



ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

## КУЛИНАРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ ПО НОРМАНДИИ

**Ален Реньо,**  
ШЕФ-ПОВАР И ВЛАДЕЛЕЦ ФРАНЦУЗСКОЙ КЕЙТЕРИНГОВОЙ  
СЛУЖБЫ АРОМЕ

Дамы и господа, прежде чем начать наше путешествие, я хочу поблагодарить журнал «Генеральный Директор» за предоставленную мне возможность рассказать о Франции и ее кулинарных традициях во всем их региональном разнообразии. Могу с уверенностью сказать, что Франция — это рай для сибари-

тов и гурманов. Страна с романтическим ореолом, богатой культурой и историей, она притягивает к себе миллионы людей. Это уютные кафе, величественные замки, горнолыжные курорты, потрясающие пляжи и, конечно же, известная во всем мире французская кухня и французские вина.

Мы будем путешествовать по разным регионам Франции, и я постараюсь выразить ту идеологию, которая сделала меня гурманом, и ту любовь к моему делу, которую мне привила эта авантюра под назва-

нием «Кулинария». Возможно, вам покажется, что я слишком расхваливаю свою родину, не обесудьте — ведь я же француз. Начну я наше путешествие с моего родного региона — Нормандии, которая находится на севере Франции и славится суровой красотой скалистых побережий, обширными лесными массивами и роскошными морскими курортами: Довиль, Дьепп, Ле-Тук, Кабур.

Когда в Украине я говорю о Нормандии, в основном возникают воспоминания времен Второй миро-

ЗА 20 ЛЕТ РАБОТЫ В ЛУЧШИХ МИШЛЕНОВСКИХ РЕСТОРАНАХ И 5-ЗВЕЗДОЧНЫХ ПАЛАСАХ ФРАНЦИИ ЕГО КЛИЕНТАМИ СТАЛИ МНОГИЕ ИМЕНИТЫЕ ЛЮДИ, СРЕДИ КОТОРЫХ: ИВАНА ТРАМП, БРЮС УИЛЛИС, ЖЕРАР ДЕПАРДЬЕ, ШЕРОН СТОУН. ЕМУ ПОСЧАСТЛИВИЛОСЬ БЫТЬ УЧЕНИКОМ АЛЕНА ДЮКАССА, САМОГО ТИТУЛОВАННОГО ШЕФ-ПОВАРА В МИРЕ. ПОСЛЕДНИЕ ЧЕТЫРЕ ГОДА АЛЕН ЖИВЕТ И РАБОТАЕТ В УКРАИНЕ. СЕГОДНЯ ОН ВЛАДЕЛЕЦ И ШЕФ-ПОВАР КЕЙТЕРИНГОВОЙ СЛУЖБЫ АРОМЕ. РАЗВИВАЯ СВОЙ БИЗНЕС, ОН ТАКЖЕ ПРОВОДИТ МАСТЕР-КЛАССЫ И КОНСУЛЬТИРУЕТ РЕСТОРАННЫЕ ПРОЕКТЫ В УКРАИНЕ, РОССИИ И ФРАНЦИИ

вой войны. И это еще одна из причин, по которой мне хочется заново открыть этот регион для вас и показать все его богатство.

Чтобы понять и почувствовать всю красоту Нормандии, стоит взглянуть на полотна Клода Моне. Именно пейзажи Нормандии вдохновили художника на создание картин, увековечивших его имя. Здесь Коко Шанель открыла свой первый Дом моды, а Густав Флобер написал роман «Госпожа Бовари», ставший одним из шедевров мировой литературы.



Нормандия — это замечательный морской курорт, бесконечно зеленые поля для гольфа, казино и яхт-клубы. Здесь расположились самый крупный аукцион лошадей во Франции и старинное аббатство Мон-Сен-Мишель на гранитном острове, которое называют не иначе как «восьмое чудо света». И все это всего в 2–3 часах езды от Парижа.

А покажите мне норманца, который не любит вкусно поесть? Нормандец, который не ценит хорошую еду и не стал гурманом, — это не нормандец.

Сама природа как будто позаботилась о том, чтобы столы норманцев отличались богатой и разнообразной пищей. Плодородные земли дают неисчерпаемые возможности для кулинарного искусства, а море щедро одаривает жителей региона изобилием рыбы и морепродуктов.

