АЭРОФЛОТ Российские авиалинии МОСКВА – НИЦЦА 2 РЕЙСА В ДЕНЬ

Аутентичный ингредиент

Лучшее в мире мороженое и самые сладкие лимоны: вокруг Ментоны с шеф-поваром Мауро Колагреко

Текст АЛЛА ХРАБРЫХ

Хорошо, что границы в Европе чисто номинальные. За два дня, проведенных в гостях у шеф-повара ресторана *Mirazur* Мауро Колагреко, мы пересекли невидимую линию, разделяющую Францию и Италию, наверное, раз восемь. И в очередной раз минуя пограничный пост, я подумала, что неплохо бы припомнить, где лежит паспорт.

Ресторан *Mirazur*, который уроженец Аргентины открыл одиннадцать лет назад, находится на французской стороне, на окраине Ментоны. География во многом определила собственный гастрономический стиль Мауро, благодаря которому его заведение получило две звезды *Michelin*, входит в первую десятку

Чтобы в полной мере оценить мастерство и полет фантазии шеф-повара *Mirazur* Мауро Колагреко, нужно заказывать сет-сюрприз. То, что каждое блюдо в нем будет похоже на произведение искусства, гарантируют две звезды гида *Michelin*

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ

1

2

3

1. Мауро Колагреко – постоянный покупатель на рынке в Вентимилье, поэтому местные торговцы всегда готовы выбрать для шефа лучший товар

2. Цветы Мауро использует не только для украшения – они отвечают за тонкие акценты аромата, которым в каждом блюде отводится особая роль

3. Многие овощи, фрукты и пряные травы в ресторане *Mirazur* выращивают на собственном огороде, а меню меняется в зависимости от того, что поспело на грядке

The World's 50 *Best Restaurants* и не раз отмечалось авторитетными ресторанными гидами. «Мою кухню нельзя назвать французской, итальянской или аргентинской, – рассказывает Мауро Колагреко, пока мы едем на его машине на рынок в Вентимилью. – Я использую классические французские техники, которым научился, когда работал с Аленом Пассаром и Аленом Дюкассом. Овощи, фрукты и пряные травы для ресторана мы выращиваем сами или привозим из Италии. Сыры и оливковое масло люблю французские. Рыбу и морепродукты обычно покупаю у местных рыбаков. Но, например, кальмаров, которых мы подаем в соусе банья кауда, заказываю в Бордигере. Там они особенные – очень подходят для этого блюда. А вот мясо предпочитаю готовить так, как это делают у меня на родине – в Аргентине. Вот и получается мой собственный Мауро-*style*».

На рынке в приграничном итальянском городке прилавки ломятся от собранной ранним утром ароматной зелени и пряных трав, душистых сезонных овощей, лоснящихся маслом оливок, тяжелых голов пармезана, бутылок с мутным оливковым маслом и тягучим бальзамическим уксусом. Мауро тут держат за своего: хлопают по плечу, рассказывают последние новости и собственноручно отбирают лучший товар.

Стеклянный скворечник, прилепившийся к нависающей над морем горе, – это и есть ресторан *Mirazur*. Отсюда открывается фантастическая панорама: лазурное море, частокол яхтенных мачт в порту, терракотово-песочная Ментона и обнимающий бухту мыс Рокбрюн-Кап-Мартен.

На каждой тарелке тут видны не только серьезная работа и виртуозное владение поварским искусством, но также неуемная фантазия и личная история шефа

Ланч начинают сервировать в 12.15, время еще есть, и Мауро приглашает прогуляться по огороду. На грядках зеленеют тимьян, петрушка и шалфей, из которых собирают букет гарни. Радуют глаз желтые, голубые и аленькие цветочки – их нежные лепестки идут на украшение блюд. С деревьев в саду свисают знаменитые местные лимоны, которые можно есть прямо с кожурой. Трепещут листьями-веерами гигантские пальмы. А валяющиеся под ногами сморщенные черные плоды – это, оказывается, авокадо. Их в этом году так много, что часть урожая просто осталась на земле.

