



1. «Второй после Франции мировой гастрономический центр – Скандинавия. Молодость, любопытство, атмосферы – конечно, работа в *Noma*, четырежды удостоенном звания лучшего в мире, стала моей сбывшейся мечтой. Потом стажировался в *Geranium* (Копенгаген) и *Maamoto* (Осло)»

2. Голубь с венецианским соусом по рецепту Ниро Вульфа – одно из любимых блюд Виталия Тихонова. Вероятно, источником его вдохновения стала серия книг Рекса Стаута, главный герой которых, частный детектив, весьма неравнодушен к высокой кухне

## Настоящая дичь

ВИТАЛИЙ ТИХОНОВ о смолистом аромате, нордических заработках, сметанной каше и... купании в космосе



ДМИТРИЙ  
АЛЕКСЕЕВ,

ресторанный критик,  
вице-президент Ассоциация ресторано-гастрономических обозревателей

В стародавние времена каждый джентльмен просто обязан был иметь охотничий домик. Или ходить в охотничий клуб. Дань статусу, ЗОЖ, ну и тимбилдинг, если хотите. Сейчас, когда стиль жизни определяют гонка за комфортом и пробки, добрая традиция чаще обитает в ресторанах с сезонной и преимущественно охотничьей кухней. Такие места не всегда на слуху, их немного. Зато гости глубоко в теме, а значит, им предлагают лучшие продукты из возможных. Мегаполис однозначно уступает в плане антуража: своры псов, вой рожков, суесящиеся у вертела повара – такое в центре столицы уже мало кто практикует. Однако город побеждает технологически: на

смену дымному очагу пришли пароконвектоматы, сувиды, роторные испарители – шефы готовы пустить в ход (и пускают!) всю мощь современной кулинарной науки. Не исключение и шеф-повар московского охотничьего ресторана *G.Graf* Виталий Тихонов, который искренне влюблен в Север и стремится быть ближе к корням.

> Охотничьей кухней я увлекся, работая в ресторане *Trofee* («Трофей») при одноименном отеле под Тарту: природные вкусы, легкая горчинка, изысканный смолистый аромат – лес, костер, охота, путешествие... Что может быть приятнее? На мой взгляд, дичь намного ярче, экологичнее, интереснее, чем мясо животных, выращенных интенсивными методами. А начинал я, конечно же, с французской кухни – это классика. Не зная основ, невозможно говорить о серьезном развитии в нашей профессии.

> Культовые рестораны – целый мир со своими правилами, капризный и непостоянный, как мир высокой моды. Постигать суть нордической кухни лучше всего вдали от суеты больших городов и гонки за звездами именитых гидов. Я счастлив, что попал на остров Фройа, в тихую старинную рыбацкую деревушку Кальвог в 600 км от Осло. Устроился работать в традиционный норвежский рыбный ресторан *Knutholmen*. И остался там на пять лет.

> Западная Норвегия – идиллия. Горы, фьорды, чистейшая морская вода. Если приезжаешь купаться ночью при луне (а я как раз после работы так и делал), ныряешь в светящуюся от планктона воду и будто попадаешь в космос. К тому же выяснилось, что отборные морепродукты норвежцы оставляют себе: великокопная свежая рыба, лангустины размером с омара – все это не отправляют на экспорт.

> Мой любимый норвежский рецепт – каша: хорошо промолотая манка со сметаной, топленным маслом, корицей и сахаром. Старинное сытное блюдо сейчас чаще всего подается с вялым мясом и ветчиной, а в лучшем ресторане Норвегии, трехзвездочном *Maamoto* на самом севере Европы, его сервируют с подкопченным сердцем лосося.

> В *G.Graf* мы руководствуемся схожими принципами. Основная концепция – экологически чистые продукты высшего качества. Нам проще, чем другим: мясо поставляется из собственных охотничьих угодий владельцев ресторана на севере Вологодской области. Помимо местных животных и птиц (лось, кабан, заяц, глухарь, тетерев, рябчик, голубь), здесь разводят европейского благородного оленя. Круглый год стадо пасется на воле на натуральных кормах.

> Открытые голубцы из оленины с соусом из сморчков, папарделле с соусом из кабана и можжевельными ягодами, голубь с венецианским соусом по рецепту Ниро Вульфа и наш фирменный бургер из вологодской оленины с салатом из соленых грибов – в меню ресторана много моих любимых блюд. **А**

### ЕЩЕ ТРИ РЕСТОРАНА, ГДЕ ПОДАЮТ ДИЧЬ

#### WHITE RABBIT

Футуристическая версия. **Пробовать:** филе оленя, сало, картопляники, моченая брусника, соус из одуванчиков.

#### «ОТТЕПЕЛЬ»

Ностальгическая версия. **Пробовать:** таежные пельмени из мяса лосося с хреном и моченой брусникой.

#### PESHI

Респектабельная версия. **Пробовать:** котлеты из кабана с киноа, пряной хурмой и соусом из барбариса.