Так что, независимо от того, в какой части Нормандии вы окажетесь, — недостатка во вкусной еде у вас не будет. Это я вам гарантирую.

И все-таки наибольшую кулинарную славу региону принесли камамбер, кальвадос и сидр, ставшие его символами.

У сыра **камамбер** даже есть своя легенда. Якобы во времена Французской революции одна фермерша спрятала у себя священника, который в знак благодарности открыл ей секрет производства сыра. Женщина с успехом освоила это дело и со временем передала его своей дочери, проживающей в местности под названием Камамбер. В свое время Наполеон III, будучи проездом в этом регионе, попробовал сыр, который ему очень понравился, и окрестил его Камамбер.

В Нормандии даже существует «Музей сыра», посетив который, вы узнаете историю происхождения и процесс производства Камамбера. Очень рекомендую попробовать и другие сорта известных в Нормандии сыров, таких как Ливаро, Пон-левек.

Еще один продукт, принесший славу нормандской гастрономии, — это яблоки. Ведь именно из них производятся знаменитые сидр и кальвадос, без которых в Нормандии не обходится ни одно застолье.

У **кальвадоса** даже есть своя традиция под названием «нормандская дыра»: это предполагает обязательное принятие напитка между двумя блюдами, якобы для улучшения пищеварения.

Этот напиток, вкус которого зависит от многих факторов: сорта яблок, качества дубовой бочки, сро-

ка выдержки, — также называют «микстурой от всех болезней». К слову сказать, лучшие сорта кальвадоса имеют от десяти до двадцати лет выдержки, и на него, как и на большинство французских региональных продуктов с уникальными традициями производ-

ства, распространяются правила «*Appellation d'Origine Contrôlée*» (оригин. перевод: контролируемое по происхождению название). Дегустировать напиток нужно непременно в специальном бокале-тюльпане.

Еще один известный напиток, **сидр**, получил признание в далеком XVI веке и назывался «напитком французских королей». Он слабоалкогольный, как правило, шампанизированный.

Для его производства подходят далеко не все яблоки. Предпочтение отдается сортам, специально выведенным для этой цели.

Ранее у жителей данного региона даже была привычка: по утрам пить так называемый кофе «кальва» (в кофе добавлялось немного кальвадоса), но сейчас этот «обычай» постепенно уходит из быта и жизни норманцев.

Как я уже говорил, нормандская кухня разнообразна и многогранна. Взять хотя бы морепродукты: для их любителей Нормандия — настоящий рай. Если вам доведется побывать в Нормандии в сентябре, посетите ежегодный «Праздник креветки».

Кроме того, Нормандия — лидер по производству устриц во Франции. Добавьте к этому изумительные морские гребешки, выловленные в Ла-Манше, всевозможные моллюски: букцинумы, венерки, знаменитые «Шербургские дамочки». А чего только стоят высококлассные устрицы Сен Вааст?

Традиционно кухня этого северного региона достаточно жирная и калорийная. При этом норманцы стали первыми, кто при приготовлении еды заменил животный жир (сало) на сливочное масло.

Есть что попробовать в регионе и любителям мясных изделий.

Обязательно попробуйте присоленную баранину, родом из Мон Сен-Мишель (замок-остров, о котором я говорил ранее). Это нежное мясо с необычным йодированным вкусом, который сложно с чем-либо сравнить. Секрет этого вкуса кроется в пастбищах, которые во время прилива полностью покрываются морской водой, а во время отлива на них пасутся ягнята. Еще одно популярное мясное блюдо, безумно вкусное и



Ален Реньо, шеф-повар и владелец французской кейтеринговой службы Arome

простое в приготовлении, — это молочная телятина, обжаренная на сливочном масле со сметаной, шампиньонами и зеленью, — настоящее кулинарное удовольствие. Так, как его готовят в Нормандии, его не готовят нигде.

И, конечно же, нормандские колбасные изделия: колбаски *Andouille de Vire*, белые колбаски *de Rouen*, колбаски *de Mortagne*, а также известные *Tripes à la mode de Caen*.

