



Шеф  
РАСМУС  
КОФЕД

ВОЗРАСТ      СВОЙ РЕСТОРАН

37      с 2007

ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА «ЗОЛОТОЙ БОКЮЗ», ДО ТОГО — ОБЛАДАТЕЛЬ СЕРЕБРЯНОЙ И БРОНЗОВОЙ МЕДАЛИ. КАПИТАН СБОРНОЙ ДАТСКИХ ШЕФ-ПОВАРОВ

## ХАРАКТЕР НОРДИЧЕСКИЙ

ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР МИРА ДАТЧАНИН РАСМУС КОФЕД ДОБИВАЕТ СВОЕ ПОВАРСКОЕ ЗОЛОТО ПОЧТИ АЛХИМИЧЕСКИМИ МЕТОДАМИ.

ТЕКСТ НАТАЛЬЯ ПАЛАСЬОС

ФОТО КАМИЛЛА СТЕФАН И РАСМУС МАЛЬМСТРЕМ/LAVENDER HAZE



**М**аленькая Дания последние годы уверенно держит передовые гастрономические позиции. Правда, ореол славы сконцентрирован в основном вокруг харизматичного Рене Редзепи, шеф-повара Noma, лучшего ресторана мира. Он, как известно уже даже людям, далеким от мира высокой кухни, прославился своим талантом добиваться гастрономической сути от локальных продуктов, призывая в помощь историю и традиции родного края.

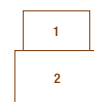
Чуть менее известный датский шеф-повар Рasmus Кофед также использует местные вершки и корешки, но его кухня вдохновлена сложными французскими поварскими техниками, которыми он ежедневно и пользуется в своем ресторане Geranium на севере Копенгагена. На престижном поварском конкурсе конкурсов «Золотой Бокюз» в 2010 году Кофед завоевал золото, став таким образом лучшим шеф-поваром мира и окончательно утвердив Копенгаген в звании мировой столицы высокой кухни.

Подъехав к ресторану Geranium, я не на шутку перепугалась. Интервью должно начаться через пять минут, а таксист высаживает меня около стадиона. Адрес вро-

де правильный, но передо мной огромный парк и футбольное поле. Сектор «А», трибуна 22. И больше ничего. Таксист уехал, оставив меня один на один с бетонным сооружением. Опасаясь сойти за сумасшедшую, осторожно спрашиваю у курящей под трибуной девушки, нет ли здесь случайно поблизости гастрономического ресторана...

Девушка, на мое счастье, оказалась официанткой из Geranium, которая как раз вышла на перекур, а ресторан обнаружился в здании стадиона. Но, когда я вышла из лифта на 8-м этаже, удивлению моему не было предела: стадионная аскетичность мгновенно сменилась роскошным скандинавским минимализмом.

«Я обожаю спорт, но открыл Geranium на стадионе вовсе не из спортивного интереса, — рассказывает Рasmus без тени улыбки. — Исключительно из-за вида. Я очень любил свой первый ресторан. Он тоже назывался Geranium и находился среди парка, вокруг, куда ни взглянешь, деревья. Связь с природой для меня очень важна: я ведь считаю, что моя главная задача — придумать, как интерпретировать ее в тарелке. Тот первый Geranium, к сожалению, пришлось закрыть по финансовым соображениям — один из инвесторов вышел из бизнеса. Для



1 Интерьер Geranium — дорогой, элегантный, но не отвлекает от еды  
2 Кухня ресторана Рasmus Кофед похожа на операционную — никакой суеты и стерильная чистота



## Ресторан GERANIUM

РЕСТОРАН ВЫСОКОЙ КУХНИ В ЗДАНИИ НАЦИОНАЛЬНОГО ФУТБОЛЬНОГО СТАДИОНА В КОПЕНГАГЕНЕ. НА КУХНЕ ЭТОГО ЗАВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОН ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО АНАЛОГА ОЛИМПИЙСКИХ ИГР ОТРАБАТЫВАЕТ СЛОЖНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА СЕЗОННЫХ ДАТСКИХ ПРОДУКТАХ.