На обед шеф предлагает попробовать меню-сюрприз. «Блюда у нас в ресторане могут меняться чуть ли не каждый день, – говорит Мауро. – Все зависит от того, какую рыбу поймали сегодня рыбаки, что интересного мы нашли на рынке, какие овощи достигли пика зрелости на огороде». Конечно, Колагреко немного лукавит. На каждой тарелке тут видны не только серьезная работа и виртуозное владение поварским искусством, но также неуемная фантазия и личная история шефа. Решив, например, что к свеже-острому вкусу устриц очень подходит сладость груши, он подает этого моллюска с разными фруктовыми текстурами – соусом, желе и тапиокой с грушевым вкусом. Пюре из тыквы дополняет тремя видами икры – лобстера, морского ежа и боттаргой. Креветок сочетает с малиной, зеленым грецким орехом и пеной из юзу. Колдует над голубем, чтобы добиться нежной, но насыщенной текстуры мяса. А хлеб печет по рецепту своей бабушки. И подает его с необыкновенно душистым оливковым маслом.

На прощание Мауро щедро делится своими любимыми адресами: ⇨

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ

4

5

4. Пляж *Balzi Rossi* знаменит нависающими над морем багряными скалами и пещерами, в которых, как утверждают археологи, в каменном веке жили люди

5. Вино на винодельне *Selva Dolce* делают, строго соблюдая все правила биодинамики. Даже натуральные удобрения в бочке размешивают только по часовой стрелке

6. Музей Жана Кокто расположен практически на пляже. Внутри, помимо картин, множество мультимедийных экспонатов, которые позволяют получить полное впечатление о творчестве художника, драматурга и режиссера

6

«Съездите в хозяйство *Selva Dolce*, это рядом с Бордигерой. Там делают очень необычное вино. А какой с виноградника открывается вид на море! Вы любите мороженое? Я – обожаю! Самое вкусное можно попробовать совсем рядом – в *Le Paradis des Glaces*. Лучшее в мире! Если захочется просто поваляться на пляже, я советую *Balzi Rossi* – там мы любим бывать с женой и нашим маленьким сыном, когда в ресторане выходной. А ужинать поезжайте в Италию, в *La Vecchia Ostaia*. В этой семейной таверне у дороги готовят лучшие в мире равиоли – особенно хороши те, что с шалфеем».

Даже среди курортов Лазурного Берега, где у отдыхающих не жизнь, а сплошная *dolce vita*, сложно найти такой же расслабленный, как Ментона. Несмотря на четкий план, включающий посещение Музея Жана Кокто и ботанического сада Валь-Раме, времени почему-то хватает только на бесцельные прогулки по набережной, сидение на пляже и в уличных кафе.

В Старом городе, который хоть и представляет собой лабиринт узких улиц-лестниц, ведущих на вершину холма, можно сколько угодно плутать, но невозможно заблудиться. Поднимаясь вверх, обязательно попадешь к базилике Святого Михаила Архангела, площадь перед которой выложена узором из черно-белой морской гальки. А двигаясь вниз, рано или поздно окажешься на набережной. Большинство дверей и окон здесь плотно закрыты, о том, что за ними есть жизнь, говорит только вывешенное на просушку белье. А за теми, что нараспашку, почти наверняка окажется картинная галерея, магазинчик деликатесов или лавка со стандартным набором лимонных сувениров.

Ужинать поезжайте в Италию, в семейную таверну *La Vecchia Ostaia*. Там готовят лучшие в мире равиоли – особенно хороши те, что с шалфеем

В угловом доме под вывеской *Huilerie St Michel* нас снова встречает Мауро, на этот раз изображенный на рекламном плакате. Здесь продают то самое оливковое масло, что приносят в *Mirazur* к хлебу, испеченному по бабушкиному рецепту. Компания, которая уже более ста лет делает оливковое масло высочайшего качества, в 2009 году пригласила к сотрудничеству таких известных поваров, как Жоэль Гаро, Ален Пассар, Мауро Колагреко, и вывела на рынок совершенно новый продукт – парфюмированное масло с ароматом ментонских лимонов, мандаринов, юзу. На оттачивание всех тонкостей понадобилось полтора года. Вкус получился необычный, а технологии используются самые традиционные. Оливки собирают здесь же, на Лазурном Берегу, делают из них масло первого холодного отжима. А потом им заливают фрукты или другие ингредиенты и выдерживают под прессом не менее двух месяцев, чтобы по максимуму вытянуть из сырья эфирные масла. Это так называемый метод инфузии, позволяющий обогатить вкус нотками цитрусовых, прованских трав, чеснока, имбиря. Вот он – лучший сувенир: бутылка пахнущего ментонскими лимонами масла – тот самый трофей, благодаря которому на моей московской кухне еще долго будут витать ароматы моря и садов Ментоны.

ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