

Дотянуться до вершин

Говорят, что опытные лыжники на отдыхе в горах подходят к качеству еды так же тщательно, как и к выбору слаломных трасс. Сегодня подобная разборчивость уже не воспринимается как каприз или снобизм – ведь в поднебесье французский вкус проявляет себя не менее уверенно, чем на земле. К тому же, Альпы – это не только горные пики, деревянные избы-шале, головокружительные маршруты и плавно ползущие ввысь кабины с лыжниками. На вершинах давно и всерьез прописалась французская «высокая кухня».

Татьяна Гаген-Делкрос

Специально для «Винной карты»
Фото автора

Из века в век

Трудно представить, что нынешние модные зимние курорты, расположенные в сердце французских Альп, – Шамони, Куршевель, Межев, Валь Торанс, Валь д'Изер – еще сравнительно недавно были никому не известными малонаселенными деревушками. Да, в этих краях Шарлемань бился с ломбардийской армией, и правы те, кто утверждает, что в названии двух департаментов – Savoie и Haute-Savoie – слышен отзвук исторической памяти о могущественном королевстве, которое правило этой частью Франции на протяжении восьми веков, вплоть до середины XIX века. И действительно, тут и сейчас можно найти тропы пилигримов, исстари соединявшие Францию с Италией. Но все эти замечательные события мало отразились на жизни затерянных в горах скромных поселков – без трасс, без подъемников, без шале, куда даже в XX веке и добраться-то было нелегко. Вплоть до недавнего времени осенью мужчины спускались в поисках работы в большие города, проводили там зимний сезон, оставляя в горах женщин и детей. Их дети добирались до школ с привязан-



Вид на Валь Торанс

ными к ботинкам деревянными дощечками, они несли с собой простую еду из картофеля, которую разогревали в школьных печах. И дома их зимний рацион был до удивления прост: все та же картошка, а еще сыр, каштаны, каша-полента, лук и колбасы.

Весной мужчины возвращались домой и приступали к сельскохозяйственным работам: наступало время выводить стада на пастбища. К тому времени, когда они снова уходили в города на заработки, свиньи были заколоты, ветчина, паштеты и колбасы приготовлены, яблоки, груши, сливы, черешня и вишня заготовлены, лесные ягоды и ароматные травы собраны. Хлеб пекли в боль-

ших деревенских печах, которые были общими на всех. Его долго хранили, а перед подачей на стол оборачивали в мокрое полотенце и разогревали. Эти традиции не менялись веками...

Однажды житель Савойи Анри Дюамель отправился в Париж – там как раз проходила большая международная выставка. Прикупив у финских коммерсантов пару лыж, он вернулся в Альпы: на этих дощечках, смекнул он, крестьянин может спокойно дошагать по снегу из одного удаленного пункта в другой, не менее труднодоступный. Так в 1878 году в Альпах появились первые лыжи. Необходимость для одних, развлечение для других, – главное, что новый вид проведения досуга прижился, и уже через несколько десятилетий жизнь савойских деревень стала куда оживленнее, чем была раньше.

Поклонники нового вида зимнего спорта оказались неумолимыми энтузиастами: подъемников в те времена не существовало, на вершину горы лыжников затащивали в бычьих упряжках. Каждому выдавали отрез красной шерстяной ткани – на всякий случай, чтобы в случае схода лавины привлечь внимание спасателей.

Но поистине революционным событием стало завершение в 1965 году строительства туннеля Мон Блан: с тех пор дорога в Шамони – самая загруженная во Альпах (на лыжах во Франции катается 10 миллионов человек!), а сам поселок – международная столица горнолыжного спорта и скалолазания.



Ромуальд Фассне, ресторан Les Explorateurs

Святая «троица»

Первые открывшиеся в горах отели и рестораны предлагали отдыхающим нехитрый рацион: сыр, картофель, колбасы, приготовленные в вине, а еще – розовую форель, окуня, омуля, щуку, которые и сейчас водятся в местных озерах.

Даже сейчас, когда в горы пришли звездные мишленовские повара, стол остается традиционным: грибы, дичь, супы и жаркое, пироги, разнообразные блюда из картофеля и пышная выпечка со сливками «matefaim» (буквально «убийца голода») которые принято заправлять местным кисло-ватым белым вином или можжевеловой настойкой.

