

BOURGEOISBOHEMIANS



BOURGEOISBOHEMIANS



BOURGEOISBOHEMIANS

Номер шестнадцать: весенний сет братьев Гребенщиковых

Артем и Алексей Гребенщиковы традиционно встречают весну новым сетом. Шестнадцатый гастрономический сезон в Bourgeois Bohemians (BOBO) развивается в диалоге братьев с художниками-иллюстраторами, подхватив тему творческой дискуссии, которую проект вел зимой с представителями предметного дизайна.
«Если ранее в центре внимания была материальность — стекло, металл, керамика,— то теперь фокус смещен к изображению, линии и интерпретации. Мы строим проект на принципиальном отказе от стилистического единства, где различие художественных языков становится основой конструкции»,— комментируют братья Гребенщиковы концепцию нового сета.
По мысли авторов сета, иллюстрация работает с отбором и акцентом, гастрономия — с пропорцией и балансом, при этом обе сферы требуют точности и внутренней дисциплины. В этом взаимодействии гастрономия не иллюстрирует изображение и не служит фоном — она занимает равную позицию, отмечают создатели сета.
Артем и Алексей Гребенщиковы интерпретируют гастрономию не только в буквальном смысле слова: форма и идея для тандема не менее значимы, чем вкус. Сотрудничество с художниками — шанс реализовать свои эстетические воззрения и поделиться личным пониманием прекрасного. Новое измерение гастрономии — эстетическое — создается в содружестве с художниками. И в этом смысле иллюстраторов Петра Банкова, Полину Майер, Глеба Нестреляева, Никиту Раевского, Настю Петяхину, Лизу Мельник и Алину Утробину можно считать полноправными соавторами сета.
«Проект вырос из любви к творчеству и стал возможен в свободной среде креативного Петербурга — города, где ценят авторский взгляд и самостоятельность высказывания»,—подчеркивает Артем Гребенщиков.
Сет открывается двумя изящными миниатюрами: корзинкой из водорослей с лососем холодного копчения, грейпфрутом и маринованным ревенем, а также лангустином, завернутым в маринованное яблоко, с лимонной вербеной и анисовой мятой.
Далее к столу прибывают «Томаты в разных состояниях». Три текстуры томатов — сублимированный, подвяленный и свежий узбекский — сопровождают желе лайма, мороженое из шафрана, сегменты маринованного артишока и умами-крошка из водорослей. Следом сервируют морской гребешок с маринованной цветной капустой и свежим огурцом, морским виноградом и орехом макадамии. Связующим звеном выступает заправка из цветной капусты, юдзу и ванили.
Развивает морской сюжет фаланга камчатского краба с двумя текстурами свеклы — маринованной в черной смородине и вяленой, слегка подкопченной в крабовом масле. Краб заправлен каплей оливкового масла с луком сибулет и тархуном. Композицию завершает мусс из козьего йогурта и сыра шевр.
Драматургия нарастает, эффектно играют текстуры и вкусовые оттенки: следующий курс — фуа-гра с обжаренными белыми грибами, грушей и крошкой выдержанного сыра и хрустящими чипсами из блинов. Апогей — вырезка оленя с сельдереем в двух текстурах: копченый корень и пюре из сельдерея. Блюдо дополняют соус из черемши со свежей зеленью любистка, черный чеснок с фурикакэ из обжаренного миндаля и сублимированного можжевельника. Сорбет из ананаса и кинзы с сегментами цитрусов, гелем из ангостуры и перцем эспелет освежит рецепторы, а затем наступит черед десерта из темного пива с семечками и сухофруктами. Финальный аккорд — конфеты ручной работы.

