

# Море внутри

ОЛИВЬЕ РОЛЛЯНЖЕ — ПЕРВЫЙ ШЕФ, ПОЛУЧИВШИЙ ТРИ ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН ЗА КУХНЮ МОРЯ. И ОДИН ИЗ НЕМНОГИХ, КТО ПРОМЕНИЛ ЗВЕЗДЫ НА СВОБОДУ

ТЕКСТ: НАТАЛЬЯ ПАЛАСЬОС

ФОТО: БАЛЬТАЗАР ЛАБ

<b>Шеф Оливье Роллянже</b>	
ВОЗРАСТ	СВОЙ РЕСТОРАН
<b>56</b>	<b>1979</b>
ХОЗЯИН МОРСКОГО БИСТРО LE SOUILLAGE («РАКУШКА») РОДИЛСЯ И ВЫРОС В КАНКАЛЕ, НА БЕРЕГУ МОРЯ	

**М**окрый песок безлюдного пляжа усеян ракушками и морскими лужицами, оставшимися на берегу после отлива. Замок Мон-Сан-Мишель печально смотрит на туманную Англию по другую сторону Ла-Манша. В сером небе над ним взволнованно мечутся чайки. Пейзаж за окном я могла бы разглядывать часами, но меня отвлекает вкус соленого масла на куске ржаного хлеба, которым меня угощает Оливье Роллянже.

Шеф сидит у камина на краешке громадного рыжего кресла. Он принимает меня в своем родном доме — замке, когда-то построенном корсаром. Пару лет назад здесь был трехзвездный ресторан. Сегодня его сменило морское бистро, не обязывающее гостей к каблукам и смокингам, а хозяина — к негласным мишленовским канонам.

Задавать Роллянже вопросы бессмысленно. Главное — найти с ним общий язык, тогда интервью превращается в захватывающий монолог.

## МОЙ КАНКАЛЬ

Канкаль — страна легенд, фей и волшебников, родина Мерлина. Это магическое место, где сходятся земля, небо и море. Канкальцы буквально чувствуют дыхание морской стихии: 250 млн кубометров воды приходят и уходят дважды в день в бухте Мон-Сан-Мишель. Я родился и живу рядом с морем. Мне не надо было прислонять ухо к ракушке, чтобы услышать его шум, — достаточно было выйти

на улицу. Я начал управлять лодкой раньше, чем научился кататься на велосипеде. Мальчишками мы играли не в ковбоев, а в моряков и пиратов. В юности я подрабатывал тем, что перегонял парусники из Средиземного моря в Бретань.

## МОЙ СТАРТ

Я вырос в атмосфере гостеприимства. Родители часто приглашали друзей — готовили омаров, соусы и подавали все в красивой посуде. Я любил просыпаться ночью и, сидя в пижаме на большой деревянной лестнице, наблюдать, как разбредаются по домам гости.

Годы спустя я устроил здесь ресторан. Порой, закончив все дела, я выходил из кухни, садился на те же ступеньки и блаженно наблюдал, как расходятся довольные посетители. Иногда я задаюсь вопросом: не ради этой ли эмоции я все это затеял?

Шефом я стал случайно и довольно поздно, в 24 года. Вообще-то я хотел стать моряком. Но когда возвращался из каюта накануне регаты, меня жестоко избили подростки. Я выжил, но весь следующий год был прикован к кровати. Еще один год провел дома — заново учился ходить. Как-то меня в очередной раз навещали друзья. Мы сидели за столом, ели и весело болтали. Мне вдруг захотелось, чтобы мой дом всегда был полон гостей. Так я решил открыть ресторан.

