

# Тонкие грани Граттар

СОЗДАТЕЛЬНИЦА ПАРИЖСКОГО РЕСТОРАНА YAM'TCHA ПОЛУЧАЕТ ЗВЕЗДУ МИШЛЕН ВСЕГО ЧЕРЕЗ ГОД ПОСЛЕ ТОГО, КАК ОТКРЫЛА СВОЕ ПЕРВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ — ХОТЬ И ВИДАЛА ОНА ВСЕ ЭТИ МИШЛЕНОВСКИЕ КАНОНЫ НА ДНЕ СОБСТВЕННОГО ВОКА

ТЕКСТ: НАТАЛЬЯ ПАЛАСЬОС

**К**огда впервые встречаешься с Аделин Граттар, возникает ощущение некоего приятного недоумения — эта юная девушка совсем не похожа на ресторатора и шеф-повара. Во Франции, как правило, таких поваров не бывает. Нужно быть как минимум носителем гастрономической фамилии Пик или проработать в профессии не один десяток лет, чтобы на тебя обратили внимание.

Тем не менее за полтора года работы ее заведение Yam'Tcha (произносится «Ямча») не сходило со страниц гастрономических рубрик и блогов. Yam'Tcha («приготовленная на пару еда в сопровождении чая») совмещает в себе вечно конкурирующие за право первенства китайскую и французскую кухни — с женственной изюминкой Аделин Граттар. «Шеф года», по мнению модного сайта LeFooding, «Открытие года» с точки зрения фестиваля Omnivore, «Шеф-повар завтрашнего дня» по гиду Gault Millau... А когда Мишлен удостоил заведение звезды, очередь на стол в крошечном ресторане в людном, но гастрономически совершенно неинтересном квартале Парижа растянулась аж на два месяца.

Аделин встретила меня под столом, куда был задвинут диванчик для послеобеденного отдыха. У Аделин все рассчитано по минутам: время

на работу, на отдых, на то, чтобы побыть с двухлетней дочкой Ниной. К тому же сегодня среда. По средам Аделин встает засветло и отправляется на пригородный рынок Ранжис за продуктами. Таким образом на интервью мне выделено не более 30 минут.

«В чем секрет успеха? Да нет секретов — это работа, работа и работа. Ну, еще в Yam'Tcha мне пригодились и французская кулинарная школа Grégoire-Ferrandi, и путешествия в Китай, и три года, прожитые в Гонконге. Мы придумали концепцию: авторская кухня на основе французских техник с китайскими акцентами и чайной дегустацией, и открылись потихоньку, никого не оповещая. Но успех пришел сразу: люди, работавшие в известных ресторанах, не остаются без внимания, как дети знаменитостей. Поскольку я была су-шефом Паскаля Барбо в L'Astrance (три звезды Мишлен), критики возникли на пороге в первый же день».

Аделин производит впечатление сильной женщины, которая не боится принимать решения. Например, поменять профессию учителя немецкого на кулинарную школу, оставить работу в мишленовском ресторане, чтобы уехать жить в Гонконг. «В Гонконге я проработала два года в крупном китайском ресторане,

*Шеф*  
**Аделин**  
**Граттар**

ВОЗРАСТ	СВОЙ РЕСТОРАН
32	2009

ДЕТСТВО В СЫТОЙ БУРГУНДИИ, КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА В ПАРИЖЕ И ЗАМУЖЕСТВО В ГУРМАНСКОМ ГОНКОНГЕ — АВТОРСКИЙ ПОЧЕРК ФОРМИРОВАЛСЯ ГОДАМИ

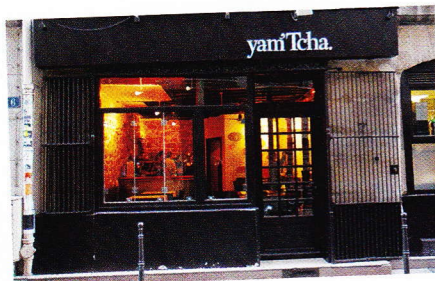
Усадить Аделин за стол, хотя бы и ради фото, невероятно сложно



в марте  
**2010**  
ПОЛУЧИЛА ПЕРВУЮ  
ЗВЕЗДУ МИШЛЕН



*«Моя кухня — кухня женщины, огонь инстинктивная и не огонь техничная»*

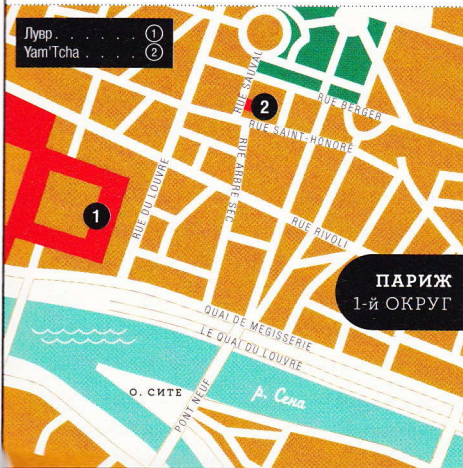


Аделин и Чи Ва открыли ресторан в самый разгар кризиса, инвестировав в него около €300 000 — большей частью из сбережений дедушки Граттара