<p>ДАНИЯ КОПЕНГАГЕН</p>	КАК ДОБРАТЬСЯ	МЕНЮ ИЗ 15 БЛЮД	
	АДРЕС: PER HENRIK LINGS ALLÉ 4, COPENHAGEN ТЕЛ.: +45 6996 0020 WWW.GERANIUM.DK	<b>1148</b> DKK (~6000 РУБ.)	«ЗЕЛЕНОЕ» МЕНЮ
	РЕСТОРАН РАСМУСА КОФЕОДА МНОГИЕ СЧИТАЮТ МЕСТОМ СНОБСКИМ И ДОРОГИМ. НО КОГДА ВИДИШЬ, СКОЛЬКО ТРУДА ВЛОЖЕНО В КАЖДЫЙ ИНГРЕДИЕНТ, ЦЕННИК НАЧИНАЕТ КАЗАТЬСЯ ДОВОЛЬНО ЛОГИЧНЫМ: КАЖДОЕ БЛЮДО ЗДЕСЬ — ЭТО ПРАКТИЧЕСКИ ЮВЕЛИРНОЕ ИЗДЕЛИЕ.	<b>948</b> DKK	КУХНЯ ОТКРЫТА
		<b>18.00–21.00</b> СР–СБ	

нового ресторана я искал что-то подобное: в черте Копенгагена, но на природе. И как-то раз случайно попал сюда, на новый стадион. Вы только посмотрите, какой вид из окна: на деревья, на поле, на парк! Даже не сразу догадаешься, что ты внутри стадиона».

Пространство Geranium очень светлое: широкие окна, много воздуха, стены выкрашены в пастельные тона, белые скатерти, зеркала — все работает на эффект простора. Название ресторана, «Герань», не несет никакого особенного смысла. «Это просто красивое растение с приятным запахом. Я хотел, чтобы мое заведение было живым и ярким, как этот цветок».

Русые, продуманно взлохмаченные волосы и элегантная недельная небритость придают молодому шеф-повару почти романтический вид. Расмус — типичный скандинав: беседует тихо и спокойно, его невозможно подловить на лишнем жесте или нервном движении, слова роняет скупое, строго по необходимости. Трудно поверить, что за его плечами уже крупные проигрыши и великие свершения.

«С тех пор, как я выиграл «Золотой Бокюз», журналистов стало намного больше, — добавляет Расмус, извинившись за задержку интервью.

«Бокюз» — один из самых сложных и престижных поварских конкурсов, при-

думаный двадцать лет назад лионским классиком nouvelle cuisine Полем Бокюзом. Чемпионат очень сложный: участники готовятся к нему месяцами, если не годами. Один французский шеф-повар в течение года не только ежедневно отрабатывал кулинарные техники, но и интенсивно занимался спортом, да еще попросил гомеопата выписать ему успокоительные, чтобы быть готовым к состязанию физически и морально.

Соревнование продолжается в течение почти двух суток на глазах у строгой комиссии, зрителей и болельщиков. На «Бокюз» редко кто возвращается — слишком тяжелое испытание. Расмус Кофоед участвовал в нем трижды. Взял вначале бронзового «Бокюза», затем, подумав, вернулся за серебряным, а несколько лет спустя завоевал и золото.

«В общей сложности я готовился к состязанию около 7 лет. Это было мое личное препятствие, цель, которую я сам себе поставил. Мне нужна какая-то морковка перед носом, — усмехается Расмус. — Я другому не могу».

Сегодня все три статуэтки-награды стоят на рабочей кухне Расмуса, как бы наблюдая за процессом. Его кухня-лаборатория очень похожа на хозяина — само спокойствие и порядок: светлая, чистая, ряды коробочек и кастрюлек выстроены в полной



боевой готовности и аккуратно подписаны. От зала кухню отделяет лишь стеклянная перегородка. Повара плавно перемещаются по ней, как по аквариуму, — без ругани, без звона посуды и грохота кастрюль; в зал не проникают ни запахи, ни дым.

