

ГУРМЭ



ТАПАС. ПЕРВЫЙ – ТОМАТНЫЙ САЛАТ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЗЕЛЕНЫМ ПЕСТО, ЧЕРНЫМИ ОЛИВКАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА. ВТОРОЙ – С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ОБЖАРЕННОЙ КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ, ЗЕЛЕНЫМ ПЕСТО И САЛАТОМ ИЗ ПАПРИКИ-ГРИЛЬ С КРАСНЫМ ЛУКОМ.

«К МИШЛЕНОВСКИМ
ЗВЕЗДАМ
НЕ СТРЕМЛЮСЬ»

В свои 25 лет шеф-повар ресторана отеля Le Dome **Александр Жилюк** – один из главных авторитетов ресторанной жизни Риги. В своей профессии он уже 10 лет. Кормил Джорджа Буша и участников саммита НАТО, Бориса Ельцина, королей Великобритании и Нидерландов, патриарха всея Руси Алексея Второго, Элтона Джона, Джо Кокера, Бориса Гребенщикова... Саша фанатично любит свою профессию, часто не спит ночами, придумывая новые сочетания вкусов, ароматов и текстур, и каждое его блюдо – это гастрономический и дизайнерский шедевр. Для «черного номера» L'Officiel попросил его приготовить «черный ужин». Хотя нам самим эта задача казалась достаточно абсурдной: цвет в гастрономии, конечно, играет определенную роль, но вкус все-таки важнее. Трудно себе представить, чтобы монохромное черное блюдо (и уж тем более целый ужин из четырех черных блюд) мог выглядеть соблазнительным. Саша подтвердил эти наши опасения, предложив другую концепцию ужина: черный как эффектный акцент в яркой гастрономической палитре.

Текст: Екатерина ПЕВНЕВА. Фото: Андрис ТОНЕ



Прелюдией к ужину стали небольшие тапас – два салата. Один – томатный с красным луком, песто из зелени, черных оливок и сыра моцарелла, а второй – с пюре из цветной капусты, обжаренной и хрустящей кровяной колбасы, зеленого песто и салата из паприки-гриль с красным луком. На закуску Александр приготовил в двух вариантах кукурузного цыпленка (его специально кормят кукурузой, чтобы мясо стало более мягким). Грудку пожарил на сковороде, а ножку сварил в бульоне, потом карамелизировал все это в соусе из меда, сои и сливочного масла и подал с пюре из цветной капусты и варенья из груши, сваренной в белом вине. И не на тарелке, а на черной каменной плите, как это популярно в ресторанах в последнее время.

Основное блюдо Саша решил сделать из рыбы, поскольку с недавних пор Le Dome стал рыбным рестораном (морские и речные деликатесы Саша лично ежедневно выбирает на рынке). Филе судака повар закатал в тонкий, почти просвечивающий блин из тайского теста, обмазал чернилами каракатицы, придающими

блюда легкий морской аромат, и обжарил в масле. Партнерами к рыбе стали пюре из цветной капусты, чипсы из кровяной колбасы и тайская рисовая лапша с имбирем, чесноком, кориандром, кокосовыми чипсами, чили, зеленью и зеленым луком. Выглядело все это невероятно изысканно – ну просто какая-то японская гравюра!

Но настоящим хитом ужина стал десерт под названием «Медведи на льду» – раппа cotta из кокосового молока, которая подается с ягодами малины и облепихи, мятой, безе, фисташками, кокосовыми чипсами и – внимание! – крохотными фигурками медведей из белого шоколада и тирамису. Да, это вам не банальный десерт...

Александр: Ваша просьба стала для меня настоящим вызовом. Когда перед тобой ставят такие сложные, интересные задачи и сроки поджимают, начинаешь больше думать и в какой-то момент приходит озарение. В повседневной жизни мне приходится выполнять массу всякой организационной и бумажной работы, работать не только на кухне, но и в офисе, поэтому времени почувствовать себя художником

катастрофически не хватает. А такие задания невероятно вдохновляют! Спасибо! Сочиненные для вас десерт и тапас я непременно включу в наше меню.

Расскажите, почему вы решили стать поваром?

В моей семье никто толком не готовил, но меня с детства тянуло на кухню. В 15 лет я начал подрабатывать в одном бистро в Лиенае (я родом из этого города), а потом поступил в кулинарный техникум. Практику проходил в одном из лучших лиепайских ресторанов, куда меня уже звали на постоянную работу. Но через год учебы я решил ехать в Ригу. Собрал все свои заработанные деньги, приехал сюда во время летних каникул, снял комнату и... пошел устраиваться на практику в знаменитый Vincents. Полчаса бродил вокруг этого ресторана, не решаясь зайти внутрь, а потом набрался смелости и обратился к Мартинышу Ритиньшу. Он выслушал меня довольно скептически и объяснил, что берет учеников на практику только с официальным направлением из кулинарного техникума. За 24 часа я успел созвониться со своими учителями и съездить к ним Лиенаю за направлением. На следующий день я снова стоял перед

Я очень люблю готовить дома для друзей и для моей девушки – она улыбается, когда ей вкусно, и это так здорово!



СВЕРХУ: КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ВАРЕНЬЯ ИЗ ГРУШИ, СВАРЕННОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ

СНИЗУ: ФИЛЕ СУДАКА С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ЧИПСАМИ ИЗ КРОВЯНОЙ КОЛБАСЫ И ТАЙСКОЙ РИСОВОЙ ЛАПШОЙ. ЧЕРНЫЕ ШТРИХИ НАРИСОВАНЫ ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ



завоевала второе место в «Балтийской кулинарной звезде» в Санкт-Петербурге. А в этом году стала победительницей международного конкурса Riga Open Cullinary Cup 2010, проходившего в рамках выставки Riga Food. Я очень горжусь ее успехами!

