

афиша Еда



МАЙ 2012

№1 (35)
Ежемесячный журнал
о еде, вине и гастрономическом путешествии
ЕДА.RU

54

гастрономических секретов
Кампани,
А ТАКЖЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ,
АГАР-АГАР, ПАСТА И ЗАТУК

Первый
свежий
журнал
о еде



Зачем **сомелье** нужен ресторан, это понятно, а зачем ресторану сомелье — это вопрос



Легкая еда — то, что нужно для лета

Разделочная доска — атрибут не менее важный, чем нож для сковородки; мы протестировали все модные разделочные доски

Все, что нужно для пикника
Зачем учиться в Le Cordon Bleu
Как приготовить яйцо в цветочном горшке
На что способны еврейские мамы

Мастер-класс Дениса Кутатова: шавелевый суп





50
миллионов фунтов было потрачено на девятиэтажный кампус Le Cordon Bleu

Кампус Le Cordon Bleu располагается в стратегически важной части города: в Лондоне сегодня — это Блуэбери-сквер, прежнее Ист-Энд



Комплекты **униформы**, полный набор ножей и всего, что нужно для головы, ученики получают вместе со студенческим билетом поварской школы

ШКОЛА

Курс счастливой ЖИЗНИ

ЗАЧЕМ УЧИТЬСЯ В ПОВАРСКОМ ИНСТИТУТЕ LE CORDON BLEU

© текст АЛЕКСЕЯ ЗИМНИНА • фотографии СЕРГЕЯ ЛЕОНТЬЕВА

Летом 2008 года в разделочном цехе лондонского кампуса французской поварской школы Le Cordon Bleu заперся студент. Он провалил экзамен: что-то не так пошло с суфле — и по примеру великих поваров, Франсуа Вателя и Бернара Луазо, решил свести счеты с жизнью, перерезав себе вены. Четыре часа переговоров через запертую дверь как-то убедили студента, что шефский нож не самый лучший инструмент для встречи с вечностью, да и поводы можно найти повнушительней, чем опавшее суфле.

Случай этот уникальный — собственно, как уникальны в истории гастрономии судьбы Вателя и Луазо: первый покончил с собой из-за невозможности подать к столу Людовика XIV свежую рыбу, второй снес себе башку из ружья, недобрав баллов в гиде Gault Millau. Но исключительность тут из тех, что только подчеркивают правило. Для французской кухни мотив служения, превосходства, цеховой принцип качества всегда был ключевым. Повар там больше чем повар.

Я как раз сдавал экзамены в ту же самую сессию и помню, что для меня поступок этого студента вовсе не был проявлением какой-то дикости или сумасшествия. Мы все тоже ужасно нервничали, ожидая результатов, но нам повезло, и мы экзамен сдали, а если бы нет — то оставалось бы только уповать на уровень собственной толстокожести. Дух французской кухни, тени Эскофье, Верже, Гримо де Ла Реньера и, наконец, Вателя с Луазо — витают в любом кампусе Le Cordon Bleu. От Лондона до Парижа, от Оттавы до Сеула. Тридцать пять отделений этой поварской школы каждый год выпускают в мир двадцать тысяч человек, обученных классическим кухонным техникам. Это старейшая и самая большая институция в сфере профессионального гастрономического образования на планете.

Повар — традиционно мужская профессия. Ресторанная кухня — гибрид казармы, футбольного поля, боксерского ринга и сталелитейного цеха. Грубое, жестокое пространство без сантиментов. Лирика проявляется на тарелках, а все, что было до, не должно волновать: когда б вы знали, из какого сора... Парадоксальным образом профессиональная поварская школа Le Cordon Bleu большой частью своего успеха обязана как раз женщинам.

Le Cordon Bleu придумала парижская журналистка Марта Дистель в девяностых годах девятнадцатого века. Она создала что-то вроде гастрономического тайного общества, взяв название

Ресторанная кухня — гибриды казармы, футбольного поля, боксерского ринга и сталелитейного цеха, без сантиментов

у рыцарского ордена голубой ленты, знаменитого своими лукулловыми пирами. Членов общества научили готовить лучшие повара того времени, а главной базой стало учение Огюста Эскофье, повара, реформировавшего традиционную кухню. Для мира еды он что-то вроде Архимеда, Ньютона, Евклида, Линнея и Менделеева в одном лице, великий систематизатор, раскладыватель по полочкам. Он, в общем-то, и есть та технология, по которой готовят еду в Париже, Нью-Йорке, Мельбурне, Сиднее и Токио с Шанхаем. За сто лет образ Эскофье в глазах профессионального сообщества практически не потускнел. Не зря последнее блюдо, приготовленное гастрономическим Эйнштейном — каталонцем Ферраном Адриа перед закрытием в прошлом году его ресторана El Bulli, было вариацией на тему «Персика Мельба», одного из самых знаменитых блюд в истории кулинарии, придуманного Эскофье, кстати, в Лондоне, когда он работал на кухне отеля Savoy.