Ужин у Кофоеда — это целая опера, которой предшествует увертюра: официанты усаживают вас в кресла, из которых можно любоваться видом, пока не позовут за стол. Закатное солнце играет в бокале шампанского, рядом кокетничают закуски от шефа. Они настолько хороши собой, что есть их жалко: на круглом сером камне-тарелке — матовый кусочек свекольного мармелада, увенчанный вишней и ростком щавеля, его сменяет идеальная оранжевая сфера из моркови с облепихой, в продолжение — дуэт яблока с сельдереем, а затем — ровная морская ракушка, целиком съедобная.

Официант приглашает за стол и предлагает определиться с выбором одного из двух меню: одно — обычное, с рыбой, мясом и морепродуктами, а другое — полностью вегетарианское. Каждое — на пятнадцать порций, только из сезонных продуктов, даже зимой. «Использовать продукты в период их лучших качеств, по-моему, более чем логично. Я часто применяю сырые продукты, поскольку хочу сделать еду более яркой, свежей и живой. Зимой, конечно, приходится

использовать маринованные или соленые овощи и цветы, в ход идут корни и сушеные грибы».

Вегетарианское меню Расмус составлял с мыслью о своей маме вегетарианке: именно она пробудила в нем поварскую жилку и желание кормить людей. «Это меню предназначено не только для тех, кто принципиально не ест мяса. Моя задача — в принципе обратить внимание людей на растительную кухню. Я хочу показать, что, вопреки распространенному мнению, стол овощей и трав — это очень разнообразно и совершенно не скучно».

Я выбираю все же обычное меню, движимая желанием попробовать всего побольше. Все-таки не каждый день ешь в ресторане лучшего шеф-повара мира.

Названия блюд, анонсированные официантом, расходятся с наполнением тарелки. Например, холодный томатный суп с ветчинным желе и дикими цветами является в образе облака нежнейшего белого мусса, окруженного прозрачной эмульсией с разноцветными точками цветов: на красный цвет ни малейшего намека. Но во рту облако неожиданно отзывается пронзительным вкусом помидора.

Зеленый горошек похож на себя, но подается подкопченным, в нежном картофельном супе. Затем снова появляются какие-то

*Помимо прекрасного вида на парк из некоторых залов ресторана видны два футбольных поля, а из рабочих помещений — даже крытый стадион*

1	2
---	---

1 «Бокюзы», завоеванные Расмусом Кофоедом, теперь наблюдаются за работой его поваров  
2 Ужин в Geranium завершается чаем из местных трав



#### КОНКУРС

#### **Bocuse d'Or**

«Золотой Бокюз» — самый престижный поварской конкурс мира, проходит раз в два года в Лионе, где он был запущен Полем Бокюзом. Конкурс почти спортивный: оценивается владение поварскими техниками и время выполнения задания.

диковинные формы невероятных текстур, которые на поверку оказываются луком и зернами или копченым сырком с вербеной. Встречаются и более оригинальные ингредиенты — ель, зеленая клубника, водоросли. Случаются неожиданные, но исключительно приятные альянсы: краб подается с зеленой клубникой, лангустины — с ревенем, а куриное мясо — с можжевельником.

В блюдах Расмуса любой до боли знакомый продукт может быть обыгран самым неожиданным образом. Один его десерт включает молоко в четырех ипостасях: йогурт, ванильное мороженое, молочное варенье, а сверху все это присыпано молочным «снегом». В другой десерт, полностью решенный в алых тонах, внедрилась «клубника» из свеклы и розы.

«Я стараюсь работать с датскими продуктами по максимуму. Даже вдохновившись какой-либо техникой в Азии, ищу способ применить ее к ингредиентам, выращенным в окрестностях ресторана. Но я не превращаю это в идею фикс. Прежде всего я в продуктах ценю качество».

