

Северный ветер

ШЕФ РЕНЕ РЕДЗЕПИ ОТКРЫЛ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ МИРУ ПРОДУКТЫ ХОЛОДНОЙ ДАНИИ – И ПЕРЕВЕРНУЛ ЭТОТ САМЫЙ МИР С НОГ НА ГОЛОВУ

ТЕКСТ: НАТАЛЬЯ ПАЛАСЬОС

ФОТО: КАМИЛЛА СТЕФАН И РАСМУС МАЛЬМСТРЕМ/LAVENDER HAZE



Шеф
**Рене
Редзепи**

ВОЗРАСТ ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН

33

★ ★

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
НОМА, СОГЛАСНО РЕЙТИНГУ
БРИТАНСКОГО ЖУРНАЛА
RESTAURANT
ЗА 2010 И 2011 ГОД —
ЛУЧШЕГО В МИРЕ



Центральная площадь Копенгагена. Я усаживаюсь на заднее сиденье первого попавшегося такси. — В ресторан Noma. Это... — собираюсь назвать адрес.

— Я знаю, где это, — не дает мне договорить водитель.

В общем, ничего удивительного. Noma второй год подряд занимает первую строчку в рейтинге 50 лучших ресторанов мира по версии британского журнала Restaurant. Ресторан скандинавского датчанина Рене Редзепи опередил самого Феррана Адриа, чей El Bulli четыре года носил этот титул.

«У Рене мировой тур в честь выхода его книги». «Рене в двухнедельном отпуске — впервые за два года». «Судя по всему Рене ждет ребенка, лучше бы ему приехать через месяцок после его рождения». Почти год обмена мейлами — и наконец, долгожданный ужин гостевоположника новой скандинавской кухни, перенявшей пальму первенства у традиционно гастрономических Франции, Италии и Испании. После столь долгого ожидания мой аппетит разыгрался не на шутку.

Пытаясь скрыть свое волнение, спускаюсь по ступенькам в зал. Стены оформлены камнем и деревом. Уютно пахнет дымком. Я сразу понимаю, что мне здесь хорошо. Слово «родное место», где можно быть самим собой и не думать, какой вилкой есть следующее блюдо. Впрочем, в первые минуты такой вопрое стоит: столовые приборы к закускам здесь не подают. Метрдотель Джон поясняет, что это часть философии Noma и Рене Редзепи: быть как можно ближе к пониманию продукта до тактильных ощущений.

Пилерек стола лежит очищенный стебель камыша. Можно подумать, что это элемент декора. Оказываюсь — первая закуска. Сердцевину

камыша нужно макать в орехово-йогуртовый соус и есть, стараясь при этом не отхлестать длинным зеленым хвостом соседней по столу.

Хорошо, в этот раз обошлось без приборов. Но когда принесли тартар с соусом из дикого щавеля, руки сами стали рыскать по столу в поисках вилки. «Блюдо сделано руками, а значит, и съедено должно быть при помощи рук, — абсолютно безапелляционно заявляет Джон. — К посредникам вроде вилок прибегаем в исключительных случаях».

Уже через пару минут я убедилась, что это правило — больше, чем причуда шеф-повара. Оно несет в себе глубокий сакральный смысл. Отправляя пальцами в рот сырую рыбу и пытаясь зачерпнуть мелкими кусочками хоть немного соуса, невозможно думать о чем-то, кроме этой рыбы. Все чувства и мысли сконцентрированы на кульбитах в тарелке — и это в корне меняет восприятие вкуса.

Дальше — больше. На стол ставят горшок. Обыкновенный глиняный горшок. Внутри — земля, из земли торчит зелень. Съесть такое даже мысли не возникает. Но тут возвращается Джон, и выясняется, что зеленые веточки — это хвостики молодой морковки и редиски. Овощи следует есть, по одному вытягивая из бутафорской земли — высушенной в печке муки разных сортов с дроблеными орехами и белым пивом. Прежде чем захрустеть морковкой, нужно окунуть ее в зеленоватый соус из тархуна и кервеля. Уговорить себя жевать землю выходит не сразу — слишком уж реалистично все выглядит.

Квинтэссенция естественности кухни Noma — живая серая креветка. Ее приносят в круглой банке, полной льда. Креветка лежит на льду и смотрит на меня, шевеля усами. Как

МЕСТО ДЕЙСТВИЯ

Антураж

Лучший ресторан мира прячется в портовых доках квартала Christianshavn, через пролив от исторического центра Копенгагена. Ничто не предвещает исключительности места: напротив, буквально в нескольких метрах швартуются яхты, на палубах сушится бельё. Скромная вывеска Noma, если не искать ее специально, практически незаметна.