Чтобы научиться азам кухни, я помогал маме готовить. Потом про-

1

2

1 Свой дом Оливье Роллянже превратил в лабораторию специй со всего мира

2 Нам понадобилось четыре месяца, чтобы договориться об интервью: сегодня 56-летнего повара и путешественника не застать на месте



*Мне хотелось, чтобы мой дом всегда был полон гостей. Так я решил открыть ресторан*



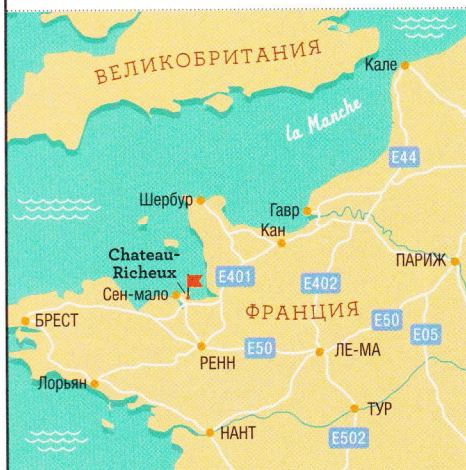
ПРОДУКТ

**Канкальские устрицы**

Площадь устричных плантаций Канкаля — 400 гектаров. Выращиванием моллюсков занята по меньшей мере половина жителей городка. Вкусом, прославившим их на весь мир, канкальские устрицы отчасти обязаны чистой воде, в которой они растут. Перед едой эти устрицы не обязательно мыть. В XVI веке за поставку свежих устриц к королевскому столу Канкалю был дарован статус города.

*Морское бистро*  
**Le Coquillage**

НЕЗАВИСИМАЯ МОРСКАЯ КУХНЯ,  
ЗАВОЕВАВШАЯ ТРИ ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН.  
ПОДАЕТСЯ В ЗАМКЕ НА КРАЮ ЗЕМЛИ



НОЧЬ В ЗАМКЕ	ОБЕД
<b>130-310</b> €	<b>29-110</b> € (БЕЗ ВИНА)
БИСТРО	БУТИК СПЕЦИЙ
D155, ROUTE DU MONT SAINT MICHEL, 35350 SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES ТЕЛ.: +33 (0) 2 99 89 64 76 WWW.MAISONS-DE-BRICOURT.COM	51 BIS, RUE SAINTE ANNE, PARIS ТЕЛ.: +33 (0) 1 42 60 46 88 WWW.EPICES-ROELLINGER.COM
ОБЕД: 12.00-14.00 УЖИН: 19.00-23.00 С СЕРЕДИНЫ ЯНВАРЯ ДО СЕРЕДИНЫ ФЕВРАЛЯ РЕСТОРАН НЕ РАБОТАЕТ	ОТКРЫТО: 10.00-19.00 (ВТ-СБ)

шел ускоренный курс кулинарного училища. Моему другу Дидье, повару, вместе с которым мы открывали ресторан, я сказал: «Увидишь, однажды Поль Бокюз приедет к нам есть». Мы заняли денег, купили подержанную мебель. Готовили, как чувствовали. По другим ресторанам не ходили, боялись попасть под чье-то влияние.

Через два года мы получили свою первую звезду Мишлен. И Поль Бокюз бывал у нас не один раз.

**МОИ ЗВЕЗДЫ**

Мне не жалко было отказаться от трех звезд. Что мне до мнения людей из центральной Франции, ничего не понимающих в море, которые долгие годы не решались выделить ресторан без мяса, лишь с рыбой да ракушками? Нам с женой надоело выставлять заоблачные счета за безукоризненные обеды и ужины без малейшего права на

ошибку с моей стороны. К тому же захотелось освободить время для любимых вещей.

В «Ракушке» я сохранил старую команду гастрономического ресторана. Здесь можно попробовать и кухню морского бистро за 20-30 евро, и меню бывшего ресторана — чуть дороже, но в простой обстановке. Например, в меню остался «Омар, вспоминающий острова» в 14 специях, коронное блюдо гастрономического ресторана с 1984 года.

Сегодня «Ракушке» тоже дали звезду Мишлен, но я очень слежу за своей полной свободой.

