





Введение **7**

Ингредиенты **19**

Оборудование **39**

**Закуски 45**

MISE-EN-BOUCHE

**Первые блюда 89**

ENTRÉES

**Основные блюда 131**

PLATS

**Гарниры 215**

ACCOMPAGNEMENTS

**Десерты 257**

LES DESSERTS

**Базовые ингредиенты 331**

INGRÉDIENTS DE BASE

Источники **345**

Благодарности **346**

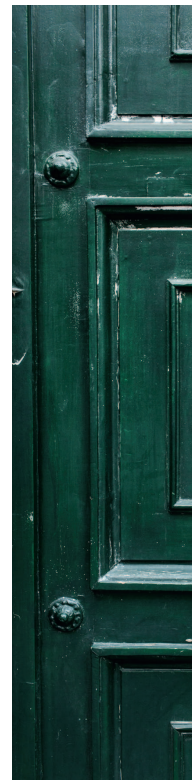
Алфавитный указатель **347**

SELLE A OS  
COTES FILET  
PREMIERES  
SECONDES  
DECOUVERTES

EPAULE  
COLLET  
POITRINE  
CARRE ENTIER

**TRIPERIE**

FRAICHE OU CONG  
FOIE DE VEAU FRAIS  
TETE DE VEAU CONG  
PIED DE VEAU CONG



**САМАЯ БОЛЬШАЯ ПРОБЛЕМА**, С КОТОРОЙ Я СТОЛКНУЛСЯ при оборудовании моей первой полноценной кухни в Париже, была не в том, чтобы рассчитать правильное расположение плиты и холодильника. Не касалось это и выбора модной столешницы, напольного покрытия, места хранения кастрюль и сковород, и даже того, должна ли моя плита быть газовой или электрической. Это была раковина.

После десяти лет жизни во Франции я, наконец, решил купить жилье, которое мог бы назвать своим. Люди думали, что у меня огромная кухня шеф-повара в дизайнерском стиле, тогда как на самом деле я работал за кухонной стойкой размером с шахматную доску. Ограниченное пространство ставило мне мат, когда нужно было передвигать с места на место миски, кастрюли и сковороды. Порой после использования миксера я подолгу стоял с чашей в руках и думал, куда бы ее пристроить. И зачастую у меня не было иного выбора, кроме как открыть окно и поставить ее на козырек крыши. Температура в покосившейся духовке колебалась на сто градусов в обе стороны, и мне приходилось караулить партию печенья, двигая ручки туда-сюда, словно безумец в поисках нужной радиостанции. И все ради того, чтобы печенье с шоколадной крошкой получилось идеальным. (Иногда приходилось подпирать дверцу стулом, но и это не помогало.)

Тем не менее каким-то непостижимым образом я заставил ее работать. Так обычно и бывает, — люди приспособляются к обстоятельствам, какими бы они ни были. Странно жаловаться, когда в квартирах многих моих друзей вовсе не было плит и даже кухонь. (А у некоторых не было и ванных комнат, из-за чего приходилось пользоваться общей уборной, одной на весь этаж.) Так что, думаю, мне несказанно повезло с той первой съемной квартирой.

Как же я оказался на этой полуфункционирующей кухне? Много лет назад я искал жилье и увидел объявление о *chambre de bonne* (помещение для горничной — фр.), которое, по описанию, было очень милым. И я отправил залог. А когда приехал, узнал, что на мультикультурном жаргоне риелторов *милый* означает уютный (иными словами — маленький). Но меня очаровала величественная Эйфелева башня рядом, и мне нравилось прогуливаться по исторической площади Вогезов, которая находилась чуть дальше. И все же, над квартирой пришлось поработать больше, чем я ожидал (или предполагал, основываясь на фотографиях из интернета).

Моей первой задачей было убрать корявые мертвые виноградные лозы со стен и потолка одной из двух комнат. Лозы прочно крепились скобами, хотя было совершенно очевидно, что они и так никуда не денутся. Холодильник был забит остатками

еды предыдущих арендаторов, которые выехали задолго до моего приезда. Но после пары месяцев уборки у меня появилась крошечная, но пригодная для работы кухня, где я мог готовить и печь сколько душе угодно.

Вскоре после приезда я обнаружил, что многие местные жители думают, будто я ничего не знаю о еде, ведь я американец. При этом многие считали своим долгом направить меня на путь истинный. Как, например, в тот раз, когда на пресс-ланче некая журналистка решила рассказать о различных видах зелени в салатах, которые нам подали. Она отрывала листочки и называла их. Лишь после того, как она ошиблась в третий раз подряд, я решил-ся поправить ее.