1

1 Интерьер Noma очень простой. Здесь нет дорогих приборов и скатертей. Обычные деревянные столы, на стульях — мягкая овчина, в вазах — полевые цветы

Квинтэссенция естественности в кухне Noma — живая креветка. Ее подают в банке, полной льда. Креветка лежит на льду и шевелит усами



ПРИЗНАНИЕ

Кристиан Пуглизи, шеф датского Relae, бывший су-шеф Noma

«Рене заявил миру, что Дания — это не только тяжеленное тушеное мясо и пиво. А главное — он дал скандинавским продуктам голос».

Ресторан Noma

УДИВИТЕЛЬНАЯ КУХНЯ ОТ ПОВАРА,
ОТКРЫВШЕГО МИРУ СЕВЕРНЫЕ ПРОДУКТЫ
И ПРЕВРАТИВШЕГО НЕГАСТРОНОМИЧЕСКУЮ ДАНИЮ
В МЕСТО ПАЛОМНИЧЕСТВА
СО ВСЕЙ ПЛАНЕТЫ

УЖИН С ВИНОМ ИЗ 7 БЛЮД	7 СВЕЖИХ СОКОВ
270 €	55 €
КООРДИНАТЫ	РЕЗЕРВ СТОЛИКА ЗА
АДРЕС: STRANDGADE 93 1401 COPENHAGEN ТЕЛ: +45 (3) 296 3297 WWW.NOMA.DK	3 МЕСЯЦА
ВМЕСТИМОСТЬ NOMA	НА КУХНЕ РАБОТАЮТ
40 ГОСТЕЙ	40 ЧЕЛОВЕК

и 50% приходящих в Noma женщин, я так и не смогла проглотить глядящее на меня существо. Теперь жалею: упустила уникальный шанс!

Эта эпатажная мизансцена обыгрывает главную идею ресторана, заключенную в его названии. Noma — сокращение от Nordisk Mad, в переводе с датского — «еда севера».

Еще одно блюдо — и еще одна поэтическая ода Рене Редзепи родине. На тарелке — красивый нордический пейзаж. В творческом беспорядке выложены морские камешки, между ними пробиваются настоящие прибрежные травы и водоросли, художественно застыла ледяная волна. Практически сырые креветки присыпаны песком, полученным из морских ежей. По вкусу — словно глоток моря вместе с водорослями и нежным бризом.

Рене Редзепи стал поваром по чистой случайности. После школы

вместе с другом пошел в кулинарное училище — за компанию. Окончив учебу и проработав четыре года в копенгагенском ресторане, он отправился путешествовать. Служил в престижных мишленовских заведениях Франции и Америки, был в подмастерьях у Феррана Адриа — в том самом El Bulli, который несколько лет спустя ему было суждено потеснить с первой строчки авторитетного ресторанный рейтинг. Его не раз звали на хорошую зарплату в дорогие заведения датской столицы, но все было не то.

После долгих размышлений Редзепи принял предложение открыть ресторан, где будут использоваться исключительно сезонные продукты Дании и близких к ней скандинавских стран. Цельный год он путешествовал по Швеции, Норвегии, Финляндии, Исландии и Фарерским островам. Изу-



чал местные традиции, размышлял над оптимальной логистикой ингредиентов. Задумка заключалась в том, чтобы за ужин гость мог попробовать все местные продукты, соответствующие сезону — сорванные и выловленные буквально пару часов назад.

«Было страшно, — вспоминает Рене открытие ресторана в 2003 году. — Не было никакой уверенности в том, что наша идея сработает. Но я понимал, что работать иначе просто не смогу. К тому моменту меня перестали интересовать французские соусы и прочие неродные мне вещи. Так что выбора не было».

Сегодня в Noma нет ни одного не северного продукта. На кухне ресторана не используются оливковое масло и шоколад — чуждые здешним широтам. Вместо этого разрабатывается широкая палитра собственных растительных масел: рапсовое, сос-

новое, а также масло из тимьяна, петрушки и укропа.