**МОИ ПРОДУКТЫ**

Я знаю лично всех бретонских поставщиков своих продуктов. Я знаком и с производителем овощей, и с ныряльщиками за дикими гребешками. Эти люди — богатство Бретани, а она



*Если вы не знакомы с тем, кто срезает для вас с грядки салат, то вся кулинарная авантюра теряет смысл*

1 2

1 В гостях у Оливье Роллянге хочется задержаться подольше. Это легко: комнату в замке можно снять  
2 Замок Ришэ устроен так, что из любого окна видно море  
3 Оливье Роллянге держит сад, теплицы с зеленью, пасеку и небольшой загон с животными — ослами, овцами, пони. Карликовая свинка — любимца хозяина

по сути своей очень бедная.

Повар — заключительное звено в цепочке природы, продуктов и их производителей. Его миссия — найти хороший продукт и придать ему смысл. А если вы не знакомы с теми, кто убивает для вас ягненка или срезает с грядки салат, то вся кулинарная авантюра теряет смысл.

Я много путешествую и вижу, что везде разное отношение к тому, что дает природа. Во Вьетнаме делают очень вкусные вещи из каких-то корешков — жизнь заставила этих людей выжимать все, что можно, из каждой травинки. Японцы очень трепетно относятся к рыбе. Закупщик никогда не обратит внимание на рыбу, с которой обращались небрежно. Он знает, что от того, как выловили и обработали рыбу, зависит ее вкус.

Я пытаюсь перенять этот опыт, но понимаю: всякая кухня креп-

ко связана с определенным местом. Поэтому я отказываюсь от предложений открыть ресторан в Лас-Вегасе или еще где-нибудь на другом краю земли. Моя кухня неотделима от моей бедной Бретани с ее сезонами и травами, которые я собираю на прибрежных скалах. Морской портулак, смолевка, дикий щавель. Что мне Лас-Вегас без них?

## МОЯ КУХНЯ

Морская кухня — это не только ракушки и креветки. Это вся история моря, рассказанная на тарелке. Мои слова — это устрицы, крабы, морская соль, травы с прибрежных скал, молодая бретонская картошка и артишоки. Мне помогают специи. Они задают ритм, темп. При этом я не пускаюсь в экзотическую кухню, соблюдаю баланс. В моем меню есть морские гребешки со специями Кошана.



В этом блюде смешалось все: бретонские гребешки, маринованные в вкусном соусе и морской воде, соус из экзотических фруктов, а также кайенский перец, лимонник и знаменитые кошанские специи: кориандр, тмин, кардамон, зеленый анис, мускатный орех из Гренады.

Если убрать специи, кухня окажется плоской, грустной, без улыбки.

## МОИ СПЕЦИИ

Специи — моя страсть. Уже 20 лет я охочусь за ними — в Керале, Камбодже, Уганде, на Мадагаскаре. Чтобы помогать их производителям, я покупаю специи по ценам в четыре раза выше рыночных и продаю в своем бутике. Это моя попытка отблагодарить этот мир.

Любимая специя? Наверное, перец. Во всяком случае, на необычном острове я взял бы именно его.

Блюдо без перца — это рассказ без эпизода, предложение без точки.

## МОЯ МЕЧТА

Если я открою новый ресторан, то это будет кухня бульона. Я мечтаю придумать несколько волшебных бульонов: очищающий тело и душу, способный разбудить чувства, придающий сил. Сейчас в моем меню есть «Бульон волшебника Мерлина». В нем встретились энергия земли и моря: палурды\*, свекла, лимонник, фуа-гра.

Я мечтаю найти вкус, максимально приближенный ко вкусу ветра. В нем — сущность Бретани: привкус йода и водорослей северной Атлантики и еле уловимые запахи перца и корицы, которые остаются на скалах после отлива волны. Это вершина вкуса. Я мечтаю передать его в бульоне — чтобы запах можно было выпить. Эта идея меня преследует. 🍴

1 2  
3

1 Роллянге работает с более чем сотней производителей специй со всего мира. Объемы закупок исчисляются тоннами

2 Хлеб для ресторана — ржаной, гречишный и с водорослями — производит собственная мини-пекарня

3 Многие поставщики продуктов Оливье — его друзья с детства. Анник Рено десятки лет составляет повару устриц. Он считает ее своей старшей сестрой