8

Переехав из Сан-Франциско, где я профессионально готовил несколько десятилетий, возрождая принцип «от фермы к столу», я был не только хорошо знаком с различными видами салата, но и мог назвать несколько сортов персиков, клубники, сливы, инжира и абрикосов, которые появляются на наших местных рынках каждый сезон. Тринадцать лет я проработал в Chez Panisse, для которого фермеры специально разводили животных. Местные садоводы регулярно приносили к нашему черному ходу бумажные пакеты с солнечными лимонами Мейера или спелым сочным инжиром, который сорвали с дерева тем же утром. Незадолго до ужина они привозили самый нежный зеленый салат, который только можно себе представить, и потрясающие съедобные цветы. Мои друзья в районе залива обжаривали и измельчали какао-бобы, которые сами же выращивали, и превращали жидкий шоколад в блестящие плитки. И хлеб из Acme Bakery в Беркли и Tartine в Сан-Франциско был ничуть не хуже того, что пекут в Париже. Так почему же я оказался во Франции?

Мне часто задают этот вопрос. И у меня никогда не было точного ответа. Я любил бывать в Париже, провел здесь пару отпусков, а также посещал кондитерские курсы в l'École Lenôtre. Я не скупал французский антиквариат и деревенские провансальские артефакты и не мечтал о том дне, когда переберусь во Францию. Мой опыт общения с парижанами, как и у большинства туристов, в основном ограничивался служащими отеля, официантами и продавцами. И хотя эти встречи были приятными, в обычной повседневной жизни я не общался ни с кем из парижан. Я не знал ни слова по-французски, и у меня было только два друга здесь (в конце концов они уехали, но к такому привыкаешь, будучи эмигрантом). По правде говоря, я просто собрался и уехал из Сан-Франциско без определенного плана. Такова моя история.

Отчасти благодаря интернету я смог пересечь Атлантику и добраться до Парижа относительно легко. Однако на месте



все оказалось не так просто. Выяснилось, что банки не готовы отдать ваши деньги по первому требованию, а обслуживание клиентов редко имеет какое-либо отношение к «клиентам» или «обслуживанию». Для официальных учреждений понятие «список необходимых документов» — нечто расплывчатое. Это весьма приблизительный перечень того, что у вас могут попросить. При этом несколько документов обязательно забудут включить, и вам придется приезжать снова и снова (и приносить стопки бумаг со всеми необходимыми ксерокопиями). Я узнал, что быть *râleur* (ворчун, нытик — фр.) и жаловаться во Франции — не недостаток, а необходимость. Даже сами французы согласились бы, что не будь у них повода жаловаться, не возникало бы столько тем для разговоров.

Благодаря синякам на ребрах я теперь знаю, что хрупкие бабушки, которые спешат занять очередь на рынке, намного сильнее, чем кажутся. Даже не будучи французом, после более десяти лет жизни в Париже я понял, что, если не отталкивать людей в очереди, можно никогда не добраться до ее начала. А еще время от времени я становлюсь немного сварливым. И обязательно проверяю запас чернильных картриджей для принтера и наличных, на случай если в банке закончатся деньги.

Здесь я понял, что Париж ни на что не похож. И подобно остальной Франции, он изо всех сил пытается удержать то, что делает его истинно «французским» перед лицом глобализации. Когда сегодня начал писать эту книгу, я размышлял о понятии «парижская еда». И задумался, актуальна ли французская кухня сегодня. За последние несколько лет она пережила серьезное потрясение — фастфуд затмил традиционную кухню. Сеть замороженных продуктов Picard пользуется бешеной популярностью (что побуждает людей маркировать кафе, где подают такие блюда). Постоянный обман привел даже к созданию шоу, в которых журналисты под прикрытием изучают содержимое мусорных баков во дворах известных парижских ресторанов. И они нередко обнаруживают пустые коробки от готовых блюд и — внимание! — французской выпечки. (На мой взгляд, лучшей причины, чтобы вернуть гильотину, и не придумать.)

Я родом из Северной Калифорнии, где нет смысла мечтать купить что-то «органическое» или «местное», если только вы не знаете лично фермера, который это вырастил, или курицу, которая это снесла. Но когда я произнес эти термины в Париже, вызвал шквал негодования. «Во Франции все местное!», — сказали мне. Даже после того, как я указал на спаржу и чеснок из Аргентины и клубнику с помидорами из Марокко в январе в Париже. (Европейский союз требует маркировать место происхождения товара.)