После смерти мадам Дистель в 1930 году школа по ее завещанию перешла в управление сиротского приюта. Из парижской безотцовщины там растили поваров до гитлеровской оккупации. Во время войны школа не работала, а после была выкуплена Лизой Брассар, которая управляла ею до середины восьмидесятых. Собственно, во время мадам Брассар в Le Cordon Bleu училась самая знаменитая выпускница — Джулия Чайлд.

В восемьдесят четвертом Лиза Брассар продала школу семье Куантро — владельцам алкогольных брендов Cointreau и Remi Martin, которая рулит здесь и по сей день.

Первый международный кампус был открыт в Лондоне в 1933-м. И это тоже сделала женщина — Дион Лука. Она была первой выпускницей Le Cordon Bleu женского пола и первой женщиной, получившей международное профессиональное признание. В частности, она работала шефом в одном из гамбургских отелей, куда к ней специально приезжал Гитлер, чтобы съесть голубя.



Шеф Локк — технический директор лондонского кампуса, шеф-шеф, знаток кухни и падак — претендент на многие французские награды Le Cordon Bleu



Демонстрационные
задачи рассчитаны на
шестьдесят человек —
это много людей,
но шеф Джон умеет
заставить аудиторию
себя слушать





На практике за-
няли у каждого сту-
дента свои плиты,
свой холодильник
и полный набор не-
обходимых кухонных
аксессуаров



Шеф Джули — декан кондитерского отделения — создала из своей восточной кухни лучшее на сегодняшний день место, где учат готовить сладкое

Кампус, возможность стажировок на ресторанных кухнях — все это погружает в особую эмоциональную среду

Видимо, голубь был так прекрасен, что ради него фюрер забывал о своем вегетарианстве.

Дион также вошла в историю гастрономии как первая женщина селебрити-шеф. Она появилась на телевидении в конце сороковых, и, как считают эксперты по младенческому состоянию телевидения, — ее образ во многом повлиял на телевизионную манеру Джулии Чайлд. Телевизионных шефов вообще в истории Le Cordon Bleu было много. Марио Баталли, Йотам Оттоленги, Джада де Лаурентис. Все они учились в разных — кто в американских, кто в парижском, кто в лондонском — кампусах.

После того как семья Куантро приобрела Le Cordon Bleu, началась международная экспансия. Кампусы открывались один за другим. Но главными остаются лондонский и парижский. Причем лондонский теперь, пожалуй, даже главнее. Зимой 2012-го он переехал в новое здание на Блумсберисквер. На переезд и оборудование семья Куантро потратила 50 миллионов фунтов. И, пожалуй, в мире сегодня больше нет кулинарной школы, каждая из полудюжины кухонь которой экипирована как трехзвездочный мишленовский ресторан. На каждой кухне четырнадцать плит Falcon стоимостью по 12 тысяч фунтов, печи Rational, процессоры Robot Coupe, наковдженки, термомиксы, горы стальной посуды All-Clad и прочей техники, название которой звучит для профессионала слаще любой музыки.

Le Cordon Bleu называется не просто школой, но институтом. Институт внесен в реестры профессионального образования. Если учиться на повара, то это уровень того, что у нас называется техникумом. На факультете ресторанного менеджмента выпускники получают диплом вуза.

Поварская часть разделена на два факультета: «Кухня» и «Кондитерское дело». Можно закончить оба. Причем одновременно. Обучение длится около девяти месяцев и стоит примерно 18 тысяч фунтов стерлингов. Это несколько выше, чем

стоит образование в Англии в среднем, обычно год учебы для иностранцев обходится примерно в 12 тысяч фунтов. Британские граждане платят за образование меньше — около четырех тысяч.

Я выбрал Лондон, а не Париж, потому что просто больше люблю этот город (кстати, в Париже теперь тоже есть преподавание на английском языке), а потом — Лондон в гастрономическом смысле мне был интересен как место, из кулинарной пустыни превратившееся в цветущую мировую столицу. Я как-то обсуждал это с Оттоленги, и он сказал, что приехал учиться в Лондон из Иерусалима примерно по тем же причинам. Город, кампус, возможность стажировок на ресторанных кухнях — все это погружает в особенную социальную, эмоциональную и профессиональную среду, в которой выпуклее, четче, яснее понятно, как все устроено в гастрономическом мире и что с этим всем потом можно делать.

Один из моих однокурсников — индонезиец Дин — успел поучиться в Италии и во Франции; в Лондоне, параллельно с учебой в Le Cordon Bleu, он работал в гастронабе The Gun в Доклендсе. После окончания школы он собирался еще поработать в местах посерьезнее — у Марка Пьера Уайта или у семьи Ру. Потом отправится в Штаты: Восточное побережье, Западное; дальше — в Японию. И только года через два — в Индонезию. И там уже открыть наконец ресторан мечты.

Другой мой однокурсник — этнический бразильский японец Йоши до сорока лет работал в Сан-Паулу адвокатом по делам о банкротстве, слияниях и поглощениях. Банкротств, слияний и поглощений в Сан-Паулу было, видимо, достаточно, так что к сорока годам Йоши заработал достаточный капитал, чтобы выкупить старый ресторан на берегу океана и отправиться на несколько лет в Европу. После Le Cordon Bleu он поехал во Францию — к Мишелю Герару, а потом через Испанию вернулся в Бразилию, чтобы повесить на стену ресторана диплом Le Cordon Bleu и начать новую жизнь.

