



Рейчел Ку – дизайнер, выпускница престижного английского колледжа Сен-Мартинс, работала в пиаре индустрии моды. В 25 лет, не говоря ни слова по-французски, уехала в Париж – учиться в школе Le Cordon Bleu. Сегодня, 7 лет спустя, Рейчел – автор кулинарных бестселлеров и шоу в прайм-тайм на BBC, а также хозяйка самого маленького конспиративного ресторана. Она открыла его на своей крошечной кухне, чтобы опробовать на посетителях рецепты для книги My Little Paris Kitchen и хоть как-то отбить затраты на продукты.

Франция с акцентом

Алая помада в тон цветов на ярком платье, сильный английский акцент, задорный блеск слегка раскосых глаз и заразительный смех – **Рейчел Ку** называет себя англичанкой, которая готовит блюда французской кухни под флагом «просто и в удовольствие»: Fresh and Fun. Рейчел – яркий пример того, как еда из хобби может перерасти в любимую профессию

Текст: Наталья Паласьос, Юлия Тяглова

– Не страшно было взять и все бросить: родной город, успешную профессию – и отправиться в неизвестность?

– Я действительно могла окончить курсы Le Cordon Bleu в Лондоне. Но мне было важно оказаться в гастрономической атмосфере Парижа и непонятного для меня на тот момент французского языка. Без любопытства не могут раздвинуться горизонты. А прошлым летом, например, я отправилась на стажировку с очень интересным молодым шефом Магнусом Нильссоном в ресторан Fäviken на севере Швеции. Аудитория моего телешоу на BBC тогда приближалась к трем миллионам в неделю. Тем не менее я начала с мытья полов, потом меня повысили до сбора трав и ловли рыбы. Это был очень интенсивный опыт, который обязательно пригодится мне в жизни.

– А какой самый ценный опыт ты вынесла из Le Cordon Bleu?

– Первое, что приходит в голову, – это фраза: «Не облизывайте пальцы, если работаете на профессиональной кухне. Дома – пожалуйста». А если серьезно, то нам ставили отдельные оценки за то, как мы организовывали рабочее пространство. Оно всегда должно быть чистым и незагроможденным.

Прежде чем начать готовить, необходимо прочитать рецепт до конца. Все заранее отмерить, почистить. «Если вы начнете готовить бешамель и посередине процесса займетесь поиском мерного стакана, ваша смесь непременно сгорит!» И еще: грязную посуду необходимо мыть в процессе приготовления и сразу убирать.

«Я сотни раз готовила мясо по-веллингтонски – говядину в слоеном тесте с традиционной грибной начинкой. На мой взгляд, этот рецепт отлично работает и с мясом косули, красным луком и арманьяком – его карамельные ноты особенно удачно сочетаются со сладостью лука».





«Сладкий крем сабайон обычно можно встретить в десертном меню, несладкий хорошо подать к закуске или к основному блюду. В этом рецепте нежный соус уравновешивает сладость гребешков и прекрасно гармонирует с перченым вкусом рукольи».

– Ты прошла кондитерский курс, а твой гастрономический репертуар выходит далеко за пределы десертов. Где ты, англичанка, могла научиться готовить так, что твои книги печатают во Франции?

– Когда я была маленькой, мы с мамой и моей австрийской бабушкой постоянно что-то пекли вместе. Бабушка делала потрясающую выпечку на Рождество. Однажды я даже открыла кондитерскую в своей песочнице: налепила куличей-пирожных, украсила их цветами и... продала родителям за несколько пенни. В Париже я работала няней во французских семьях: это было для меня и языковой практикой, и заработком, и кулинарной лабораторией. Попробуйте сделать так, чтобы дети ели овощи и внезапно нагрянувшая французская бабушка традиционных нравов была бы довольна едой! Готовка в семьях и по специальным случаям помогла мне набить руку. Работа в книжном магазине, где я пекла пироги для авторских вечеров, позволила сблизиться с издательским миром. Мое дизайнерское образование и основы маркетинга выплеснулись

в оформление и продвижение моих книг и телешоу. В двери телеканала BBC я поступала с готовым пилотным выпуском программы. И одним из моих условий было сохранение идеи: никаких особых спецэффектов, и в кадре я – совершенно непрофессиональная ведущая, которая не умеет правильно улыбаться в камеру. Думаю, именно этим программа и подкупала. Ведь все, что я делаю, – отражение меня самой.

– Истинную славу тебе принесли книга и шоу My Little Paris Kitchen.

– Да, выстрелила одна из целого моря моих идей. Так родились конспиративный ресторан – кто-то же должен был тестировать мои блюда – и телешоу. У меня накопился некий опыт, плюс я так полюбила Париж, что мне захотелось отблагодарить этот столь гастрономически щедрый город. И я решила написать книгу доступных французских рецептов, какими их ви-



Квартирка Рейчел действительно «впечатляет» размерами. 21 квадратный метр, как оказалось. Кухня занимает, наверное, метра три. Как раз чтобы могли поместиться два гостя.

жу я, и приготовленных на моей крошечной кухне в демократичном районе Бельвиль. Все это приправлено историческими фактами и зарисовками о моих любимых пекарях, мясниках, продавцах фруктов.

– Но что нового ты могла сообщить французам об их собственной кухне?