«Сезоны на нашей земле невероятно коротки, поэтому мы допускаем использование маринадов, — рассказывает Рене. — Как и у вас в России, это часть гастрономической культуры. При этом мы постоянно экспериментируем со всеми этими соленьями. Сейчас вот готовим на зиму цветы бузины — и только через четыре месяца сможем узнать, получился ли рецепт маринада. Если нет, придется ждать урожая следующего года, чтобы попробовать что-то новое. Самое главное в работе с северными продуктами — это терпение».

Рядом с рестораном пришвартован корабль. На нем разместились Nordic Food Lab — некоммерческий фонд, научно-исследовательская лаборатория и экспериментальная кухня Noma и еще нескольких датских

Самое главное в работе с северными продуктами — это терпение

1

1 За кулисами ресторана работают полсотни человек из 13 стран мира. Датчан только трое — включая Рене



1 2

1 Ресторан Noma — датский от кухни до ножей и вилок. Декор на стенах — дело рук датской художницы, посуду сделал местный умелец по эскизам команды Рене Редзепи

2 Сладкую телятину в Noma подают с листьями настурции, кривелем, побегими гороха и цветами чеснока. Всего за год в ресторане используют около 100 прибрежных, морских, полевых и лесных трав — разных в зависимости от сезона

ресторанов в одном флаконе. Работающие здесь люди изучают северные продукты и их возможности, создавая на основании результатов исследований оригинальные рецепты.

Шеф лаборатории Торстен Вильгаард проработал в Noma с открытия. Сегодня он занимается разработкой новых меню. На рабочей доске висит повестка дня. Белая спаржа, огурцы, грибы — ничего экзотичного.

«Если мы приготовим то же блюдо из спаржи, что и в прошлом сезоне, то гости разочаруются, — говорит Торстен. — Поэтому мы постоянно ищем свежие варианты, каждый предлагает свой. Вот кто-то подкинул идею поженить спаржу с елкой — стали тестировать. В результате появилось новое блюдо — белая и зеленая спаржа с еловым муссом и молодыми ростками сосны». Рене Редзепи признается, что главный источник вдох-

новения для него — это продукт. «Ты берешь его в руки, нюхаешь, пробуешь — и тебя озаряет. Продукт — это главное. Я долго искал хороших поставщиков, лично объезжал деревни, порты. Фермеры и рыбаки — вот кто настоящие герои. Лавры Noma принадлежат и им тоже. Каждого из них я знаю лично».

В это охотно верится: слава не вскружила Рене Редзепи голову. Он очень прост в общении и не скрывает своего происхождения: его мама — уборщица, папа — шофер.

Между тем обстановка в ресторане становится все более теплой и дружелюбной, несмотря на то что винной карте я предпочла меню соков. Облепиховый, грушево-еловый, яблочный, брусничный, сок цветка бузины — каждый соответствует определенному блюду. И каждое блюдо выносит приготовивший его повар. «Пусть



обслуживание получается небезукоризненным — шефы не обязаны обладать навыками официанта, — поясняет Рене, — но в этом есть свой шарм и честный диалог с гостями».

Несмотря на тяжелый труд по 16 часов в сутки и невысокие зарплаты, в Noma тянутся повара со всего мира — за уникальным опытом и дружеской атмосферой, тон которой задает шеф. В этом году Рене взял всю свою команду в Лондон на церемонию награждения Noma. Только один человек приехать не смог: из-за визовых проблем посудомойщика Али не впустили в Великобританию. Рене заказал фирменную футболку Noma с фотографией Али и вышел в ней на сцену.

«Рестораны, подобные нашему, выживают только за счет сумасшедшей самоотдачи работающих там людей», — считает Редзепи. И сам при этом работает по 90 часов в неделю.

Десерта я ждала с особым любопытством. И не зря: на столе возникли мороженое из ревеня, облепиховый мусс с травами и белоснежный ореховый снег с сушеными ягодами. Удивительно, но после трехчасового ужина из одиннадцати закусок, семи блюд и трех десертов я чувствовала легкость и необъяснимый прилив сил. Словно все эти травы, цветы, ракушки и корни магическим образом передали мне жизненные соки северной земли.

Я не могла уйти из ресторана, не задав Рене Редзепи вопрос, который мучил меня весь вечер.

— *Что же будет, когда вы поймете, что возможности использования продуктов севера иссякли? Они ведь не бесконечны?*

— Бесконечны. Но рано или поздно иссякнут *мои* творческие возможности. Тогда я закрою Noma. Надеюсь, это случится нескоро. 🍴

1 2

1 В вазах с полевыми цветами спрятаны хлебные чипсы — искать их по-детски азартно и весело

2 Те самые серые креветки на льду