Из примерно сотни открытых рынков в Париже только два почти полностью отданы настоящим фермерам с собственной продукцией. Остальные — *négociants*, торговцы, которых снабжает Ранжис. Это крупнейший рынок в мире, настолько большой, что фактически является отдельным городом. В огромных современных зданиях Ранжис, которые заменили Ле-Аль (крытые рынки из стекла и металла в центре Парижа до 1970-х годов), эти торговцы ящиками закупают фрукты, овощи, мясо, птицу и рыбу, чтобы затем перепродать их тут же, в Париже. Однажды я возвращался оттуда на рассвете, туманное солнце вставало над все еще сонным городом, и я подумал о том, как Ранжис изменил выращивание и доставку еды в Париже. И как это, пусть и непреднамеренно, повлияло на имидж французской кухни. Она всегда была основана на поиске лучших продуктов и создании из них чего-то особенного, какими бы простыми и скромными ни были ингредиенты или способ приготовления.

В Америке, когда возникли проблемы с неправильным хранением продуктов, мы были вынуждены их решать. Да, нас называют занудами за стремление улучшить поставки продовольствия, но результаты действительно есть. Я бывал в супермаркетах старого доброго Техаса, и в них полно местных танжерин, лимонов и апельсинов всех оттенков и цветов. В Огайо я был приятно удивлен, когда обнаружил кружочки пикантного местного козьего сыра в сетевом продуктовом магазине. А на Манхэттене, одном из самых урбанизированных городских районов мира, работает отличный рынок, куда вся продукция поступает с ферм в радиусе девяноста миль от города. (Он расширился до почти шестидесяти киосков и рынков в пяти районах Нью-Йорка, каждый из которых продает только местные продукты, включая 170 видов помидоров и 350 видов перца. Вы не найдете там чеснока из Китая или марокканской клубники.)

Америке потребовалось несколько лет, чтобы оказаться там, где она находится сегодня, но мы добились больших успехов. Теперь вы можете купить шоколад ручной работы в аптеке или продегустировать местные вина в аэропорту; фермерское молоко продается в стеклянных бутылках в супермаркетах, так делают из органических продуктов, и по всей стране возрождаются фермерские рынки.

В Париже люди удивляются, что я не питаюсь в Макдональдсе (я был там только однажды, и, как и все Макдональдсы, он был забит, но не американцами...). Полагаю, что современные реалии поставок продовольствия из других стран и зависимость от замороженных продуктов подкрались и к французам. Они не осознавали, что могут потерять, или не были заинтересованы в том, что от них ускользнуло. Французов очаровала модернизация, а она включала в себя растущую зависимость



## ПРИДИРКИ

---

Для тех из вас, кто любит сканировать кулинарные книги в поисках несоответствий, я сразу отмечу один момент, который вы можете тут заметить. Мне не нравится думать о приготовлении еды как об универсальном занятии. Я часто меняю приемы и методы в зависимости от того, что готовлю, или каким хочу сделать блюдо на вкус или вид. Самое главное: я хочу, чтобы вы добились тех же результатов, что и я на своей парижской кухне.

Так что иногда я указываю определенное количество (например, 1 чайную ложку) измельченного чеснока, а не 1 зубчик; а иногда — веточки тимьяна, а не количество ложек измельченных листьев. Еда не стандартизована, и продукты варьируются от случая к случаю. Иногда вам нужно будет самим решить, нужно ли добавить в суп еще жидкости или чуть досолить салат, чтобы он пришелся вам по вкусу.

от холодильного оборудования, дешевый импорт из-за рубежа, занятых людей, у которых остается все меньше времени на приготовление еды, легкий доступ к полуфабрикатам, распространение Макдональдса. Добавьте к этому галльскую гордость, и вы поймете, что именно затуманило их восприятие приближающейся угрозы.

Последние несколько лет во французской кухне стали происходить несусветные глупости, поскольку новая волна парижских поваров пытается заявить о себе. Этому способствовала растущая популярность кулинарных телешоу, в которых каждый из них старался выставить себя перед остальными «топ-шефом». Я вздохнул с облегчением, когда узнал, что не смогу поехать на кулинарный фестиваль, где основное блюдо, рагу из кролика, украшено Fraises Tagada — ярко-розовыми конфетами клубничного маршмеллоу с искусственным вкусом. Но на другом мероприятии, призванном продемонстрировать новое поколение поваров, мне не так повезло. Там мне подали неочищенный апельсин на вертеле (я до сих пор не знаю, что с ним нужно было делать), а еще сырую свеклу в шоколадном соусе (с которой я знал, что делать, благо неподалеку стояла мусорная корзина).

