



Кусок говяжьей пашины для большей нежности выдерживали 30 дней, а после всего за 10 минут приготовили без особых затей, а-ля планча

27

евро стоит ужин без вина в ресторане Au Passage

Ресторан **Au Passage** устроился в темном переулке, не определяемом навигаторами, между мрачными постройками и мастерской позолотчика



движения

Поваренная лига анархистов

РЕСТОРАНЫ И ПОВАРА, ДЛЯ КОТОРЫХ НЕ СУЩЕСТВУЕТ ПРАВИЛ, ПОЯВИЛИСЬ
В СТОЛИЦЕ РЕСТОРАННЫХ ПРАВИЛ — ГОРОДЕ ПАРИЖЕ

☞ текст НАТАЛЬИ ПАЛАСЬОС ☞ фотографии ГЕОРГИЯ ПИНХАСОВА

////////////////////////////////////



На ремонт денег не было, и перед открытием Au Passage прошлым летом хозяева лишь **перекрасили стены** и купили на eBay старые люстры



Шеф-повар **Джеймс Генри** живет прямо над собственным рестораном, и, спустившись на кухню в 8 утра, он поднимается к себе после полуночи



Еще полчаса — и даже за барной стойкой в Au Passage не останется мест; но ни теснота, ни шум не отпугивают парижских хипстеров-бобо



Бармен, официант и совладелец ресторана **Жан-Мишель** гордится старинными зеркалами, перешедшими по наследству от прежних хозяев места



К морским гребешкам и салату (как и к прочим продуктам) требования простые: они должны быть свежими, местными и самими собой



Помимо признаний многочисленных путеводителей шеф-повар Rino — **Джованни** получил первую премию французского Omnivore Food Festival



Не больше 30 человек можно усадить в **Rino** одновременно, даже притом что расстояние от кухни до первого столика — чуть больше вытянутой руки

Покрытая татуировкой рука в такт громким аккордам «Нирваны» уверенным жестом дергает ручку чугунной сковороды, содержимое которой, сделав сальто в воздухе, успешно приземляется, расточая соблазнительные ароматы далеко за пределами кухни. Засаленный фартук, выдавшие виды крепкие сабо, о поварских колпаках здесь даже и не слыхивали. На кухне, габариты которой напоминают хрущевскую, едва помещаются три человека: шеф, помощник и посудомойщик. Шеф-повар режет, заправляет, помещивает, ставит в печь или снимает с плиты, легко переходя с горячих блюд на холодные и обратно. Время от времени он выбегает в зал, чтобы принести продукты из не поместившегося на кухне холодильника. Помощник принимает эстафету, посудомойщик-пакистанец работает плечом к плечу с поварами. Буквально. В данном случае размеры кухни всем на руку: между холодным и горячим «цехами» расстояние в два шага.

На кухне, габариты которой напоминают хрущевскую, едва помещаются три человека: шеф, помощник и посудомойщик

Напор, бесстрашие и бешеная энергетика молодости разложенные по тарелкам, передаются битком набитому обеденному залу на сорок человек.

* * *

Однажды мне посчастливилось провести день на кухне ресторана с тремя звездами Michelin: с раннего утра там занял позиции батальон поваров, причем количество работающих в кухне едва ли не превышало число посадочных мест в зале. У каждого бойца своя задача, своя линия обороны и личное (а то и именно) оружие, все предельно четко. Шеф, су-шеф, первый, второй помощники — все, вплоть до посудомойщика, исполняли собственные ответственные партии в хорошо сыгранном гастрономическом оркестре, и за малейшую осечку или фальшивую ноту могли серьезно схлопотать. Тогда мне показалось, что гастрономическое совершенство достигается исключительной армейской дисциплиной.

* * *

Почему-то именно это воспоминание всплыло в памяти, когда я попыталась прийти без предварительного заказа в новое очень популярное гастрономическое бистро Au Passage. Этому предшествовали долгие поиски на карте, поездка на метро (с парковочными местами в округе плоховато) и проход по темной подворотне сквозь клубок запахов, скорее отбивающих, чем разжигающих аппетит. В довершение всего оказалось, что свободных мест нет, и бронировать столик сюда нужно было дня за три. Мне с трудом отыскали место за барной стойкой.

Сравнивать такое бистро с гастрономическим рестораном — примерно то же, что примерять к опере уличный балаган. Но штука в том, что именно в такого рода заведения сейчас запись на месяц вперед, именно туда стремятся записные гурманы со всего света, именно про такие взхлеб пишут популярные гатробрюгеры — индикаторы тенденций, а потому и ожидание столика на вечер в некоторые из этих сверхпопулярных бистро доходит до месяца. Оказавшись в компании парижских гатроснобов, вы произведете большее впечатление, поделившись мнением о новом блюде какого-нибудь молодого дерзкого шефа, чем рассказом об эпическом гастрономическом ужине у Дюкасса или Робюшона.

