

# Свой среди СВОИХ

СВЕТ СОФИТОВ ЗАЛИВАЕТ СЦЕНУ. ЗВУЧАТ ФАНФАРЫ. ПЕРЕПОЛНЕННЫЙ ЗАЛ ГРОМОВЫМИ АПЛОДИСМЕНТАМИ ВСТРЕЧАЕТ ВЫХОДЯЩЕГО НА СЦЕНУ ЧЕЛОВЕКА. ЭТО НЕ РОК-КОНЦЕРТ И НЕ ПОЛИТИЧЕСКИЙ МИТИНГ.

ТЕКСТ *Наталья Паласьос*

Человек, которого все ждали — в белоснежном поварском кителе, с благодарной улыбкой на лице или без нее, — может оказаться каталонцем Ферраном Адриа, британцем Хестоном Блюменталем, датчанином Рене Редзепи или другим более или менее известным шеф-поваром. Кем бы он ни был, в эту секунду он — герой, центр гастрономической вселенной.

Сцена — алтарь. Туда направлены сотни взглядов и десятки объективов фото- и видеокамер. Уровень адреналина зашкаливает, все напряженно следят за происходящим на сцене. Каждый жест, каждая эмоция на лице шефа в режиме реального времени транслируются на огромном плазменном экране. Тысячекратно увеличенные репки и морковки в руках повара видны лучше, чем если бы они лежали на твоей собственной ладони.

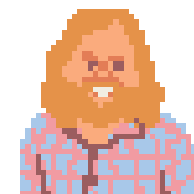
Зал словно загипнотизирован. Кажется, он даже дышит в унисон с шеф-поваром, чуть-чуть реагируя на любое событие на сцене. Сингапурец Андре Чанг легким движением руки прямо в воздухе рассекает морской гребешок на тонкие пластинки — зал в едином порыве вздрагивает. Француз Бертран Гребо показывает, как закоптить на сене яичные желтки; первый растекается, не успев схватиться, — зал в волнении замирает. Второй все-таки закоптился, сохранив идеальную форму, — и зал облегченно выдыхает, как после успешного завершения смертельного номера под куполом цирка.

Выступления шеф-поваров, сменяющих друг друга каждые 40–50 минут, то перемещают зрителей в фантастическое будущее, то возвращают в эпоху предков. Поль Пэрэ из Шанхая предлагает попробовать розу, только что сваренную в жидком азоте прямо на стебле. Француз Тьерри Маркс демонстрирует низкокалорийный десерт, созданный методом криоконцентрации, то есть извлечения из фруктов их естественных ароматов при помощи холода. Но тут на сцену выходит австралиец Бен Шеури и заявляет, что один из лучших способов приготовления картошки — шестичасовое запекание в земле по технологии древних маори. Не успела публика оправиться от потрясения, а молодой швед Магнус Нильссон уже у всех на глазах заправляет только что сделанное блюдо настоем из лесного мха и диких трав.

## КТО ЗДЕСЬ?

В зале любого фестиваля всегда много профессиональных поваров. А также журналистов гастрономических изданий и тех, кого американцы называют фудистами (раньше их знали как гурманов, но новые времена — новый вокабуляр). Для первых такой фестиваль — настоящий джекпот: не выходя из зала, можно набрать материала на энциклопедию современной кухни. Вторыми руководит маниакальная любовь к еде, и они не жалеют денег ни на дорожные расходы, ни на билет на фестиваль, цена которого доходит до €500.

Если проследить географию профессиональных слетов, можно заметить, что появляются они обычно в странах с мощной гастрономической традицией, и автором идеи, как правило, является какое-нибудь местное кулинарное светило или авторитетный журналист. Открыли тему Испания (Lo Mejor de la Gastronomía, Madrid Fusion), Италия (Identità Golose) и Франция (Omnivore Food Festival, Paris des Chefs), впервые в прошлом году прошел гастрономический фестиваль в Копенгагене, инициатором которого был Рене Редзепи, шеф-повар Noma, все еще пребывающего в ранге лучшего ресторана мира.



### Магнус Нильссон

Держит крохотный ресторан на самом севере Швеции, чтобы быть ближе к любимым продуктам — мхам, грибам и ягодам. Благодаря новому престижу скандинавской кухни и фестивалю Omnivore, уже прославился на всю Европу.