Исторический триумф пока и не думает сдавать позиции: на альпийских высотах раkletт, тартифлетт и савойское фондю по-прежнему доминируют над всеми изысками «высокой кухни». Тартифлетт – традиционное блюдо из Верхней Савойи – делается из тонко нарезанного картофеля, приготовленного с беконом и луком, заправленного сливками и запеченного в духовке. Под конец на него выкладывают куски сыра Reblochon из коровьего молока. Название сыра Reblochon происходит от старого глагола geblocher, «подойти королю второй раз»: в XIV веке фермеры платили высокие налоги за молочных коров и научились их не полностью выдаивать. Полученное молоко, более жирное и концентрированное, шло на производство сыра с корочкой, с кремовой текстурой. Тартифлетт (название произошло от



местного слова tartelette – картофель) с тем же сыром – более позднее изобретение: впервые это слово встречается в записях королевского повара 1705 года. Лет тридцать назад Синдикат производителей сыра Реблужон потратил немало денег на «раскрутку» этого блюда и действительно сделал его популярным не только во Франции, но и в сопредельных странах – Швейцарии и Италии.

Почти столько же лет и фондю (от французского глагола fonder – плавиться), чей рецепт хранится в одной из библиотек Цюриха и относится к 1699 году. Фондю готовили в Швейцарии, во Франции и в Италии, но фондю по-савойски отличается от всех прочих лишь тем, что для его приготовления используют сыры региона – Бофор, Конте и Томм.

Мода во французских горах меняется медленно. Однако семь куршевельских ресторанов, отмеченных звездами Мишлен, не пустуют (сегодня на смену российским туристам пришли настоящие лыжники из Бразилии), да и знаменитый трехзвездный Flocons de Sel в Межеве тоже следует бронировать загодя. Владелец последнего Эмманюэль Рено – не только французская знаменитость, но еще и заядлый лыжник: проводя на кухне порой до 18 часов в день, он находит время чтобы подняться на склон не менее пяти раз в неделю!

«Мало кто знает, – говорит он, – что на высоте вода закипает при 90 градусах, а значит, чтобы приготовить яйца вкрутую, нужно потратить в два раза больше времени. Влажность невелика, а потому хлеб быстро черствеет. И вино на высоте стареет быстрее, чем в долинах».

Его коллега Жан Сюльпис открыл ресторан L'Oxalys на высоте 2300 метров в Валь Торансе. Ученик Марка Вейра скептически относится и к простоватым раkletтам и тартифлеттам, однако сетует на то, что держать ресторан в горах непросто: доставка ингредиентов может быть в любой момент

сорвана из-за снежных заносов. Впрочем, первую звезду L'Oxalys получил в 2006, а вторую – в 2010. «Сейчас в Валь Торансе появились клиенты, которые приезжают сюда не только покататься на лыжах, а чтобы хорошо поесть», – утверждает владелец самого высокогорного ресторана мира, отмеченного звездами гида Мишлен.

Впрочем, возможно и даже весьма скоро его первенство будет поставлено под сомнение. Ромуальд Фассне, открывший на высоте 2350 м в пятизвездной Pashmina Le Refuge ресторан Les Explorateurs, – тоже мечтает о мишленовских наградах. В меню – бресская курица, фуа гра, гребешки, трюфели...

«Хорошие продукты в горах на вес золота, – говорит Ромуальд. – Взять хотя бы розовую форель – ее почти не осталось в здешних озерах. Ее повсюду заменяют на промышленную норвежскую семгу. Но мы хотим оставаться французами и предлагать своим клиентам (а среди них 70 процентов – иностранные туристы) то, чем гордится наша земля».

С норвежцами у месье Фассне давние счеты: он – наставник японской команды на конкурсе Bocuse d'Or. Показатели у его подопечных неплохие – из года в год японская команда прочно удерживает призовые места. Но победителями неизменно выходят норвежцы. Почему? Все дело в многомиллионном бюджете, который команда тратит на подготовку, считает Ромуальд Фассне, плюс спонсорство, за счет которого всюду продвигается все та же норвежская семга. Разговор это долгий, соглашается он, и, прощаясь, сворачивает на знакомую тему: «Возможно, для того, чтобы попробовать что-то особенное – исчезающие или редкие виды рыб, крестьянские рецепты 300-летней давности, местную, только в Альпах водящуюся дичь, – люди не будут лениться подняться на две тысячи метров в горы». Почему бы и нет?

