом весь маэстро. Он любит находить странные, а иногда шокирующие решения как в подаче блюд, так и в интерьере собственного ресторана. Все должно удивлять, увлекать и развлекать!

«Я уважаю историю и традиции, но в тоже время понимаю, что мы живем в эпоху прогресса и технологий. Мы должны идти в ногу со временем, используя ресурсы современной жизни, - утверждает Дени Мартен. - Именно поэтому я работаю с традиционной швейцарской кухней, расщепляя ее на молекулярные составляющие в поисках новых сочетаний и решений! Именно поэтому я люблю рок-н-ролл, мое любимое музыкальное произведение - песня «Барселона» в исполнении оперной дивы Монсерат Кабалье и рок-звезды всех времен Фредди Меркьюри. Последний, кстати, был частым гостем моего ресторана».

Маэстро печально вздыхает и пожимает плечами, когда разговор заходит о понятии молекулярной кухни в принципе. Многие сразу представляют себе жидкий азот, мусс и яркие разноцветные шарики из желе. Шеф же говорит о настоящем научном процессе: в лаборатории ресторана он сам дистиллирует эфирные масла, ставит эксперименты над текстурой, вкусом и запахом с помощью сифонов, термостатов, высокоточных термометров и сверхмощных микроволновых печей, в которых лед не плавится. Фирменное блюдо ресторана - «голубь-путешественник» - готовится в сувиде за 15 секунд. Блюдо подается в огромной плетеной корзине, откуда официант вынимает конверт, в который запечатан знаменитый голубь.

«Конечно, у нас есть несколько французских позиций, таких как лангустин с цедрой лимона и мюсли из фуа-гра, но в основном меню состоит из моих вариаций на тему старых швейцарских рецептов: сыры Vacherin и Tête de moine, хлеб Cuchaule, форель и голец из озера Леман, водуазские колбаски, - рассказал Дени Мартен Нашей Газете.ch. - Правда, иногда меня упрекают в использовании тайских специй и приправ. Но если мы возьмем наше национальное блюдо раklet, то придется признать, что перец и корнишоны были привезены из Индии 500 лет назад! Европа была бедной на продукты, и очень многое мы получили и продолжаем получать из

Азии. Например, для бульона в Азии используют лук, воду, лемонграсс, лайм и имбирь, он варится довольно быстро и получается очень легким. Во французской же кухне говяжий или куриный бульон вываривают в течение десяти часов, он получается тяжелым, насыщенным. У такого бульона совсем нет аромата, только концентрированный вкус, а для меня важно сохранить оба качества продукта. Быть шефом в наше время гораздо круче, чем сто лет назад - сейчас столько возможностей, столько продуктов, столько открытой информации, что преступление всем этим не пользоваться!»

Но есть все же современные технологии, которые он не признает и считает надувательством. При упоминании биопродуктов Дени Мартен начинает рисовать овощ и его корень, уходящий глубоко в почву. Он утверждает: чтобы ты ни делал с овощем на поверхности, его корень глубоко под землей погружен в почву, где полно пестицидов. При дуновении ветра во время орошения они попадают даже на те поля, которые не подвергаются химической обработке и отводятся под выращивание экологически чистых продуктов. Биопродукты, по мнению Дени Мартана, - чистый маркетинг, инструмент для зарабатывания денег.

Как любой новатор, Дени Мартен часто сталкивается с недоверием к себе и к своей кухне. Но этот факт его совсем не расстраивает, и он с улыбкой сравнивает свое дело с техническим прогрессом: «Знаете, к айфонам тоже привыкали с трудом, а теперь многие не представляют свою жизнь без touch экрана. Или вот, например, мой отец купил недавно новую машину той же марки, что была у него много лет. Первые дни он звонил мне каждый день, ругал обилие электроники, световых приборов, жаловался, что не понимает, что к чему. Прошло время, он привык к машине и теперь с удовольствием оценивает все ее преимущества. Без любопытства и знаний нет прогресса, и эта истина толкает меня каждый день к новым поискам!»