а когда забеременела, перешла на легкую работу — подрабатывала в чайных или небольших ресторанах дим-сам — ради эксперимента. Мне очень нравятся текстуры китайской кухни — ощущение хрусткости, будь то овощи, мясо или рыба. Китайская кухня не мягкая и не нежная, ее надо пробовать на зуб, она звучит. Это кухня момента: все происходит очень быстро, и каждая секунда на счету, поэтому я наблюдаю блюдо на всех этапах приготовления. Не могу никому доверить подачу, дозировку соуса — у меня это происходит на каком-то подсознательном уровне, мне проще сделать самой, чем объяснять кому-то. Ведь финальный жест либо вдохнет в блюдо жизнь, либо все испортит». Единственный человек, которому всецело доверяет Аделин, — муж Чи Ва, чайный сомелье. «Чай — это

## Ресторан Yam'Tcha

КУХНЯ НА ПЕРЕСЕЧЕНИИ КИТАЙСКОЙ И ФРАНЦУЗСКОЙ,  
ПРЕКРАСНАЯ, КАК ДИТЯ ЛЮБВИ, РОЖДЕННОЕ  
ОТ СМЕШАННЫХ БРАКОВ



ОТКРЫТ	ОБЕД	УЖИН
<b>10-22</b>	<b>50</b> €	<b>85</b> €
КООРДИНАТЫ		
АДРЕС: 4, RUE SAUVAL 75001 PARIS ТЕЛ.: +33 (0) 140-26-08-07		
ПАРИЖ 1-й ОКРУГ		
ЗАКРЫТО		
В ВОСКРЕСЕНЬЕ НА УЖИН, А ТАКЖЕ В ПОНЕДЕЛЬНИК И ВТОРНИК. В ОЧЕРЕДЬ НА СТОЛИК ВСТАЮТ ЗА ДВА МЕСЯЦА, НО МОЖНО ПОПАСТЬ В ЛИСТ ОЖИДАНИЯ И СЪЕСТЬ ВОЖДЕ- ЛЕННЫЙ ОБЕД В ТЕЧЕНИЕ НЕДЕЛИ.		

МЕСТА СИЛЫ

### Любимый адрес Аделин недалеко от Yam'Tcha

«Дома я не готовлю никогда. В лучшем случае покупаем что-нибудь на вынос, например прекрасную буррату с ветчиной сан-даниэле и пенне со спаржей и панчеттой в крохотной итальянской trattoria Angelo Procorio. Очень просто, но так вкусно! А еще здесь каждый день новые блюда».

89, rue Saint-Honoré,  
тел.: +33 (0) 140-41-06-25

... концепции, кстати, отраженный в названии. К каждому блюду подается соответствующий ему чай, который, как я считаю, лучше, чем вода или вино, помогает переваривать пищу». Сама пища проста и идеально приготовлена — фуа-гра со спаржей и ноткой сушеной цедры китайского мандарина, кусочек утки, выложенный на баклажаны с перцем по-сычуаньски, креветки из Мозамбика на тонких дольках корейских грибов.

«Мне сложно как-то назвать свой стиль. Это, бесспорно, моя кухня, так как она рассказывает мою личную историю. Это кухня женщины, очень инстинктивная и не очень техничная — не потому, что у меня хромают технические навыки, просто я предпочитаю очень простые рецепты, грубый набор продуктов.

К тому же на моей крошечной кухне особенно не развернешься. Я больше люблю играть с разными сочетаниями продуктов, чем доводить до безупречности какой-нибудь сложный рецепт с нагромождением слоев, подлив и муссов».

За полтора года существования полумертвая с гастрономической точки зрения зона на карте Парижа превратилась в одно из направлений гастрономического паломничества, притом что у Yam'Tcha нет ни сайта, ни даже фотографий для прессы. Как ни парадоксально, журналисты, которые сделали Аделин Граттар знаменитостью, доставили много хлопот ее заведению. Аделин негодовала, когда из-за искусственно созданного прессой ажиотажа ей раз за разом приходилось подходить к телефону и выслушивать жалобы



БЮРО НАХОДОК

**Китайская грамота**

«Перед тем как готовить свежую рыбу на пару, лучше всего ее высушить и протереть со всех сторон крупной солью, а не споласкивать под водой. Это азиатский способ чистки рыбы, и он мне нравится больше: вода отнимает вкус моря».

На кухне говорят мало: «секундная» китайская кухня требует взаимопонимания на уровне взгляда

клиентов, которые не смогли дозвониться и зарезервировать стол.

Помню, как первый раз попала в Yam'Tcha — после недель в очереди на свободный столик я шла сюда с ожиданиями чего-то такого, что перевернет мою жизнь. В итоге я получила качественную, тонкую, очень женственную кухню, сдержанное обслуживание, и, не скрою, испытала нечто вроде разочарования.

Чуть позже, расплачиваясь по счету, я поняла, что на самом деле отдохнула здесь душой: обходительность Чи Ва, терпеливо разъяснявшего логику чайной дегустации, ощущения от непривычных и удивительных вкусов, а также от компании женщины, играющей по собственным правилам, — все эти обстоятельства выстроились в одну линию, как на параде.

— Вы по-прежнему ненавидите журналистов?

— Чуть меньше, так как они меня стали меньше доставать. Особенно раздражали журналисты, которые втихомолку снимали блюда, чтобы потом выложить все это, непонятно какого качества, в своих блогах. Я за то, чтобы прийти и пережить эмоцию, оставить о ней хорошее воспоминание. Плохого качества фотографии моих блюд лишь оскорбляют мою работу и красоту этого воспоминания.

— Есть ли разочарованные посетители?

— Я уверена, что есть. Особенно с тех пор, как мы получили звезду Мишлен, ожидания стали еще выше, но мы-то далеки от общепризнанных мишленовских канонов. У нас очень простое обслуживание, совсем не шикарный декор. Но я уверена, что в общем люди довольны Yam'Tcha.