Официанты передвигаются по залу мягко и бесшумно. На них спортивная обувь без каблучков. Каждое блюдо приправляется рассказом о производителях или поставщиках и сопровождается подходящим напитком — пивом из спаржи с близле-

жащей фермы, соком сельдерея, датским яблочным сидром или клубничным соком. Географическое исключение сделано только для немецких и французских вин, но и здесь проявлена оригинальность. «Это вино нам поставляют мой друг датский фотограф, который, выйдя на пенсию, купил маленький виноградник во Франции и занялся виноделием. В год он производит не более 900 бутылок отменного шабли. Мы, наверное, единственный ресторан в мире, который его предлагает».

Солнце опускается к линии горизонта, на фоне яркого закатного неба видны только контуры парка и далекого храма. Кулинарный спектакль тем временем продолжается.

«Что меня вдохновляет на создание блюда? Да что угодно — пейзаж, линия снега, растение, ингредиент и его происхождение. Я беру, например, лук-порей и пытаюсь воспринять его с предысторией и контекстом, думая о земле, в которой он рос. Так появился рецепт лука с зернами и кореньями».

Многие не принимают эту естественную испытательскую кухню, где у каждого цветка и листика свое место. «Этот колоссальный труд, за которым стоят сложнейшие техники, — сказал как-то один шведский шеф-повар, комментируя работу Расмуса, — и я не понимаю сути этого безумного труда». Но Расмус этим вопросом не задает-

ся, он просто придумывает и сочиняет. Одно из блюд, которое помогло ему выиграть «Золотой Бокюз», сегодня подается в ресторане. Для его изготовления требуется несколько часов, в основе — бульон из копченой грудки ягненка, настоянный на травах. Перед подачей на тарелку выкладывают пинцетом микроскопические цветочки.

Откуда эта тяга к природе, к цветам и растениям у человека, прожившего всю жизнь в городе? «Когда я закончил датскую поварскую школу, стал искать стажировку во французском ресторане с мишленовской звездой. В результате нашел место в бельгийском ресторане Scholteshof с двумя звездами Мишлен. В следующие полгода я прошел через гастрономическое рабство — выполнял на кухне любую работу без зарплаты. Но работа в этом заведении открыла мне многое. Именно там я научился разбивать привычные стереотипы: например, использовать травы или помидоры в десерте, играть в блюдах цветами и растениями».

«Я люблю свой город. Именно поэтому после стажировки в бельгийском ресторане я вернулся домой, хотя мог бы работать в любой стране Европы. Копенгаген — очень красивое и чистое место, вокруг вода. Здесь приятно гулять, кататься на велосипеде или просто перемещаться с друзьями из бара в

бар. Я очень горжусь тем, что в нашем городе много талантливых шеф-поваров и что здесь находится лучший в мире ресторан. Между мной и Рене Редзепи не существует никакой зависти или недомолвок. Лучший ресторан и лучший шеф-повар в мире в одном городе — это очень хорошо для нашей маленькой Дании».

Теперь цель Расмуса — звезда Мишлен. «Мне неважно, что этот некогда престижный гид сегодня критикуют и оспаривают его объективность. Это моя морковка перед носом, мое личное препятствие. И я делаю все, чтобы получить хотя бы одну звезду. На эту цель со мной ежедневно работают еще 11 поваров и 12 официантов».

В финале ужина подают ароматный травяной чай из местных трав. Кухня уже идеально вымыта и пуста.

«Какие планы? Продолжать творить в любимом городе. Если я решусь открывать что-то новое, то это будет вегетарианский ресторан, в котором будет готовить моя мама. Лучшего повара вегетарианской кухни я не знаю во всем свете».

Все эти слова Расмус произносит все тем же ровным голосом, видимо, исчерпав в тридцати блюдах все свои эмоции. Впрочем, настоящим мастерам и ни к чему лишние слова — все, что они хотят сказать, скажут за них их блюда. ☺



1

1 Во многих блюдах шеф-повар ресторана Geranium использует съедобные цветы

1

1 Шеф Кофед пока еще «играющий тренер»: на кухне своего ресторана он трудится, не покладая рук и не снимая фартука