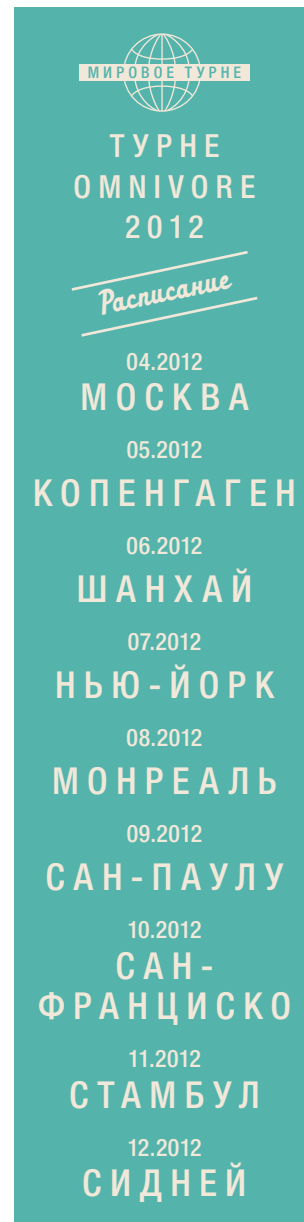
### Паоло Лоприоре

В 2011 году одна из наград фестиваля Lo Mejor de la Gastronomía досталась шеф-повару ресторана Il Santo в Сиене, который до того работал во Франции и Норвегии, а теперь успешно женит Северную Европу с Южной на своей кухне.

1
2
3

1 Шатер датского гастрономического фестиваля MAD FoodCamp  
2,3 Магнус Нильссон из Fäviken проводит мастер-класс в Копенгагене — учит из скудной северной растительности делать шедевры





Появление в стране гастрономического фестиваля — явный признак стремительной гастрономической эволюции или как минимум желание страны развить у себя эту сторону жизни. Набирает обороты гастрофестиваль Mistura в перуанской Лиме, которая сейчас считается гастрономической столицей Южной Америки. В последний фестиваль, который прошел в сентябре 2011, государство вложилось будь здоров: на фестиваль пригласили Феррана Адриа, Рене Редзепи, Массимо Боттура, Мишеля Бра... В результате в неблизкую Лиму прилетело несколько тысяч гостей со всего мира.

### LO MEJOR DE LA GASTRONOMIA

Первый в мире гастрономический конгресс был задуман журналистом Рафаэлем Гарсиа Сантосом в Сан-Себастьяне 13 лет назад как витрина мирового кулинарного авангарда, в котором испанская кухня играет не последнюю роль. Тогда идея собрать на одной сцене самых интересных шеф-поваров мира была революционной. Несколько лет назад Lo Mejor de la Gastronomía перебрался в город Аликанте, но по-прежнему остается крупнейшим мировым гастрономическим конгрессом. Хотя мероприятие ориентировано на профессионалов, любителям тоже найдется, чем себя развлечь. За €5–7 любой желающий может посетить одноименный салон испанских продуктов, а всего за €2–3 — купить талон, позволяющий продегустировать блюдо одного из известных и, если повезет, даже имеющих мишленовские звезды ресторанов — участников конгресса. Фестиваль ежегодный, проходит обычно в начале ноября и открывается дегустацией паэльи в центре города.

### SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

Сан-Себастьян — не только рекордсмен по количеству мишленовских звезд на жителя города, но и родина передовых гастрономических фестивалей. Три года назад при поддержке местного правительства здесь был создан конгресс San Sebastián Gastronomika: профессиональные конференции, кулинарные мастер-классы и конкурсы, около 50 мишленовских поваров-участников и порядка 12 000 журналистов мировых гастрономических изданий. Здесь можно запросто попасть на мастер-класс с темой вроде «Как творчески использовать рыбу чешую» или лично подискутировать с шеф-поваром, которого в остальное время можно увидеть лишь на экране телевизора или на обложке журнала.

В 2012 фестиваль перенесли с конца ноября на октябрь. По традиции один его день обязательно посвящается продуктам и культуре Сан-Себастьяна.

### MADRID FUSION

Запущенный через два года после Lo Mejor de la Gastronomía Madrid Fusion стал одним из важнейших европейских конгрессов. Несмотря на мировые амбиции, фестиваль наиболее активно продвигает современную испанскую кухню.