* * *

По соседству, на высоких барных стульях разместились японские молодожены, за большим столом в центре зала шумно пирует компания французов, рядом две итальянки бурно обсуждают чью-то личную драму, сногшибательная длинноволосая блондинка пытается договориться о месте. Она из Австралии и практически не говорит по-французски, умудрилась назначить здесь встречу и не может взять в толк, что мест даже за барной стойкой уже нет. Поддавшись ее чарам, бармен договаривается с французской компанией, чтобы те потеснились, освободив блондинке место за своим столом.

Возраст посетителей от 20 до 60 лет, и все они подходят под определение «бо-бо», по-французски «буржуазная богема», как в противовес обычной буржуазии французы называют успешных творческих людей. Рекламщикам, журналистам или работникам киноиндустрии в конце рабочей недели приятно отдохнуть в непринужденной обстановке. А здесь она как раз такая. Гастрономиче-

ские ритуалы отменены ввиду их обременительной формальности. Никаких скатертей, серебра и хрусталя. Декор не важен, чем он более скуден, тем концептуальней вся затея. И тем эффективней выглядит нарядная девица на каблуках, прикатившая на такси, ради столика у рабочего холодильника. Старый кафельный пол, скрипучие стулья и простецкие столы, стены выкрашены масляной краской, с потолка свисают разнокалиберные люстры из 1980-х, купленные на eBay. Временная выставка художественных плакатов чуть скрашивает стилистическую скупость интерьера, бурное разноязычие, висящее в воздухе, согревает и придает обстановке нужных градус шарма. Официанты в джинсах и свитерах, без каких-либо внешних отличий, бойко и весело разносят блюда. Бармен и совладелец ресторана Жан-Мишель по-домашнему, в футболке и клетчатой рубашке, разливает вино и самодельную газировку — никаких знакомых лейблов, никаких мультинациональных брендов.

Гастрономические ритуалы отменены ввиду обременительной формальности, никаких скатертей, серебра и хрусталя

Оказавшись у лотка с приборами, передаю кому-то ножи и вилки, облегчая участь двух официантов. Меня угощает вином Мишель, мой сосед по барной стойке. Ему где-то под пятьдесят и он напоминает старого рокера: длинные волосы, джинсы, кожаная жилетка, массивный серебряный перстень. Мишель занимается производством телефильмов и любит заглянуть в Au rasage без звонка — для одного места за барной стойкой всегда в конце-концов находится.

Названия блюд проще некуда: «устрицы», «морские ежи», «макрель и свекла», «гребешки и брокколи», «форель и хрен». Все это благолепие напечатано на обычном листе формата А4. Диапазон цен — от 5 до 9 евро за блюдо. Выделяется цельная лопатка ягненка за 45 евро и килограммовый кусок говядины за 58 евро, но это заказ для целой компании. Меню изменяется ежедневно — в зависимости от поставок продуктов:

в сегодняшнем 25 позиций, одно новое блюдо заменило пару вчерашних, и так каждый день. Шеф, 28-летний австралиец Джеймс по фамилии Генри, изобретает блюда на ходу. «За час до ужина придумал и ввел в карту слабомаринованную макрель со свеклой — я соображаю лучше в напряженные моменты. И вообще, на кухне нахожусь в состоянии рабочего драйва. Поэтому и включаю любимую музыку, любую — кантри, панк, и у меня появляется ощущение танца со сковородками».

Лаконичность названий преподносит сюрпризы: банальный на бумаге сибас оказывается нежнейшим карпаччо, оживленным перьями маринованного красного лука. Идеально поджаренные гребешки прибывают на теплом пюре из топинамбура; морские ежи — как есть, сырые, их сопровождают долька лимона и йодистая морская свежесть. «Вместо того чтобы тратить силы на сложный соус, лучше сыграть на природном вкусе качественного сезонного продукта, будь то ягненок или репка. Мои блюда очень просты: я беру хороший продукт и слегка мариную его, чуть обжариваю, сдабриваю легким соусом или толикой специй и трав. На моей кухне даже места нет для новомодных гаджетов, предполагающих более сложную и техничную кухню. Благодаря органическому производству, какие-то овощи я использую неочищенными. Помимо вкуса и витаминов это позволяет сохранить рабочее время. А как иначе накормить вдвоем за вечер пятьдесят человек, каждый из которых заказывает по три-четыре блюда?»