Я никогда не пробовал грибы в шоколадном соусе, которые подают в известном ресторане. И, как бы ни заискивали СМИ, я не смог заставить себя выпить чашку горячего шоколада со свежими устрицами или съесть сладкие эклеры с тунцом, сколько бы меня ни искушали. Для меня талант — это не использовать уловки и кулинарные хитрости для известности. Дело не в аккуратно расположенных капельках соуса или мазках пены. Нужно просто знать, насколько вкусным будет то, что вы подадите на тарелке.

К счастью, в последние годы ситуация начала меняться, и сегодня в Париже есть команда молодых поваров, которые потихоньку обновляют французскую кухню и, как это ни парадоксально, возвращаются к истокам — к *la cuisine du marché* (кухне с рынка). На их тарелках вы не найдете густых сливочных соусов или замысловато нарезанных грибов (с шоколадом или без). Мясо не покрывают толстым слоем заливного, а обжаривают на косточке и подают с *légumes oubliés* (забытыми овощами), такими как кросне — маленький неприглядный корнеплод, форма которого напоминает штопор, и потимарон — изящная тыква с насыщенным орехово-каштановым вкусом.

Вслед за американцами, многие из которых пересмотрели отношение к питанию, парижане также стали уделять больше внимания органическим продуктам, делать покупки в магазинах, где фрукты и овощи не проделали путь в тысячи километров, а продаются в деревянных ящиках, на которых написано имя местного производителя (да, иногда именно имя!).



Летом там можно найти сезонные томаты, твердые головки гладкого чеснока с фиолетовой кожицей и пучки зелени в зимние месяцы. *La Ruche qui dit Oui!*<sup>1</sup> — это общенациональная сеть небольших рынков, созданная, чтобы преодолеть разрыв между французскими фермерами и потребителями. Она позволяет парижанам покупать фрукты, овощи, сыры и мясо непосредственно у местных производителей в «ульях» (*les ruches*) по соседству. И даже менее обеспеченные жители парижских окраин, у которых традиционно не было выбора, кроме как закупаться в гигантских супермаркетах или магазинах шаговой доступности, могут купить пакет недорогих местных продуктов по пути домой.

Повлияло на парижскую кухню и то, что повара и их клиенты стали чаще выезжать за пределы Франции и видеть, чем питается остальной мир. И хотя французская кухня может быть исключительной, путешественники узнали и по достоинству оценили другие кухни, вместо того чтобы пытаться «офранцузить» их, как это обычно делается. Мексиканская кухня — это не пицца с полосками свежей папайи и консервированной кукурузой. Чизбургер не обязательно должен быть пересушенной говяжьей котлетой с ломтиком сыра оранжевого цвета, зажатой в ватной булочке из супермаркета, но может (и должен) представлять собой кусок сочной говядины на поджаренной булочке из местной пекарни с кусочком настоящего сыра, тающего сверху. А тапас — это вкуснейшие кусочки местной ветчины, вяленого мяса или морепродуктов, которые подают в испанских барах, а не просто нечто, случайно очутившееся на маленькой тарелке.

Молодое поколение избегает традиционных бистро и brasserie (многие из которых попали под влияние корпораций). В поисках лучшей еды люди чаще стали посещать винные бары, где еда и стиль больше соответствуют современным вкусам и образу жизни. Там предлагают на закуску доски с французскими сырами и мясом, иногда салаты, а также французские вина, часто *les vins naturels* (натуральные вина — фр.). Персонал неизменно молодой, энергичный и дружелюбный, поэтому такое место идеально подходит для ужина в непринужденной атмосфере. Молодые повара, владельцы популярных ресторанов, даже открывают по соседству винный бар, где подают отличные блюда в более спокойной обстановке.

И — mon Dieu! (*Боже мой!* — фр.) — некоторые местные повара прошли обучение за пределами Франции. После возвращения на родину они начинают искать местные продукты, экологически чистую рыбу, вроде сардины и скумбрии. Они используют

<sup>1</sup> Улей, который говорит: «Да!» Прим. перев.



маринование и возрождают су-вид, чтобы раскрыть вкусы, и экспериментируют с различными текстурами. За пределами Франции эти повара узнали, что в Америке, Англии и Австралии людям вовсе не нужно привязываться к какой-либо конкретной традиции, чтобы готовить или есть, зачастую они ориентируются и на другие культуры или страны. Движение «сделай сам» в Америке воскресило идеи из нашего прошлого и сделало их кухней настоящего. В Париже многие делают то же самое — используют проверенные временем методы французской кухни, выделяют особенные продукты и, принимая прошлое, продвигают французскую кухню вперед.