Проходящий ежегодно в конце января Madrid Fusión — настоящий саммит кулинарной науки. Чего стоят только темы мастер-классов конгресса 2012 года: «Неовегетарианство и натурализм», «Микрокосм: процесс создания блюда», «Роль хлеба сегодня». Помимо сугубо профессиональных, фестиваль предлагает множество любительских мастер-классов, способных заинтересовать даже домохозяйку. Например, за €10 здесь можно получить исчерпывающий ликбез на тему «Сто закусок из хамона».

### IDENTITÀ GOLOSE

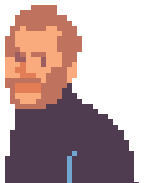
Международный фестиваль, запущенный в Милане восемь лет назад журналистом Паоло Марчи, сегодня регулярно посещают такие гастрономические звезды, как Ферран Адриа, Хестон Блюменталь, Рене Редзепи, Ален Дюкасс и братья Рока. Но, несмотря на международный состав хедлайнеров, основная задача фестиваля все-таки продвижение итальянских шеф-поваров. Именно с этой целью в 2009 году был запущен Identità London, а в 2010-м — Identità New York.

«Мы пытаемся создать достойную арену для современной итальянской кухни, — говорит один из организаторов фестиваля, Габриэль Занатта. — Демонстрируем новейшие техники и предоставляем слово нашим поварам, разбивающим стереотипы о том, что итальянская кухня — это лишь паста, пицца и лазанья».



#### Даниэль Булуд

Француз, на которого уже много лет молится весь Нью-Йорк, — еще одна любимая суперзвезда фестиваля в Сан-Себастьяне. Булуд говорит, что любит San Sebastián Gastronomika за высокий уровень профессионализма.



#### Давид Тутен

Французу всего 30 лет, но он успел поработать в самых прогрессивных ресторанах мира и открыть свой ресторан на Левом берегу в Париже — Agar Substance, за который в 2011 году ему выдали премию на Lo Mejor de la Gastronomía.



#### Алекс Атала

Харизматичный бразилец в родном Сан-Паулу руководит рестораном D.O.M., а в Сан-Себастьяне продвигает бразильскую кухню как набирающий силу мировой тренд. В прошлом году устроил гастрономическую «деконструкцию Амазонки».

1
2
3

1 Фермер Сёрен Вюфф читает лекцию на тему «Все, что мы едим, было живым».  
2,3 Фестиваль MAD FoodCamp проходит в условиях, приближенных к полевым; на остальных симпозиумах все более буржуазно

SAN  
SEBASTIAN  
GASTRONOMIA

7-10 ОКТЯБРЯ 2012

Главная тема

ОТ МИФОВ  
NOUVELLE  
CUISINE  
ДО НОВЫХ  
ЦЕННОСТЕЙ  
ФРАНЦУЗСКОЙ  
КУХНИ

ТЕМЫ ЛЕКЦИЙ В 2011

МАГНУС НИЛЬССОН

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ВЫЖИВАНИЯ

ХЕСТОН БЛЮМЕНТАЛЬ

МАНИПУЛЯЦИЯ

ОЩУЩЕНИЯМИ

КАРМЕН РУСКАЙЕДА,

РАУЛЬ БАЛАМ

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

КУХНЯ В ЧЕТЫРЕ РУКИ

АЛЕКСАНДР ГОТЬЕ

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

МОДЕРНИЗМ

## OMNIVORE FOOD FESTIVAL

Стартовав в Гавре, Omnivore несколько лет проходил в Довиле, а свою седьмую годовщину отметил в начале марта в Париже. На сцене OFF побывала уже вся мировая гастрономическая элита, но главная его идея — дать возможность молодым талантливым шеф-поварам заявить о себе. Так, в одном из первых фестивалей участвовал тогда еще никому не известный Рене Редзепи, а в 2011 году на его сцену поднялись 23-летний швед Магнус Нильссон и русский повар Иван Шишкин. Несколько лет назад началась мировая экспансия OFF (кстати, omnivore по-латыни «всеядный»). С 2009 года он проходит и в Нью-Йорке, в 2011 году впервые состоялся в Москве, а на 2012 год запланировано турне с остановками в 12 странах (см. календарь).