– Я хотела сказать им: посмотрите, французская кухня – это совсем не страшно и не очень сложно. Самые знаменитые блюда можно приготовить на малюсенькой кухне без каких-то заумных гаджетов, но при этом очень вкусно! В дневнике моего «ресторана» люди оставляли свои комментарии на разных языках. Они были безумно рады возможности оказаться в парижской квартире и разделить со мной трапезу – это было обязательным условием. Без общения затея теряла для меня всякий смысл. И успех превзошел ожидания! Ко мне просились люди из Америки в свой медовый месяц. А я им писала: это неромантично! У меня все такое крохотное, что грязную посуду я складываю в ванной, а при съемках шоу одно и то же блюдо приходится готовить по три раза –

Луковое крем-брюле

4 порции

Что нужно:

350 г лука
280 мл жирных сливок
170 мл молока
5 желтков
50 г сыра грюйер или зрелого конте
1 ст. л. сливочного масла
50 мл кальвадоса
30 г мелкого сахара
30 г коричневого сахара
соль, свежемолотый черный перец

Крем-брюле можно хранить в холодильнике 4 дня.



Что делать:

1. Тонко нарежьте лук. Жарьте его в сливочном масле на небольшом огне 10 мин., влейте кальвадос и готовьте еще 10 мин., пока алкоголь не выпарится. Часто помешивайте, чтобы лук не пригорел. Добавьте сливки и молоко, доведите до кипения, снимите с огня и оставьте на 30 мин.
2. Разогрейте духовку до 110 °С. Процедите сливки с луком в кастрюлю, выжав из лука как можно больше жидкости. Слегка взбейте желтки, добавьте мелко натертый сыр. Доведите сливки до кипения и постепенно влейте в яичную массу, постоянно помешивая. Не взбивайте, чтобы не было слишком много пузырьков.
3. Приправьте солью и перцем, выложите в 4 неглубокие формочки диаметром 13 см и поставьте в противень или форму для выпечки. Поместите в духовку и налейте в противень теплой воды до середины высоты формочек. Запекайте, пока крем не загустеет по краям, но останется чуть жидким в центре, 30–40 мин.

Выньте формы из противня и дайте остыть, а затем накройте пленкой так, чтобы она не касалась поверхности крема. Поставьте в холодильник минимум на 4 ч. 4. Снимите с формочек пленку. Если на поверхности крема собрался конденсат, аккуратно промокните его бумажным полотенцем. Смешайте оба вида сахара и посыпьте крем-брюле. Поставьте формы на металлический поднос. Несколько раз плавно проведите над ними кулинарной горелкой, держа ее в 10–12 см от поверхности крема, чтобы сахар карамелизовался (он будет кипеть еще несколько секунд после того, как вы уберете горелку). 5. Если у вас нет горелки, возьмите большую металлическую ложку и, придерживая прихваткой, раскалите над огнем, чтобы она стала синей, почти черной. Поводите ложкой по слою сахара, чтобы он расплавился от нагретого металла. Сразу же подавайте.





ведь нужно снять разные планы, а на кухне помещается всего лишь одна камера!

– И тебя услышали? Как французы отнеслись к твоему свободному обращению с классикой?

– С пониманием. Когда я спрашиваю своих друзей французов, что они готовят дома, для своей семьи, я часто слышу: «Пасту!» И это понятно. Ведь на кухнях, похожих на мою, нет места для большой кастрюли с кок-о-вэном («Петух в вине» – традиционное французское блюдо. – Прим. ред.), которая займет плиту на ближайшие 3 часа! Я обожаю французскую кухню, но все, что является истинно французским, – кухня сложная, очень традиционная. Какой смысл писать книгу или новый рецепт одного и того же? Недавно я была в Лионе. Так вот, эта гастрономическая столица мира не показала мне ничего нового! Такое ощущение, что французы не готовы двигаться вперед, меняться. А зачем, если все уже придумано: есть соус, его и готовят. И да, вы не ошиблись, вам потребуется во-семь с половиной часов. Меня эта великая

кухня восхищает и вдохновляет, я пытаюсь сделать ее более доступной для большинства людей, и это находит отклик.

– Есть ли у тебя какая-нибудь кулинарная философия? Что ты обожаешь или ненавидишь на кухне?

– Я люблю простые вещи и сезонные продукты. Иду на рынок и покупаю все свежее, что выглядит аппетитно. Что я ненавижу, так это мытье посуды! Мечтаю о большой кухне и посудомоечной машине.

– Что ты думаешь о модных кулинарных течениях?

– Думаю, что главная миссия еды – питать человека. Еще это приятные моменты, которые ты проводишь со своей семьей и друзьями. Но для многих она – способ самовыражения для творческой энергии. Будь то молекулярная, новая скандинавская кухня или гастро-фастфуд-тренды – я все это воспринимаю с энтузиазмом. Все новое делает обычные вещи более интересными и увлекательными. Но по окончании рабочего дня, я думаю, даже самые продвинутые шефы рады отведать домашней стряпни а-ля «как у моей бабушки».



«Кекс с колбасой? Почему бы и нет! Французы уже давно стали печь несладкие кексы. Они продаются в булочных, их подают на обед с салатом в модных кафе, и уж почти наверняка вы увидите их на пикнике. Делать такие кексы очень легко, а для начинки можно использовать все, что оказалось в холодильнике: запеченные овощи, холодное мясо, сыр».

– Если бы у тебя была возможность поместить один рецепт в бутылку и пустить по морю времени, в будущем, что бы это было?

– Крок-мадам! Это был первый рецепт, появившийся на телевидении. Мне писали через «Твиттер» и «Фейсбук» – отовсюду. «Посмотрите, как я приготовил Крок-мадам по вашему рецепту! Я еще добавил туда то-то и то-то. Вот фотография». Это было прекрасно.

– А какие планы на ближайшее будущее у тебя самой?

– Я сейчас работаю над очередной книгой. Скорее всего, она будет называться «Тур де Франс». Я уже побывала в Лионе, планирую еще Бордо, Ниццу... Хожу в кафе, знакомлюсь с фермерами, семьями, посещаю пекарни, различных производителей. Так я черпаю вдохновение и учусь новому. ✉