Когда-то Джеймс чуть было не стал журналистом. Судьбу его изменили каникулы, проведенные за чисткой картошки в ресторане. Сегодня за его плечами опыт работы в разнокалиберных гастрономических заведениях в Австралии и около года работы в известном парижском винном ресторане, куда он приехал без знания французского и без копейки за душой.

* * *

Рестораны, работающие в стиле «душевная кухня», наверняка в большом количестве имеются в Берлине или Лондоне, но в Париже, в самом центре гастрономической культуры, ориентированной на эталоны легендарных поваров прошлого Карема и Эскофье, этот феномен с дерзкими парнями, трудящимися на облезлых кухнях, выглядит вызовом, если не святотатством. Кстати, одно из новомодных заведений называется



Рю-дю-Ниль между **двумя Frenchie** — баром и рестораном — выглядит как гостиная: здесь курят, выпивают и носят еду из кухни ресторана в бар



Как и во многих парижских заведениях, во Frenchie все сидят буквально **бок о бок**, однако это не мешает ни свиданиям, ни дням рождения



Открывшийся в прошлом году **Frenchie Bar à Vins** немедленно попал в верхние строчки всевозможных рейтингов винных баров Парижа



Frenchie открылся в абсолютно негастрономическом квартале **Сантье**, где живут и работают еврейские закройщики и продавцы тканей оптом

Septime — в честь персонажа Луи де Фюнеса из фильма «Ресторан господина Септима», в котором владелец-перфекционист пытается довести свой ресторан до абсурдного совершенства.

В парижском Septime обстановка простая: бетонные стены, голые лампочки, часть окон выходит на внутренний парижский двор с зимним садом. 28-летний Бертран Гребо, шеф и основатель заведения, работает на открытой кухне и немного смущается и краснеет, когда с ним заговариваешь о нем самом. Вначале Бертран был дизайнером, но в один прекрасный день решил поменять экран компьютера на фартук и поварешку. Год ускоренного обучения в кулинарном техникуме, работа под началом маститого шефа Алена Пассара, должность повара в одном из мишленовских ресторанов и год странствий по Азии для переосмысления накопленного опыта. В результате открывшийся в прошлом году Septime сразу попал в хиты всевозможных гастрономических рейтин-

Новому жанру сложно дать точное определение, а шефы не подбирают для себя классификацию, она им не нужна

гов французской столицы. Помимо ресторанных критиков в зале — воркующая парочка, развеселая компания и несколько бизнесменов. На обед подают бульон, настоящий на сене с фуа-гра и луком-шалотом, утку со свеклой в трех ипостасях в сопровождении листьев одуванчика и десерт, сочетающий йогурт со всевозможными горько-сладкими цитрусовыми оттенками. За все про все 26 евро. «Какие ж одуванчики зимой?!» — придираюсь я к симпатичному официанту. «Да что вы, мадам. На юге одуванчики не только проросли, но уже скоро зацветут!»

* * *

Этому жанру сложно дать точное определение. Вернее, его еще предстоит придумать. Пока же кто-то называет эти бистро гастрономическими, кто-то — авторскими, кто-то говорит, что они не вписываются ни в одну, ни в другую категорию. Сами шефы, конечно, не в состоянии подо-

брать для себя классификацию, за ненужностью им это просто не приходит в голову.

Грегори Маршан проработал с десяток лет в ресторанах всего мира, три года — на кухне Джейми Оливера в лондонском Fifteen. Именно Оливер дал Маршану прозвище Frenchie — Французик. Кличка закрепилась и несколько лет спустя стала названием парижского ресторана в Сантье — совершенно нетуристическом квартале Парижа, куда прежде и в голову никому не могло прийти выбраться поужинать.

В крохотном помещении столов на десять Грегори предлагает собственный взгляд на поварское искусство, совмещая в одной тарелке влияния Франции, Англии и Италии. Вначале Грегори работал на кухне вдвоем с помощником, а в зале прислуживала его жена. Сегодня персонала стало чуть больше, Французик возглавляет небольшую команду из представителей Англии, Франции, Ирана и даже Молдовы; Инна попала на кухню Frenchie сразу после окончания экономического факультета на родине — и ничуть не жалеет о не пригрозившемся дипломе. Расширение штата объясняется открытием напротив одноименного винного бара — Frenchie Bar à Vins, куда, в отличие от ресторана, можно попасть без предварительного заказа, в порядке живой очереди. Закуски к вину готовят в ресторане и периодически переносят через дорогу — в бар. А вышедшие на свежий воздух покурить с бокалом вина посетители обоих заведений встречаются посередине узенькой рю дю Нил, включая в ресторанное пространство и эту улочку.