Расскажу о некоторых из них. Колбаски *Andouille de Vire* (Андуй де Вир) готовятся достаточно долго. Составных свиного желудочного тракта (проще говоря, кишки) тщательно чистят, промывают и нарезают тоненькими полосками. Затем их солят, кишка начиняется, изделие придает форму эллипса и связывается ниткой. После этого начинается процесс копчения, который длится около месяца, желательнее на буковой древесине. Следующий этап — колбаски проходят процесс обессоливания и регидрации около 24 часов и только потом варятся в воде или овощном бульоне приблизительно 6 часов при 95 °С. В итоге получается потрясающе вкусная колбаса черноватого цвета, нежная на вкус, с легким ароматом копчения.

Колбаски *Tripes a la mode de Caen* (Трип а ля мод де Кан) пришли к нам из средних веков. Готовятся из брюшной части говядины, которую тушат с овощами и сидром, белым вином, кальвадосом и говяжьей ногой минимум 5 часов в герметично закрытой гусятнице, крышка которой изготавливается из теста. Обычно это блюдо подают с картофелем на пару.

Если вам доведется побывать в Руане, обязательно попробуйте фирменное блюдо города — утку по-руански. Руанская утка — особый вид уток, выращиваемых в Нормандии уже на протяжении многих лет. Секрет блюда состоит в том, что извлеченная из утки кровь используется для приготовления соуса для этого же блюда. Утку готовят на вертеле, потом убирают бедра и филе. Оставшуюся часть утки нарезают на две части, кладут ее под серебряный пресс и отжимают кровь. Соус к блюду готовят из коньяка с добавлением утиного бульона, отжатой крови и нормандского масла, после чего выкладывают в соус филе и бедра и прогревают, не доводя до кипения.

Благодаря своему плотному и одновременно нежному мясу утка по-руански «долетела» до знаменитого парижского ресторана *La Tour d'Argent*, где с 1890-го занимает почетное место в меню заведения.

А теперь несколько слов о моей «слабости» — десертах.

Наиболее популярные десерты Нормандии — это карамели *d'Isigny* (д'Исини) и ни с чем не сравнимый *Teurgoule* (Тергуль).

Тергуль — воспоминания из моего детства. Этим десертом меня частенько баловала моя бабушка. Сладкий

рис с молоком, ароматизированный корицей, который на протяжении пяти часов «томится» в духовке на блюде, специально предназначенном для его выпекания. Кушают десерт теплым с бриошем и, конечно же, сидром.

Карамели д'Исини бывают твердыми, если готовятся со сметаной и солью д'Исини, и мягкими, если в них добавляют молоко и соль д'Исини. Создание этих конфет датируется еще 1894 годом, и за это время они получили мировую славу за свое несравненное качество и особый, слегка соленый вкус. А название традиционно получили от местности *Isigny*, где придумали и готовили эти сладости.

Бриоши, блины и яблочные тарты по-нормандски, в сочетании с ложкой сметаны, сделают счастливым окончание любой трапезы.

Добавьте к этому обязательное радушие местных жителей, и о путешествии по Нормандии у вас останутся самые теплые впечатления.

Вкусного вам путешествия!

Если же ваш отпуск еще нескоро, предлагаем перенести Нормандию на вашу кухню и приготовить одно из традиционных нормандских блюд дома. Эта горячая закуска определенно поднимет настроение — попробуйте и убедитесь в этом сами.

## НОРМАНДСКИЙ КАМАМБЕР, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРАМЕЛЬЮ И ПЕРЦЕМ

На 4 персоны

*Камамбер — 1 головка, перец белый и черный в зернах — 6 г, сахар-рафинад — 50 г, вода — 20 мл, салат-микс — 50 г, сидровый (яблочный) уксус — 20 мл, тосты из сельского хлеба или традиционного багета, соль, перец из «мельнички»*

Приготовить карамель из кускового сахара, предварительно растопив его до светло-коричневого цвета, снять с огня и добавить воду, аккуратно перемешать и снова поставить на огонь, довести до кипения, снять.

Вылить карамель на пергаментную бумагу, дать остыть.

Разогреть духовку до 180 °С.

Перемолоть зерна перца.

Снять упаковку с камамбера, оставив только нижнюю часть, покрыть камамбер карамелью и посыпать предварительно смолотым перцем.

Поставить в духовку на 6–8 минут, пока камамбер не станет слегка тающим.

Подавать камамбер с тостами, салатом-микс, слегка поперченными и заправленными яблочным уксусом. **D**