
GRAND CAFE PAVLOVA

Grand Cafe Pavlova: гастрономия и эстетика

Анна Павлова была требовательна во всем: и к сцене, и к столу. Даже в многолетних гастролях ее сопровождал личный русский повар, который готовил гречневую кашу, грибы, битки и осетрину — блюда, без которых балерина не могла обходиться. На Пасху и Рождество она накрывала стол, выставляя традиционные русские блюда, и собирала за ними труппу — даже в Сиднее, где кулич достать было почти невозможно.

Эта двойственность — русская душа и мировая сцена — заложена в концепцию Grand Cafe Pavlova. Ресторан расположился в особняке на Конюшенной площади, в двух шагах от Михайловского театра. Интерьер задает атмосферу: витражные окна, зеркальные панно с патиной, тяжелые шторы, балетные станки в оформлении. Столовые приборы выносят в лакированных шкатулках с изображением балерины — деталь, которая превращает подачу в маленький ритуал.

Шеф-повар Дмитрий Пиксаев ведет кухню в двух регистрах: русском и французском. На завтрак подают большое меню, можно заказать гурьевскую кашу или вареники с картофелем, пончики из цукини или панкейки из матчи с яйцами пашот, круассан с креветками или свежую выпечку. Или взять целый сет: французский включает омлет с сыром бри, свежую выпечку, масло и джем. Русский — оладьи с красной икрой, глазунью со слабосоленым лососем, тосты со взбитым маслом и домашним клубничным вареньем и бокал шампанского.

В основном меню русская классика: курник, пирожки и пельмени ручной лепки, оливье с индейкой и раковыми шейками — петербургская версия знакомого салата. Уха из лосося и судака с расстегаем, борщ, котлета по-киевски и нежные котлеты из муксуна, миниатюрные голубцы из шпината с крабом, посикунчки с красной икрой или мясом. Костный мозг на опаленной косточке с чесночным тартином, а сибирские белые грузди — одни из лучших в России — подают с запеченным картофелем и копченой сметаной.

Французская линия представлена равнозначно: луковый суп с багетом, камамбер-де-фондан с сезонными фруктами, томленые говяжьи щечки с трюфельным пюре и соусом порто.

Десерты — кульминация. Знаменитый «Белый лебедь», меренга со сливками и фруктами, увенчанная фигуркой птицы, — отсылка к легендарной партии Павловой в миниатюре Фокина. Его темная версия из бельгийского шоколада — «Черный лебедь». Еще больше десятка разных сластей и десертов — на витрине и в меню, а особенно впечатляет гостей этажерка мини-десертов птифур.


GRAND CAFE PAVLOVA


GRAND CAFE PAVLOVA

«Белый рябчик»: история на вкус

Заведение расположилось на Петроградской стороне, в бывшем доходном доме банкира П. Е. Бурцева. Переосмысливая русскую гастрономическую классику, шеф-повар Роман Найзабеков интерпретирует мотивы русской кухни, используя ее традиционные техники: приготовление блюд на открытом огне в печи, квашение, копчение, долгое томление — то есть все то, что входит в понятие «гастрономический код нации».

«К русской кухне сегодня обращено много внимания, и это двигает ее вперед: шефы экспериментируют, соединяют зарубежные продукты и стили и традиционные русские концепции блюд, — рассказывает совладелец и управляющий партнер ресторана Виктор Федотов.— В современном подходе к русскому меню нет фиксации на “историческом факте” относительно конкретного продукта или рецепта, но есть понимание многообразия наследия».

Огромная территория, богатая история, многонациональность — в русской кухне переплелись различные влияния и заимствования, поэтому в ее современной трактовке создатели «Белого рябчика» не видят для себя границ ни в спектре продуктов, ни в технике приготовления.

Если говорить о личных ассоциациях, то для Виктора Федотова продукт номер один в русской кухне — это квашеная капуста. «Для меня сама ее идея, можно сказать, жизненный ориентир: ведь сделать из трех доступных ингредиентов с помощью нехитрой техники ферментации такой полезный продукт — это просто гениально. Квашеная капуста невероятно полезна и является источником пробиотиков, витаминов и клетчатки, обладая при этом низкой калорийностью. К слову, не раз на протяжении российской истории она помогала выжить целому классу населения. Рекомендую в комбинации с салом и черным хлебом».

В фаворе у Романа Найзабекова квашеная капуста, ягоды, грибы, гуси, утки, корнеплоды, свинина, а также разнообразная рыба: муксун, налим, лещ, подлещик, караси, стерлядь, осетр, белуга, а также икра.

История русской гастрономии соединяется в «Белом рябчике» с авторским взглядом на нее. 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.

Для приготовления голубца утку заворачивают в савойскую капусту и готовят на пару. Для усиления вкуса шеф добавляет капусту в фарш и доводит почти до готовности, а затем дополняет томатной хреновиной: перетертыми томатами с чесноком и хреном — кстати, по фирменному домашнему рецепту. «В детстве дома у нас всегда был такой соус, а еще отвешенная сметана, — вспоминает Роман.— Я беру сметану жирностью тридцать процентов, откидываю ее на марлю — и всю ночь стекает сыворотка. Получается жирная, примерно шестидесятипроцентная сметана, почти как деревенская. Знаете, когда прямо ложка стоит. Я смоделировал такую историю в ресторанной подаче».


«БЕЛЫЙ РЯБЧИК»


«БЕЛЫЙ РЯБЧИК»