Дени Мартен веселится, рассказывая про своих скептически настроенных клиентов. Обычно они сидят с хмурым видом и сразу признаются, что пришли не по своей воле, а за компанию. Особенное удовольствие нашему хулигану доставляет наблюдать за тем, как меняется настроение такого клиента от блюда к блюду. «Есть у нас в меню блюдо-сюрприз под названием «Ничто», - рассказывает шеф. - Официант приносит ложку, на которой ничего нет, затем наклоняет пустой соусник и наливает в ложку... пустоту. Тот, кто решается попробовать мой кулинарный сюрприз, восклицает «Вау!», потому что на самом деле пустая ложка окутана ароматами свежего огурца. Секрет прост: ложку перед подачей обмакивают в огуречный экстракт, который превращается в прозрачное желе! Детский смех таких «строгих» клиентов для меня в тысячи раз важнее мишленовских звезд и прочих оценок подобных путеводителей».

«Вообще, на мой взгляд, кулинария не имеет границ, - продолжает Дени Мартен. - Я одинаково люблю классическую и современную кухню и не провожу между ними грань. Все блюда имеют право на существование, кроме фастфуда, который противоречит моим принципам. Я не понимаю, что такое «перекусить» или, например, поесть в машине. К принятию пищи нужно подготовиться! У вас, русских, большая проблема с расслаблением. Вы все время куда-то спешите! Когда у меня была гастрономическая школа для русских, которую мы делали совместно с известным московским шеф-поваром молекулярной кухни Анатолием Коммом, я

устроил для нашей группы экскурсию к горному озеру. Мы должны были там собирать цветы и травы и использовать их в приготовлении ужина. Наши ученики, попав в такое красивое место, были счастливы: они хлопали в ладоши от восторга и фотографировали природу направо и налево, но спустя 30 минут им все надоело, и они стали проситься обратно. Я понимаю, что Москва - большой город и имеет свой особенный ритм, но расслабляться и получать удовольствие от момента можно и нужно больше, чем полчаса!»

Дени Мартен любит вспоминать о России и своих путешествиях. Он не раз бывал с гастролями в Москве, Санкт-Петербурге и Екатеринбурге. «Я не буду говорить о своем отношении к политике Владимира Путина. Хочу сказать, что Россия изменилась, и я это чувствую, в первую очередь, по своим клиентам, - говорит маэстро. - Пять лет назад ко мне приходили русские, для которых в первую очередь был важен факт присутствия в ресторане со звездой Мишлен и рекордное количество выпитого Dom Perignon и Petrus за ужином. Теперь же русские приходят подготовленные, они интересуются способами приготовления, ингредиентами и дегустируют швейцарские вина. Такие клиенты мне нравятся больше! Настоящие потомки своих культурных предков, которые хорошо знакомы жителям нашего региона. И я очень рад, что в России сейчас идет курс на локальные продукты, открываются и расширяются различные фермы. Ваша земля очень плодородна, и глупо было не использовать ее столько лет, не вкладывать в собственное производство. Возможно, многие фермеры пока не справляются с качеством и количеством на все 100%, но все приходит постепенно. Я рад, что новые времена позволили рестораторам открывать рестораны русской современной кухни, появляется все больше конкурентов известному ресторану «Пушкин». Для меня это типичное туристическое место, место про статус, про атмосферу, архитектуру, про все что угодно, только не еду!»

Можно еще долго говорить о каждом из семнадцати блюд сет-меню этого алхимика и настоящего художника молекулярной кухни. Рассказывать о его любви к необычным сочетаниям, к несовместимости визуального ряда и вкусовых ощущений, обсуждать его бунтарское детство, тягу к мотоциклам и группе AC/DC, но лучше забронировать столик и хорошенько проголодаться перед визитом.

[молекулярная кухня](#)

[швейцарская гастрономическая кухня](#)

Статьи по теме

[Антон Мозиманн возвращается на родину](#)

[Модернистская кухня: искусство и наука кулинарии](#)

[Иво Адам: кухня в ритме рэпа](#)

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

Source URL:

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/molekulyarnaya-kuhnya-shveycarskiy-variant>