Автор: Маргарита Беляева
22.11.2008 20:08 -

Алену Дюкассу пятьдесят два года. У него двадцать пять ресторанов, четырнадцать звезд Michelin, профессиональная кулинарная школа, консалтинговое агентство, издательский дом. Алесио Канески двадцать девять лет. У него пока нет ни ресторанов, ни звезд.

Главный его поварской багаж - это работа в заведениях Дюкасса: Ralais du Plaza (Париж), Bar&Boeuf (Монте-Карло), Louis XV (Монте-Карло). Сейчас он трудится в качестве су-шефа в Joel Robuchon (Монте-Карло), увенчанном двумя звездами Michelin.

Недавно Алесио гостил в московском "Капри". В результате в меню ресторана появилось 14 новых блюд, средиземноморских по стилю и по-зимнему сытных. Давно питаю нежную страсть к сыру: его обилие в творениях монакского гастролера не могло оставить меня равнодушной.

Рикотту Алесио запекает с медом, гвоздикой, солью, перцем и подает вместе с кальмарами и свежими артишоками. Моцареллу кладет в буккатини с баклажанами и помидорным соусом. Горгонзолла образует вязкую сливочную массу в ризотто с салатом радичио.

Таледжио вместе с рукколой завернут в кусочки нежнейшей говядины. Поубавить бы соли в паре блюд - и было бы совсем хорошо. Как в яблочном мильфее с мороженым и кальвадосом, где найден очень точный баланс сладости и кислоты. А вот что молодой кулинарный талант думает о франко-итальянских кулинарных отношениях и некоторых других явлениях гастрономической реальности.

О соперничестве французских и итальянских поваров

Мы с французами - большая дружная семья. Если и соперничаем, то на футбольном

поле, а не на кухне. В Италии восхищаются французскими кулинарами. Наши отношения - скорее сотворчество, а не борьба. "Новая кухня" родилась во Франции, но истоки ее - в итальянских ингредиентах. Хотя нужно признать, у французов более жесткие правила на кухне и лучше поставлен процесс обучения.

Об особенностях русского вкуса.

Никакой особой разницы в сравнении с Францией и Италией я не вижу. В меню для "Капри" я не делал никаких адаптаций: это типичная итальянская кухня с небольшими французскими вкраплениями. Так, палтус в корочке из базилика с пюре из зеленого горошка - больше французская история.

О кулинарной моде

А что такое кулинарная мода? В гастрономии есть сезонность. К примеру, в Италии блюдо дольше четырех месяцев в меню не задерживается. Какие-либо кулинарные тенденции трудно выделить, кроме, пожалуй, одной - гастрономической глобализации. Сегодня национальные кухни настолько перемешались: никто уже не удивляется тому, что в меню соседствуют Европа, Китай и Япония.

О молекулярной кулинарии

В Испании сейчас популярны экзерсисы типа соленого мороженого, джелато со вкусом артишоков и сыра, крема из зеленого горошка. Флагман этого направления - Ферран Адриа. Многие его пытаются копировать: у некоторых выходит неплохо, а кто-то просто смешон. Я предпочитаю молекулярные блюда в качестве аперитива.