

БОЛЬШОЕ КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ С G.GRAF

Открывшийся три года назад известный столичный ресторан G. Graf переживает сегодня второе рождение. В него пришла новая команда, ведомая талантливым шеф-поваром Виталием Тихоновым

НАШ «ШТУРМАН ГУРМАНА»

Таллинец **Виталий Тихонов** приехал в Москву напрямую из Норвегии, где на небольшом острове Фроя в городе Кальвог трудился шеф-поваром в популярном рыбном ресторане Klutholmen. «Население этого острова – всего 500 человек. Но не они составляли костяк гостей. Ресторан обслуживал многочисленных туристов, которые причаливали на яхтах, чтобы попробовать свежайшую рыбу и морепродукты».



К своим 32 годам Виталий имеет внушительный послужной список. Поработал в самых знаменитых таллинских ресторанах «Бонапарт» и «Корсар», проходил стажировку в культовых скандинавских мишленовских ресторанах: Мааето (2 звезды) в Осло, Geganium (2 звезды) и Noma (2 звезды) в Копенгагене. На вопрос, как работало с Рене Редзепи из Noma (это датское заведение несколько лет подряд признавалось лучшим рестораном мира. – Прим. ред.), Виталий рассказывает: «Noma – это сила. У Рене Редзепи уникальная школа, он умеет организовывать и мотивировать людей к работе. Секрет его успеха в том, что все без исключения повара движимы желанием сделать самое лучшее, что есть на сегодняшний день в гастрономии. Работая там, ощущаешь, что на тебя смотрит весь мир, поэтому нельзя ударить в грязь лицом. Это как на ринге в боксе: либо тебя рубанут, и ты лежишь на помосте, либо стоишь с поднятыми вверх руками, празднуя победу. Попал я туда очень просто. Написал письмо, что хочу поработать у них на кухне. Они ответили – пожалуйста. Правда, ждал я своего места полгода. За свою стажировку не платил, но и работал бесплатно».

На мой взгляд, изюминка этого ресторана еще и в том, что в нем создаются чистейшие вкусы, используется самая сердцевина продукта. Ни на какой кухне мира вы не увидите, чтобы несколько шеф-поваров чистили ягоды можжевельника, вынимая косточки, или долбили косточки слив, чтобы вытащить оттуда сладкое семя. Или рвали для приготовления блюда более сотни малюсеньких цветочков. Нужны терпение и сила воли, чтобы все это сделать. И сервис в Noma очень крутой. Все идеально, никаких отклонений влево или вправо».

Девять месяцев назад у Виталия закончился контракт в Норвегии и его пригласили в Москву. «Хотел попробовать поработать на своей исторической родине. В реальных российских условиях. Прикольно! Менталитет европейцев отличается от российского, но я понемногу начинаю раскрывать его секреты, сам подстраиваюсь и подстраиваю под себя. Можно ли замотивировать русских поваров? Трудно, но возможно. И всегда найдутся люди, кто останется рядом и будет биться до конца. Мне интересно иметь дело с личностями, с людьми, которые готовы идти к своей цели».



В Москве возможно реализовать то, чему вы научились в Эстонии, Норвегии и Дании? Это востребовано?

Да. Нужно только правильно преподнести и разъяснить гостю свою идею. В Москве у всех головы забиты итальянской кухней. Рестораны с оригинальным концептом – штучное явление. Свой концепт мы собираем «Большое кулинарное путешествие». Со всех уголков планеты собраны лучшие хиты. Приходя ко мне, каждый гость может попробовать и азиатских креветок с сасаби, и европейское фуа-гра с яблоками в классическом варианте. Отдельно можно отведать скандинавский сет. Основной упор мы делаем на дичь, так как ресторан привязан к Международному охотничьему клубу. К тому же у хозяев свои угодья в Вологодской области. Нам привозят медвежатину, лосятину, кабанятину, разводим мы на своих пастбищах и благородного оленя. А к примеру, сейчас я сделал заказ охотникам, чтобы настреляли вальдшнепов.

Из мяса в Москве все привыкли есть рибай, вырезку. Возникает ощущение, будто кроме этих вариантов в целой туше больше ничего и нет. Мы же у себя подаем субпродукты. Так, у нас в меню есть оленья печень, почки зайца. Еще мы готовим мясо бобра. Это один из самых крутых вкусов – с легким древесным оттенком. Мы делаем с этим мясом слоеные пирожки и подаем их с бульоном из лосятин и дикой утки. Получается настоящая вкусовая бомба!