Тема новой жизни — традиционная для Le Cordon Bleu, начиная с Джулии Чайлд. Благодаря случайному озарению и скуке жизни дипломатической жены Джулия на пятом десятке получила новую жизнь для себя и для всей американской гастрономии. Кстати говоря, ее книга об искусстве французской кухни — во многом конспект лекций в Le Cordon Bleu.

В Le Cordon Bleu всегда были хорошие преподаватели. Они необязательно великие шефы, ведь

учитель — это другая профессия. Шеф в ресторане учит делать то, что нужно ему, хороший учитель в поварской школе — то, что нужно тебе. Хотя многих преподавателей в Le Cordon Bleu можно с полным основанием назвать и великими шефами тоже — Терьяна, главного в парижской школе, или лондонского шеф-кондитера Джули. Обычно в биографии хорошего учителя Le Cordon Bleu несколько самых разных позиций в мишленовских ресторанах, работа в гостиницах и кейтеринге, напробовавность, обширная география путешествий и подвешенный язык. Лекция длится три часа, и если не уметь занимать аудиторию все это время, это будет одна усталость и размягчение мозга вместо знаний. Практические занятия — тоже три часа. На практике студенты воспроизводят увиденное на лекции, а потом получают от преподавателя разнос. И здесь тоже нужно владение языком. Я редко встречал в специальной

Великий шеф в ресторане учит делать то, что нужно ему, хороший учитель в поварской школе — то, что нужно тебе

или популярной гастрономической литературе образы такой поэтической силы и в то же время точности, с какой высказываются о еде профессора Le Cordon Bleu.

Кулинарные школы бывают двух типов. В одних учат рецептам, в других — техникам. Собственно, знание техник не отменяет рецептов, но оно дает человеку свободу. Рецептов — миллионы. Количество техник ограничивается сотнями, из которых



На практических занятиях студенты учатся самостоятельно, а также учатся работать в одной команде, разбиваясь на разные цехи

«Афиша-Еда» №7 (35) май 2012 года



Шоф Эрик за годы жизни в Британии овладел настоящим английским чувством юмора, полюбив его с французским педантизмом

«Афиша-Еда»

универсальных и общепотребительных — несколько десятков. Знание их позволяет чувствовать себя уверенно перед любым продуктовым набором, поскольку дорада или сибас, кьянина или герефордская говядина — на сковороде, в печке и под ножом — подобные виды мяса, овощей, рыбы, жиров и жидкостей ведут себя похожим образом.

Многие ценят в приготовлении еды момент импровизации, произвола, случайности. Но, как говорил писатель Фаулз, нельзя удачно импровизировать, не придумав импровизацию заранее.

В Le Cordon Bleu три курса, на первых двух изучают основные поварские техники, на третьем учат этими техниками жонглировать.

Это, повторюсь, универсальные приемы, равно используемые и в китайской, и в малайзийской и в марокканской кухне, даже если повара, которые пользуются этими приемами, ничего об этих приемах не знают. Точно так же, как герою Мольера незнание слова «проза» не мешало этой прозой объясняться.

Однако человек, который печет, допустим, лепешки в тандыре чаще всего не сможет сделать хороший багет. А у великого шашлычника не факт, что так же удачно получится поджарить филе миньон на сковороде, хотя и то и другое находится, в общем-то, в шаговой доступности от того, чем эти люди мастерски владеют.

Обучение в хорошей поварской школе, а Le Cordon Bleu — из лучших, если не лучшее заведение в этом роде, дает ключи к пониманию карты сада расходящихся троп, которым является кулинария.

Студент Le Cordon Bleu постепенно — от науки разбивания яйца и нарезки лука движется по этому саду, к третьему курсу попадая в область технологической схоластики, тренируясь на блюдах, имеющих мало отношения к реальной жизни. Например, на тарелке с жареным голубем используется одновременно два десятка разных техник (от приготовления куриного мусса, вываривания латука в вине, бланшировки вываренного и нафаршированного муссом латука; ножки голубя готовятся в технике конфи, а грудка — по-другому и так далее), и понятно: даже в большинстве самых патетических ресторанов никто не будет настолько усложнять себе жизнь. Но в школе этим заниматься надо, поскольку, громоздя вавилонскую башню техник, начинаешь лучше понимать связи между ними, понимаешь нужность и ненужность той или иной техники в конкретном случае и какие средства нужны, чтобы выполнить задачу

Знание базовых кулинарных техник позволяет чувствовать себя уверенно перед любым продуктовым набором

наиболее адекватным образом. И это еще один путь к свободе. В конце концов, именно освобождение является конечной целью любой жизнедеятельности. Но свобода не бывает следствием пассивного залога. Чтобы сделать революцию, надо снять белые перчатки. Чтобы приготовить яичницу — разбить яйцо. ☺



Здесь двор школы — он же patio учебного кафе, где можно обсудить тонкости приготовления голубей и латука, фаршированного куриным муссом.