



Текст Наталья Паласьос Фото архив салона Sirha Lion и конкурса Bocuse d'Or – 2013

ЗОЛОТО ФРАНЦИИ

Звуки горнов и рожков, скандирование слоганов, национальные флаги и причудливые костюмы – кто бывал на «Золотом Бокюзе», не даст соврать: это мероприятие захватывает почище футбольного матча. Сказать по правде, многим казалось, что раскритикованный за дороговизну, сложность подготовки и вообще несоответствие эпохе кулинарный конкурс постепенно теряет обороты и переходит в разряд исторических явлений. Однако даже самые критично настроенные люди, оказавшись тут, теряют всякую способность сопротивляться. Поистине подобного мероприятия нет в мире. И более впечатляющего «Золотого Бокюза», чем этот, четырнадцатый по счету, трудно припомнить.

В восемь утра первая дюжина участников заняла свои боевые позиции. В этот раз рабочие боксы полностью открыты публике.

Что при желании позволяет полностью увидеть процесс приготовления блюда, но еще больше давит на участников. Работа поваров как на ладони. Забавно сравнивать, например, организацию труда шведского участника и представителя Шри-Ланки. Кстати, в этом году организация труда – один из критериев оценки, как и чистота рабочего места, и работа с продуктами с точки зрения отходов и их использования.

Тем временем страсти накаляются: болельщики распределены по секторам, напротив бокса своего участника, поэтому шапочки в форме кукурузы в поддержку участника из Гватемалы не смешиваются с национальными хоккейными майками фанов шведа. Со стороны боксов концентрация максимальна. Присутствие тренера, который может подойти к участнику и помочь ему добрым словом (еще одно нововведение этого года), еще больше напоминает

спортивное состязание. Напряжение такое, что одному из тренеров приходится вызывать скорую.

Для большей интриги в этом году внесены и более существенные изменения в правила. Например, если задание по мясному блюду было известно за шесть месяцев до финала, то рыбное обнародовали лишь за два месяца до конкурса. Более того, выбирать продукты для гарнира пришлось прямо накануне состязания из того, что имелось в наличии на местном импровизированном рынке.

Ближе к часу дня под бурные аплодисменты появляется жюри во главе с датчанином Расмусом Кофоедом (трехкратным лауреатом и победителем «Золотого Бокюза – 2011») и самим мсье Полем Бокюзом. Чтобы не оглохнуть от шумного восторга публики, приходится буквально затыкать уши. На экранах крупным планом последние

секунды положенных каждому участнику 5 часов 35 минут. Начинается дегустация конкурсных блюд – мясного и рыбного. Обязательные продукты финала – говядина и тюрбо с омаром. Еще одно существенное нововведение – обязательное приготовление национального гарнира – придает происходящему весьма забавную нотку, когда сложные подачи а-ля франсез неожиданно разнообразят гарниры из бамбука, кускуса и прочих листьев пальмы. Впрочем, некоторые участники гарниром не ограничиваются: например, мексиканец подает свое блюдо в стиле пирамиды майя. Появляется исландская тюрбо с хрустящими овощами и гарниром из перепелиных яиц и копченой икры лосося, а затем и говядина в картофельной корочке и с копченым сеном. Традиционные европейские презентации сменяются китайскими равиоли, нордическая графичность – двухэтажными конструкциями



гватемальца, драматично рушащимися при подаче.

Кстати, всего в финале четырнадцатого «Золотого Бокюза» приняли участие представители 24 стран: Бразилии, Гватемалы, Мексики, США, Канады, Бельгии, Дании, Эстонии, Финляндии, Франции, Венгрии, Исландии, Норвегии, Голландии, Великобритании, Швеции, Швейцарии, Италии, Марокко, Китая, Японии, Сингапура, Шри-

Франция, США, Норвегия... Тренер американца Даниэль Булюд рассказывает, как он пытался тренировать своего участника и его помощника не на оттачивание техник, а на идею и персонализацию блюд, дабы придать им душу, а не превращать работу в чистую технику...

Тем временем цепь секьюрити сдерживает толпу, пытающуюся прорваться на церемонию награждения. Пока чистят зал, подготавливая его



Ланки и Австралии. Первый день лионского финала представляет разнообразный по уровню состав участников: рядом с более сильными Швецией и Исландией выступают представители Марокко, Бразилии, Мексики. Второй день – 12 участников. Как на подбор: Дания,

к заключительному действию, пространство заполняется настолько, что, кажется, не выдержат трибуны. Люди с риском для здоровья висят на перегородках, стоят на каких-то барьерах, ажиотаж захватывает даже тех, кто не болеет за кого-то конкретно. Когда начинается

играть «Марсельеза» в честь победы французского участника, у половины трибун на глазах выступают слезы. У кого счастья, у кого – разочарования. Свершилось! Поль Бокюз лично вручает золотую статуэтку, изображающую его самого, Тибо Ружери (Thibaut Ruggeri) из французского Maison Lenôtre.