Виталий использует старинные русские приемы приготовления пищи: тушение, запекание, ферментирование продуктов. Он говорит, что знание классики очень важно для шеф-повара. «В том же Noma практикуют уже позабытые многими приемы, при этом блюда создаются на современный манер». В Европе Тихонов работал с небольшим меню. В G. Graf его дебютное меню гораздо шире, насчитывает более 100 позиций.

В рамках выставки ПИР, состоявшейся в октябре, его ресторан принимал участие во втором городском фестивале «Русская кухня». В Год литературы в России он проходил в формате «Литературных дегустаций». Каждый ресторан выбирал свою цитату из классической русской литературы и представлял гастрономический сет на ее основе. Ресторан G. Graf использовал цитату из романа Булгакова «Мастер и Маргарита»: «А в июле, когда вся семья на даче, а вас неотложные литературные дела держат в городе, – на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистой скатерти тарелочка супа-прентаньер? Помните, Амвросий? Ну что же спрашивать! По губам вашим вижу, что помните. Что ваши сижки, судачки! А дупеля, гаршнепы, бекасы, вальдшнепы по сезону, перепела, кулики? Шипящий в горле нарзан?! Но довольно, ты отвлекаешься, читатель! За мной!..».

«Мой сет состоял из супа-прентаньер с куликами, – рассказывает Виталий. – На закуску шел горячий паштет из перепела с солеными огурцами, медом и брусникой. А на третье – фаршированные вальдшнепы с муссом из дикой утки с добавлением кураги и чернослива, фондан из земляной груши и соус демиглас с добавлением фуа-гра. Высший пилотаж! После завершения литературных дегустаций мы решили сохранить этот сет в своем меню».

Тарт-Тарт с крутонами из бородинского хлеба, листьями салата и соусом Айоли с картофелем Понт Неф



На 2 порции, Общее время приготовления: 20–30 мин.

- Говяжья вырезка – 200 г
- Оливковое масло – 40 мл
- Горчица дижонская – 20 г
- Лук шалот – 15–20 г
- Каперсы – 10 г
- Корнишоны – 20–25 г
- Соль мелкая морская – по вкусу
- Перец черный свежемолотый – по вкусу
- Тобаско соус – пара капель
- Ворчестер соус – пара капель
- Зеленый лук сибулет – 5 г
- Хлеб черный «Бородинский» – 3 ломтика
- Масло из фундука для обжарки хлеба – 40–50 мл
- Майонез натуральный – 80 г
- Чеснок свежий
- Лимонный сок натуральный – 2–4 мл
- Листья салата любые – 25–30 г
- Две крупные картофелины
- Масло растительное или специальное для фритюра – 500 мл

1 Мясо должно быть очень свежим. В идеале за пару дней до приготовления ему надо дать отвисеться в холодильнике, чтобы стекла лишняя кровь. Затем его можно снимать и резать острым ножом – кубиками, примерно по 4 мм.

2 Откладываем мясо в отдельную миску. А в другой миске смешиваем оливковое масло, горчицу, тобаско, ворчестер, мелко порубленные каперсы, лук сибулет, лук шалот и корнишоны.

3 Затем соединяем полученную смесь с мясом, тщательно размешиваем ложкой, солим и перчим по вкусу, добавляем щепотку сахара и горчицы. Каперсы и огурцы могут дать излишнюю кислоту, в этом случае с помощью сахара можно скорректировать вкус.

4 Хлеб нарезать, обжарить на масле нуазет и слегка подсолить. Откинуть на бумажное полотенце.

Соус Айоли

1 В майонез добавляем мелко нашинкованный чеснок, лимонный сок, сахар, солим и тщательно перемешиваем.

2 Салатные листья промыть и обсушить полотенцем. Выложить в миску и приправить оливковым маслом, солью, свежемолотым черным перцем.

Картофель Понт Неф

1 Картофель очистить, положить в воду на 15 мин., затем промыть проточной водой. Нарезать ровными брусочками длиной 3–4 и шириной 1 см. Варить в кипящей воде до полуготовности примерно 5 мин., затем достать и высушить на кухонном полотенце.

2 На огне нагреваем до 180 градусов масло для фритюра, бросаем туда обсушенный картофель и жарим до образования красивой золотистой корочки. Вынимаем, промокаем от лишнего жира салфетками, солим и подаем горячим.