С кем из знаменитостей, которым вы готовили, было сложнее работать?

Прежде, чем составить меню для именитого гостя, я каждый раз провожу «розыскные мероприятия» – собираю информацию о его гастрономических предпочтениях. И если эта работа проделана правильно, отзывы всегда хорошие. Самыми капризными были участники саммита НАТО. Вернее, их администрация. К нам постоянно приходили и говорили, что у одного президента аллергия на такие-то продукты, а другой президент не ест то-то. Для каждого из этих 33 президентов и генералов приходилось готовить индивидуально, и при этом порции у всех должны были выглядеть одинаково! Не говорю уже о том, что весь

Ритиньшем. «Как, это опять ты?» – спросил он недоуменно. Но, взглянув на бумаги, пожал плечами и сказал: «Ну, ладно. Можешь приступать». И я пошел на кухню чистить картошку. Уже через неделю Ритиньш предложил мне работу помощника повара в цехе горячей кухни. Я переехал жить в Ригу, перевелся в местный кулинарный техникум и денно и нощно, без выходных торчал на работе – так горел любимым делом. Спустя два с половиной года Ритиньш назначил меня

шеф-поваром, отвечающим за всю кухню в Vincents. Мне тогда было 19 лет.

Чем вы так сразили Мартиньша Ритиньша?

Наверное, тем же, чем меня сразила моя ученица Терезе Кондрате (ныне она шеф-повар ресторана юрмальского Boutique Hotel Mama), – фанатичным отношением к своей профессии. Я взял ее на работу, когда был шефом ресторана Aquarius. В прошлом году она победила в конкурсе «Повар года Латвии» и

персонал ресторана проверяли на благонадежность, изучали родословную чуть ли не до девятого колена. Подготовка к этому саммиту заняла у нас два месяца.

Какое у вас главное удовольствие в жизни – поесть?

Погулять с любимой собакой. (*Смеется. – Прим. ред.*) Нет, готовить я люблю гораздо больше, чем есть. И искренне кайфую, когда вижу, что людям нравится моя еда. Я получаю от этого колоссальный заряд энергии.

А что вы сами едите?

Я очень люблю домашнюю кухню. Но, к сожалению, не умею готовить ее так, как это делают мои родители и родители моей подруги. На завтрак я обычно ограничиваюсь 2-3 чашками эспрессо, а на обед ем то, что готовят для персонала отеля. Сегодня, например, это была жареная рыба с овощным салатом и макаронами. Я очень люблю готовить дома для друзей и для моей девушки – она улыбается, когда ей вкусно, и это так здорово! А еще мне нравится ходить по другим ресторанам и смотреть на все с другой стороны.

Какое у вас питание – двухразовое, трехразовое?

Двадцатиразовое. Потому что на кухне я все время что-то пробую. И все время бегая туда-сюда, за день набегаю несколько десятков километров.

Вы когда-нибудь сидели на диете?

Пока не сидел. Но скоро, вероятно, придется.

Что сейчас модно в гастрономии?

Года 2-3 назад все сходили с ума от «молекулярной кухни», а теперь, наоборот, в моде естественные продукты, сезонные, местные и, по возможности, мало обработанные.

Как вы следите за ресторанной модой?

Вот недавно я вернулся из Лондона. За пять дней побывал в семи ресторанах и купил пару замечательных поварских книг. У меня большая коллекция кулинарной литературы – английские, французские, испанские книги. Есть одно раритетное издание 1914 года. Любимые авторы – французские повара Пьер Гарнер, Джоэль Робушон и Анн-Софи Пик и британский повар Гордон Рамзи, которому принадлежат французские рестораны в Англии.

Вы так любите французскую кухню?

Классическая французская кухня очень тяжелая – в ней много масла, паштетов. А новая французская кухня намного легче – сохраняя свой колорит, она берет очень многое из итальянской, испанской, японской и тайской кухни. И я действительно ее обожаю.

Есть ли у вас профессиональная мечта?

К мишленовским звездам стремитесь?



ДЕСЕРТ «МЕДВЕДИ НА ЛЬДУ» – PANNA COTTA ИЗ КОКОСОВОГО МОЛОКА С ФИГУРКАМИ МЕДВЕДЕЙ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ТИРАМИСУ

Нет, не стремлюсь. Слишком много о них знаю. Мишленовские стандарты ставят тебя в жесткие рамки. А я просто хочу вкусно готовить – так, чтобы людям нравилось.

Какими чертами характера должен обладать хороший повар?

Целеустремленностью и объективностью. А еще он должен постоянно стремиться к чему-то новому и побольше читать книжек. Причем не только поварских. Если ты плохо образован, ты не сможешь придумать ни одного нового

блюда. А, кроме того, шеф-повар должен быть обаятельным человеком – он же периодически выходит к своим гостям. Нужно уметь поддерживать разговор, быть интересным собеседником, остроумно пошутить и вообще создать в своем заведении дружескую атмосферу.

Как вы отметите свой день рождения 1 декабря?

Возьму выходной, пойдем с подругой в ресторан, просто погуляем, может быть, куда-нибудь съездим. Готовить точно не буду. (*Смеется. – Прим. ред.*)