## PARIS DES CHEFS

Главная идея парижского фестиваля, созданного на основе салона дизайна и интерьера Maison & Objet, — приглашать на сцену шеф-поваров вместе с их альтер-эго из мира искусства. Иногда это история непосредственного сотрудничества, например, повара и фотографа, дизайнера посуды или ресторанных интерьеров, но иногда связь может быть совершенно эфемерной. Так, например, однажды французский шеф-повар Уильям Ледей выступил с джазовым музыкантом, проводя параллели между музыкой и ритмами и синкопами построения блюда. Также на сцену выходили бывший кондитер el Bulli Альберт Адриа, брат Феррана, вместе с кинорежиссером; итальянский шеф-повар Фульвио Пьеранджелини с архитектором; бывший кондитер английского ресторана The Fat Duck выступил в дуэте с ученым, изучающим звуковые аспекты восприятия блюда; а американский шеф-повар Блэйн Ветцель, который живет на отдаленном острове Ламми в заливе между Сиэтлом и Ванкувером и готовит исключительно из продуктов этого острова, привез в Париж индейского сказителя.

## COOK IT RAW

Фестиваль организовался спонтанно в 2009 году: в Копенгагене проводился климатический саммит, и Рене Редзепи пригласил из Италии, США, Франции и Швеции своих знаменитых коллег, предложив им приготовить блюда из сырых продуктов без использования каких-либо энергоресурсов. Фестиваль всем так понравился, что было решено продолжать такие тематические сборы при кураторстве франко-итальянского журналиста Андреа Петрини. У фестиваля нет ни официального статуса, ни конкретных дат, ни привязок к темам или странам, его главная идея — воспеть кухню, которая уважает окружающую среду и проповедует возвращение к истокам: к природе, к сущности продукта, к традициям. Фестиваль уже прошел в деревушке на севере Италии, в финской Лапландии, в японском местечке Касанава. Следующие выпуски планируется провести в джунглях Амазонки в Бразилии и в австралийской пустыне.

## MAD FOOD CAMP

Фестиваль Mad Food Camp стал продолжением философии кухни Рене Редзепи. Mad датски — «еда», а camp — по-английски «лагерь». Получилось в самом деле что-то вроде летнего лагеря для людей, помешанных на еде. В представлении Редзепи еда — это не только творчество, это и ответственность. По мнению Рене, современные шеф-повара в ответе перед миром за правильное использование продуктов и за окружающую среду. «Между здоровой едой и здоровой планетой существует прямая связь, — убежден Редзепи. — Я считаю, что повара будущего помимо рецептов должны обсуждать технологии, сельское хозяйство, почвы, компост, травы».

На первый фестиваль в Копенгагене, который прошел в августе 2011 года, собрались, помимо поваров, фермеры и ученые. Главной темой первого датского гастрономического слета была растительность, как применительно к еде, так и в более широком смысле. «Я надеюсь, что фестиваль зародил правильные идеи в головах шеф-поваров, — говорит Редзепи. — Надеюсь, что, вернувшись домой, они разродятся чем-то новым и неожиданным. Именно в этом задумка Mad Food Camp».



**Хоан Рока**

Шеф-повар El Celler de Can Roca каждый год непременно бывает на Lo Mejor de la Gastronomía. В условиях экспансии шеф-поваров из Страны Басков он едва ли не в одиночку отстаивает честь каталонских земель.



**Ферран Адриа**

Адриа, который, избавившись от своего золотого тельца elBulli, теперь кормит людей тапас в Tickets и развивает коктейльную культуру Барселоны в बारे 41°, в 2011 году впервые за 13 лет не приехал в Сан-Себастьян, но прислал вместо себя свою команду.



**Рене Редзепи**

В 2006 году фестиваль Omnivore первым поднял шум вокруг нордической кухни, выпустив на сцену Рене Редзепи. В этом году в рамках мирового турне Omnivore пройдет и в Копенгагене, так что Рене сможет принимать гостей на кухне Noma.



Cook It Raw

1
2
3

1,2 Новое поколение гастрономических фестивалей фокусируется на экологически чистой и гиперполезной еде, как, например, Cook It Raw 3 Корейско-американский шеф-повар Дэвид Момофуку в лапландском лесу на Cook It Raw 2011