* * *

Появление микроскопического ресторана Rino окончательно превратило демократичный 11-й округ Парижа, и без того не обделенный вниманием гурманов, в место гастрономического паломничества. В юности итальянец Джованни Пассерини как-то приехал на лето в Германию, к девушке, и устроился работать посудомойщиком в ресторан с тремя звездами Michelin — так началась его гастрономическая карьера. Кулинарные техники он освоил в заведениях разного уровня в Германии, Италии, Испании. В Париже поработал на кухне у знаменитого Алена Пассара и не менее известного Инаки Айцпигарте, но своим истинным учителем считает Петтера Нильссона из La Gazzetta, где Джованни работал су-шефом, до тех пор пока не открыл Rino.

За условной перегородкой, отделяющей микро-скопическую кухню от зала на два десятка человек, Джованни Пассерини готовит авторскую еду с отчетливым итальянским акцентом. На родину он вряд ли однажды вернется, поскольку считает ее окончательно испорченной Берлускони. К тому же Джованни не нравятся итальянки. Сегодня на обед он предлагает тефтели из ягненка, картофельный суп и копченую рыбу, идеально зажаренного утенка с топинамбуром, анчоусов и *côte di gara* — листья репы, на десерт — ромовую бабу и семифреддо с бергамотом. Ресторан такой маленький, что появление каждого блюда предваряют запах и звук его приготовления. Иногда шеф лично выходит из-за перегородки, чтобы отдать блюдо в зал. Посуда здесь далеко не из лиможского фарфора. А одни и те же приборы нужно сохранять на протяжении всей трапезы.

«Как может выжить заведение, где обед стоит 25 евро, а ужин — 40?» — не выдерживаю я.

Это совсем не похоже на ту идеальную гастрономическую Францию, которая стала невыносимо пафосной

«Прекрасно может, — отвечает Джованни, — этих денег хватает на то, чтобы ресторан спокойно работал, я счастлив готовить за стабильную зарплату, звезд с неба не срывая. Может, в следующем году наконец ремонт сделаем и найдем еще одного человека на кухню».

* * *

Течение «бистрономия», когда шеф-повара мишленовских заведений стали открывать более доступные бистро и рестораны, зародилось в Париже еще лет десять назад. Но оно достигло своей кульминации и получило широкую известность в тот момент, когда ресторан Le Chateaubriand молодого самоучки Инаки Айцпитарте попал в престижный рейтинг 50 лучших ресторанов мира. И не просто попал, а стал первым в списке французских гастрономических заведений, чем вызвал немалое недоумение французских поваров и растерянность японских туристов, оказавшихся в ат-

мосфере старого бистро, которое было бы неплохо отремонтировать и почистить. С фривольным официантом в джинсах, забывающим принести хлеба, и с оригинальной, не всегда понятной едой, далекой от канонов строгих кулинарных школ.

Не то чтобы новое поколение поваров отрицало важность кулинарных традиций, техник и приемов, просто эти ребята делают акцент на совершенно другие понятия. «Я учился по классической школе, — рассказывает Майкл Гринвальд, подрабатывающий помощником Джеймса Генри в Au Passage, пока готовится к открытию его собственный ресторанчик в районе площади Пигаль, — но самое большое влияние на меня оказала работа под началом Инаки Айцпитарте и Петтера Нильссона. Инаки привил мне чувство цвета, раскрыл ценность ароматов и контрастности в блюде, а Петтер научил понимать и уважать каждый продукт».

Их кухня проста и оригинальна, они не боятся быть сомнительными, не боятся испугать рискованным жестом. К тому же этот риск оправдан обстановкой и ценами.

И публика интуитивно тянется к ним за атмосферой легкой иронии и нонконформизма, за шумом старых парижских бистро, за свежими идеями, за ощущением единства, а то и равенства между поваром и его гостями. Ведь все, что делают эти парни, так не похоже на ту идеальную гастрономическую Францию, которая в какой-то момент стала невыносимо пафосной. Хотя стопроцентно поручиться за то, что намеки на маниакальные устремления господина Септима — всего лишь удачная шутка, я лично не рискну. ☒

Au Passage

1 bis, passage Saint-Sébastien, 75011 Paris
+33 1 43 55 07 52

Frenchie

5, rue du Nil, 75002 Paris
+33 1 42 33 04 35

Rino

46, rue Trousseau, 75011 Paris
+33 1 48 06 95 85

Septime

80, rue de Charonne, 75011 Paris
+33 1 43 67 38 29