РЕСТОРАН «ЕВРОПА»: НОВАЯ ГЛАВА ВКУСА

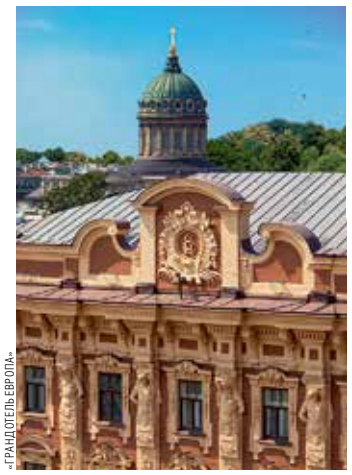
Гастрономический флагман «Гранд Отеля Европа» отпраздновал 120-летие, завершив к юбилею реновацию и представив авторское меню, в котором звучит его история


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

СТО ДВАДЦАТЬ лет для ресторана — путь впечатляющий, по праву сравнимый с марафоном. Свои победные лавры «Европа» заслужила, сумев не только не сойти с дистанции, но и стать зеркалом развития гастрономии на невских берегах. Меню этого легендарного заведения способно развеять крамольные мысли о том, достаточно ли самобытный феномен представляет собой петербургская кухня и существует ли она вообще.


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

Свои двери ресторан «Европа», оформленный в стиле ар-нуво по проекту архитектора Карла Маккензена, открыл в 1905 году. Внимание здесь уделяли не только эстетике, но и техническим новшествам: заведение стало первым российским рестораном, где появились электрические лампочки. К слову, их изобилие — одна из отличительных черт стиля модерн. Статус самостоятельной городской достопримечательности «Европе» подарили не только гастрономические изыски. Его интерьеры представляют собой визуальное пиршество — знаменитый двухъярусный витраж «Аполлон на колеснице», созданный предположительно по рисункам Леонтия Бенуа и витражный потолок работы художника Карла Бренцена достойны отдельного визита.

Ресторан полюбили сразу и безоговорочно. Здесь бывали Стравинский, Шаляпин, Жак Ширак, Кэтрин Зета-Джонс и Майкл Дуглас, а Элтон Джон дал здесь импровизированный концерт в 1979 году. О визите в «Европу» Григория Распутина 13 января 1916 года в исторических архивах сохранилась следующая запись агентов наружного наблюдения: «На моторе, присланном Боберманом (Абрам Моисеевич, 1-й гильдии купец), Распутин уехал в “Европейскую гостиницу”. Здесь, по-видимому, была пирушка, на которой присутствовали: Боберман, Коварский, директор международного банка граф Татищев, прапорщик Хвостов и две какие-то дамы. До двух часов ночи выхода его отсюда наблюдение не видело». Вернулся Распутин домой в семь часов утра, «совершенно пьяный».

Славную историю легендарного ресторана интерпретировал в новом авторском меню шеф-повар Денис Соболев, искусно и органично соединив блюда русской кухни с лучшими традициями европейских стран. Концепция ресторана раскрывает своеобразие петербургской кухни, сформировавшейся в начале XIX века на стыке традиционных русских вкусов и европейских кулинарных техник, в частности французских и итальянских.

«Для строительства Петербурга Петр I пригласил лучших иностранных специалистов из Германии, Италии, Нидерландов и Великобритании, которые привезли с собой рецепты национальных блюд и модные европейские гастрономические веяния. Здесь они были адаптированы к местным традициям и легли в основу петербургской кухни»,— рассказывает шеф-повар Денис Соболев.


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

Закуски демонстрируют утонченные вкусовые сочетания. В карпаччо из свеклы подмаринованные слайсы корнеплода альденте шеф соединяет со сливочно-соленым овечьим сыром. Салат из краба со свежим манго, авокадо и осетровой икрой сохраняет нежный вкус крабового мяса благодаря деликатной заправке из оливкового масла с листьями лайма. Малосольный лосось с дымком дополняют микрозеленью и красной икрой, перец Рамиро составляет трио с козьим сыром и гребешком, а лангустин выступает в дуэте с кремом из баклажана.

Рыбную солянку по-царски Денис Соболев варит из трех видов рыб: лосося, трески и сибаса. Для бульона он томит их в течение пяти часов, а сервируется солянка с бородинским хлебом, копченым маслом и красной икрой. Черную треску с пюре из карамелизированной цветной капусты и пармезана Денис дополняет насыщенным вкусом биска из раков, а нота маринованного фенхеля придает блюду свежесть.

Десерты получили легкую современную трактовку: например, «Лимон» — взбитый ганаш с юдзу и лимонной начинкой, а «Три сыра» — интерпретация классической сырной тарелки из трех текстур сырного крема с грецким орехом, медом и ягодами. За классику в десертной карте отвечают «Красный бархат» — бисквит со свежей черешней и кремом из эстрагона и тарт «Малина-фисташка» — песочная тарталетка с фисташковым франжипаном, пралине и малиновым кули.

Целый раздел в меню посвящен икре: здесь представлена икра осетра, белуги, севрюжки и лосося в элегантной подаче со сметаной и тонкими традиционными блинами.

В меню вошли и проверенным временем бестселлеры отеля. В их числе фирменная закуска «Яйцо в яйце» — взбитое яйцо с трюфельным маслом и порцией осетровой икры, заключенное в скорлупу. Это блюдо подают всего в нескольких ресторанах высокой кухни в мире, а петербургскую прописку оно получило более тридцати лет назад, снискав признание благодаря своему тонкому вкусу и элегантной подаче. Бефстроганов в ресторане «Европа» готовится по фамильному рецепту семьи Строгановых, подаренному отелю баронессой Элен де Людингаузен-Строгановой. Нашлось место в меню и еще одному безусловному хиту заведения — паровому крабу по-романовски с красной икрой и соусом из шампанского.

Особого внимания достоин и юбилейный сет, созданный по случаю 150-летия «Гранд Отеля Европа». Его составили четыре блюда из дореволюционных меню отеля: праздничного обеда семьи Бенуа 1896 года, данного в честь столетия пребывания династии в России, и обеденного меню 1916 года — Павла Юльевича Сюзора, архитектора и одного из акционеров гостиницы в то время. Квартет блюд стартует с артишока с крабом, голландским соусом и икрой осетра. Затем подают крем-суп из спаржи с осетриной. На горячее готовят говядину «по-парижски» с соусом из мадеры с фуа-гра и картофельным мильфеем. Финальный штрих — ромовый саварен «Кальвиль» с фисташковым кремом и свежей малиной.

«Оригинальные меню в основе праздничных блюд представляют французскую кухню и даже были написаны по-французски, что характерно для XIX — начала XX века,— комментирует Денис Соболев процесс создания сета.— Здесь мы встречаем классические сочетания времен Карема и Эскофье. Саварен — французский вариант ромовой бабы, названный в честь гурмана и ресторанного критика Брийя-Саварена. С одной стороны, старинные меню задают рамки, но в то же время их лаконичные формулировки предоставляют пространство для творчества и современной интерпретации. При этом, погружаясь в архивные манускрипты, понимаешь, что не так много в человеческих потребностях изменилось за прошедшие полтора века — приготовленная с душой вкусная еда сопутствовала празднику во все времена».

Обновленный ресторан «Европа» стал на гастрономической карте Петербурга той знаковой точкой, где исторический и современный Петербург звучат в унисон.

Галина Столярова