Победу Тибо приносят филе говядины в стиле Россини, в окружении бриошей и трюфельных елочек, бычьи щечки с сельдереем и трюфельным серпантинном, картофель, фаршированный тушеной брюссельской капустой, запеченный с венской корочкой и покрытый желе из трав на основе рукколы и каперсов, трюфельный суп, морковь фондан и

конфи с морковным чатни с медом, лимоном, лавандой и специями, выложенными на печенье из пармезана и острого перца. А также тюрбо, приготовленная при низкой температуре, завернутая в лист омара, переосмысленный соус бер-блан (с бульоном из омара и белым вином), традиционный национальный гарнир: хрустящий фейет с трюфелями и томленным луком, картофельные крошечки с шампиньонами, заключенные в сферу с жидким шампиньоном, небольшая картошечка, фаршированная листьями пак-чой, обжаренными в соевом соусе, поперх кусочка тающего сыра Comté. Оба блюда объединяет тема «Сады Версаля». Как объяснил Тибо Ружери, это очень яркий образ, символизирующий Францию, ее традиции,



культуру и историю. «Моя работа – это дань знаменитому версальскому садовнику Андре Ленотру (André Le Nôtre, который, кстати, начинал свою карьеру вместе с Вателем. – Прим. автора). К тому же я очень люблю Версаль и часто там бываю, так как живу рядом. А идея сада как символа чего-то свежего, легкого, цветочного, эфемерного и яркого очень импонирует моей идее кухни». Второе место и серебряная статуэтка отошли датчанину Жеппе Фольдагеру (Jeppe Foldager) из ресторана Søllerød Kro Holte. Бронза досталась японцу Норюки Хамада (Noriyuki Hamada) из Hotel Bleston Court. Специальный приз за лучшее рыбное блюдо присудили норвежцу, за лучшее мясное блюдо – представителю Великобритании, за лучший промоушен чемпионата – Гватемале, за лучший постер – Венгрии, за лучшего помощника – Великобритании. Британия также получает четвертое место в общем зачете, Норвегия – пятое, Швеция – шестое, США – седьмое, Исландия – восьмое, Канада – девятое, в десятку сильнейших впервые входит Венгрия. Занавес!

Интересно, что обозначает вся эта суета вокруг конкурса? Для чего приезжают толпы болельщиков, представители

правительств и прочие почетные граждане стран – участников конкурса? В этом году, например, на конкурс приехали первая леди Эстонии, принц шведский Карл Филипп, министр внешней торговли Швеции, здесь было аккредитовано около 2000 журналистов, присутствовали сотни известных шефов со всего мира. На два дня пространство лионского выставочного центра превратилось в место гастрономической силы и невероятной энергетики. Для чего участвуют в «Золотом Бокюзе» шефы? Этот вопрос мы задали трем победителям «Золотого Бокюза – 2013». Японский шеф Хамада-сан из небольшого ресторанчика при отеле Bleston Court при отеле Bleston Court в округе Нагано был выбран для представления своей нации японским отделением Vocuse d'Ог Academy без прохождения национального отборочного тура, аннулированного из-за цунами в марте 2011-го. «Моя установка была такова, что, если бы я не поднялся на подиум, я бросился бы в Сену», – шутит или говорит серьезно сдержанный 36-летний японец с оригинальной прической. Понятно, если нация тебя выбирает, пути к отступлению нет – либо подиум, либо хакакири. Правда, шеф Хамада, практически всю

жизнь проработавший в Японии, не скрывает, что хотел бы попасть в историю гастрономии, как, например, Эскофье, который актуален даже сегодня. Или как старинная как-то увиденная им ваза восьмистысячелетней давности, «поражающая своим модернизмом». Может быть, подиум в Бокюзе – это первая ступень к вечности?

Серебряный призер конкурса – датчанин Жеппе Фольдагер, который уволился с поста шефа мишленовского ресторана Søllerød Kro, для того чтобы целый год готовиться к «Золотому Бокюзу». Ежедневно. Для чего? Да просто из спортивного интереса! Датчанин с детства обожает любые соревнования – хоть футбольные, хоть музыкальные. Когда он стал шефом, ему сам Бог велел посягнуть на святая святых. Хотя Жеппе не отрицает, что новый статус станет трамплином в его творческой карьере, во всяком случае остаться безработным после годового «творческого отпуска» он не боится. А вот что говорит победитель Тибо Ружери: «Vocuse d'Ог был моей мечтой детства. Это мечта любого шефа, так как это уникальная возможность создать свой шедевр. Конечно, подготовка к «Золотому Бокюзу» далека от мечты – это полноценная

ежедневная работа. Эта подготовка выходит за пределы исключительно дегустации на кухне. Чтобы правильно подготовить свое выступление, нужно помимо прочего создать плакат, книжечку с подробным объяснением блюда и идеи, нарисовать и заказать блюдо для подачи, выбрать лучшую посуду у производителя фарфора, при всем при этом не забывать быть приветливым с журналистами и удовлетворять запросы спонсоров». Проще говоря, подготовка к «Золотому Бокюзу» становится самостоятельным мини-предприятием, если кто-то решился на него серьезно. Но, как известно, ради мечты детства все средства хороши.

Что же до 87-летнего создателя главного конкурса высокой кухни великого шефа Поля Бокюза, то он уверенно попрощался с залом до следующего финала в Лионе.

P.S. Российский национальный отборочный тур на конкурс «Золотой Бокюз» состоится 23–24 апреля 2013 г. в Москве на салоне Sirha Moscow. Победитель конкурса примет участие в европейском финале «Золотого Бокюза», который пройдет в 2014-м в Швеции. А мировой финал конкурса «Золотой Бокюз» по традиции состоится в Лионе, на салоне Sirha Lion в январе 2015 года. ➔