«Белый Рябчик» исследует русский дух

Новый ресторан Виктора Федотова расположился в доходном доме банкира П. Е. Бурцева на Петроградской стороне. Переосмысливая классику, шеф-повар Роман Найзабеков интерпретирует мотивы русской кухни, используя традиционные русские техники: приготовление блюд на открытом огне в печи, квашение, копчение, долгое томление, то есть все то, что входит в понятие «гастрономический код нации».
«В нашем проекте мы превращаем мифы и стереотипы о русской кухне в живое и актуальное гастрономическое переживание»,— говорит Роман Найзабеков. Гречневый калач шеф сервирует с маслом и галаганом — вяленой икрой, а размятую скумбрию — со взбитой сметаной, тартаром из говядины с «разными видами икры» — щучьей и «заморской». В винегрет он добавляет маринованную айву и обжаренные в масле каперсы, а крабовый салат с узбекскими томатами и орехами сервирует на подушке из морковной сгущенки. Паштет из куриной печени с канеле и гелем из яблока и укропа и оладьи из печеной тыквы с камчатским крабом и хреном, представленные в меню,— такие же авторские блюда с русским характером.
На статус потенциальных бестселлеров ресторана претендуют борщ с копченой говяжьей щекой, чесночными пампушками и смальцем, солянка с глазированной мозговой костью и пирожком с картофелем и шкварками, голубцы с утиной грудкой и томатной сальсой. Говядину для бефстроганова готовят при низких температурах, затем коптят и подают целиком — с соусом из белых грибов, картофельным пюре и малосольными огурцами.
Любители рыбы и морепродуктов оценят палтус по-литовски с соусом берблан и брокколи, обжаренную на открытом огне скумбрию с фасолью и грибами, а также курильские гребешки с кремом из белокочанной капусты.
Обещают и рябчиков: название обязывает! Но — только в охотничий сезон. А пока шеф-повар готовит опаленных на огне перепелов — со сметаной (как горячее блюдо) или с куриным бульоном и пирожком с капустой.
На десерт подается почти советская классика: песочное печенье «Курабье» и «Сибирский» с брусникой, клюквой, кедровым орехом и медом. А также торт «Ленинградская опера» — симбиоз двух знаменитых тортов — французской «Оперы» и советского «Ленинградского»: миндальный бисквит, пропитанный кофе, с соусом из шоколада и коньяка.
Дизайн в исполнении Ксении Смирновой отражает стремление ресторатора исследовать традиции и «продвигать русский дух», который Виктор Федотов трактует следующим образом: «Для нас русский дух — это сила, рожденная из напряжения между крайностями: безграничной свободой и потребностью в сильной власти, аскетизмом и размахом, жертвенностью и бунтом. Русскому духу сложно дать четкое определение — его можно только почувствовать: в культуре, в истории и тех подчас необъяснимых поступках, которые совершают люди, им движимые».



«БЕЛЫЙ РЯБЧИК»



«БЕЛЫЙ РЯБЧИК»

Ужин на высоте птичьего полета

С наступлением погожих дней ресторан «Вино и вода» открыл на крыше пятизвездочного бутик-отеля «Индиго» летнюю террасу. С высоты птичьего полета открывается вдохновляющий вид на исторический центр Петербурга и его достопримечательности: Исаакиевский собор, храм Спаса на Крови, Петропавловскую крепость, крейсер «Аврора», Смольный собор, «Лахта-центр» и многие другие.
Для тех, кто хочет рассмотреть великолепные панорамы поближе, в открытой лаундж-зоне террасы установлена подзорная труба, а для желающих узнать о них больше эксперт по Литейной части Анна Маркович подготовила нетривиальную аудиоэкскурсию.
Шеф-повар ресторана Денис Климонтов встретил весну обновленным авторским меню, в котором соединились гастрономические традиции французской, итальянской, русской, американской кухонь.
В апреле здесь еще действует постное меню. «Идея была в том, чтобы сделать его нескучным. Мы играли с ингредиентами и специями: зирой, чесноком, таджасскими оливками в хумусе, песто из грецкого ореха в сочетании со свежими овощами, кинзой и синим базиликом в салате»,— улыбается Денис. Хмели-сунели придает рулетикам из баклажанов аутентичный кавказский вкус, а соус из печеного перца и шелкового тофу добавляет блюду сочности. Овощная похлебка вдохновлена итальянским минестроне, но адаптация получилась в северном ключе — густой наваристый суп с фасолью, нутом и маслом из кумина. В постных голубцах интригующе звучат грибы шиитаке, маринованные с чили, чесноком и хересным уксусом, а также заправленный в стиле суши рис и савойская капуста.
«Не обошлось без гречки: в нашем случае она зеленая, с морковью и луком, обжаренными до мягкости, и соленым огурцом для сочности и завершенности вкуса»,— добавляет шеф-повар.
Весеннее настроение ощущается в каждом блюде обновленного меню. Радиччо придает легкую горчинку свежему салату с апельсинами, авокадо и фетой. Обожженный лосось в союзе со спаржей и маринованным шалотом создает роскошные «умамные» оттенки вкуса. На десерт — меренговый рулет: свежая малина и яркий малиновый соус оттеняют тающую во рту миндальную меренгу со сливочным сыром и сливками.
К празднику Светлой Пасхи Денис Климонтов готовит куличи с цукатами, апельсиновой цедрой и изюмом и крашеные яйца. И уже совсем скоро в меню появится непременный атрибут петербургского апреля — корюшка.



«ВИНО И ВОДА»