Если бы кто-нибудь сказал мне, когда я только переехал в Париж, что однажды здесь появятся высококачественные такеки и бургерные, я бы назвал его сумасшедшим. Некоторые американцы до сих пор не могут понять, зачем кому-то есть тако или корейский пибимбап в Париже, при этом они не считают странным, что их едят в Нью-Йорке или Сиэтле. Вкусы и традиции меняются.

Париж развивается в глобализованном мире. Не следует ждать от французов, что они и дальше будут прочно привязаны к своему кулинарному прошлому. И хотя утверждают, что изменения нелегко даются французам (и, учитывая славное прошлое, их трудно в этом винить), я очень рад, что молодые повара и их гости выводят французскую кухню на новый уровень.



На мое представление о кулинарии повлияли места, где я жил и живу сейчас. Как повар я формировался в Северной Калифорнии, чьи климат и ландшафт напоминают французские. Моя кулинария полна ароматов и вкусов, основанных на чесноке, свежих травах, сочных фруктах и корнеплодах, а также большом количестве оливкового масла. И поскольку Сан-Франциско богат традициями изготовления шоколада, начиная с Этьена Гиттара — французского эмигранта, который основал здесь свою компанию во время золотой лихорадки в 1868 году, и заканчивая современными производителями, я склонен слегка перебарщивать с шоколадом, который, как вы заметите, я использую во многих своих десертах. (Без всяких сожалений!)

Моя кулинария начинается с покупок, обычно на местном рынке. Там я первым делом бегло осматриваю прилавки, чтобы найти, у кого самые красивые корзины со свежей клубникой. Я заглядываю через очередь, чтобы увидеть, есть ли у пожилых близнецов (один из них разделяет мою любовь к горькой зелени), которые выращивают овощи недалеко от Парижа, плотные и крепкие пучки остролистого фризе.

Или я разведываю, есть ли у кого-нибудь сегодня соленая треска. Осмотрев все, я начинаю делать покупки, набираю пакеты маслянистых оливок и останавливаюсь в сырной лавке за ломтиком любого сыра, который они рекомендуют в этот день (продавцы никогда меня не подводили и заслужили мое пожизненное доверие). Невозможно избежать разговора со смуглым парнем, чья улыбка манит всех женщин (и некоторых мужчин) к его прилавку с копчеными и вялеными мясными деликатесами из Оверни. Он мудро дает попробовать по кусочку, ведь прекрасно знает, что устоять перед покупкой невозможно.

У приятелей-арабов всегда есть продукты, которые я не могу найти в другом месте, например корни кверлея и перцы чили, настолько острые, что я беру все. И прежде чем отправиться домой, я делаю последнюю остановку у веселых близнецов, чтобы купить пучки редиса и головки многоцветного салата. Излишне говорить, что я всегда прихожу домой с гораздо большим количеством продуктов, чем изначально планировал купить.

Жители Франции счастливы, ведь многое из того, что делает эту страну великой, до сих пор ценится и широко доступно. Это и прекрасные сыры из непастеризованного молока, и фермерские яйца с ярко-оранжевыми желтками, свежая дичь в зимнем меню и нежная пахучая клубника сорта Гаригет, чей аромат пленяет меня каждое лето, когда она появляется на прилавках.

В последние годы сильное влияние других культур проникло и в Париж, и покупки в мультикультурных кварталах и магазинах повели мою кулинарию разными и весьма неожиданными путями, по которым я бы никогда не пошел, если бы жил где-то еще. Сейчас моя жизнь в Париже, я нашел себя во французском изобилии, а разнообразие культурных и кулинарных предложений определяет мою готовку и выпечку.

• • •

Как профессиональный повар в прошлом, я знаю, что самый важный человек на кухне — тот, кто моет посуду, а раковина — центр любой деятельности. Когда я сел планировать свою парижскую кухню, единственное, что я знал наверняка, — мне нужна большая и достаточно вместительная раковина, в которой можно мыть овощи, а также большие кастрюли и сковороды. Я представлял себе, как стою у одной из французских фермерских моек, сверкающей фарфоровой красавицы, которую наполняю водой, чтобы избавиться от последствий хорошего обеда или продолжительного приготовления пищи.

Но найти большую широкую раковину было не так-то просто. Оказалось, что дни французских фермерских моек в самой



