Хто такий Хестон Блюменталь

Хто такий Хестон Блюменталь і чому він всесвітньо відомий?

Навіть не дуже затяті поціновувачі ресторанів, хоча б раз за своє життя таки чули про Блюменталя. Проте, мало хто може відповісти у чому ж унікальність знаменитого шефа. Саме тому ми вирішили виправити це і запропонувати нашим читачам цей цікавий матеріал про кулінара світового рівня.

Про “Жирну качку”

Нік Кертіс, кореспондент телеканалу BBC, розглядав ресторан «Жирна качка» великими очима. У «Качці» він жодного разу не бував, просто не міг собі цього дозволити, адже середня вартість вечері складає не менше двохсот доларів і то, варто зауважити, без вина.

У «Жирній качці» столик бронювали за два місяці наперед, а інтернет ряснів розповідями щасливців, яким таки вдалося додзвонитися у цей заклад.

Пояснення цьому доволі просте – «Жирна качка», у знаменитому мішленівському ресторанному рейтингу, отримала максимальні три зірки. У самій Великій Британії таких ресторанів усього три, та й у світі таких

ресторанів не надто багато. Щоб спробувати місцеву їжу, відвідувачі ресторану прилітали навіть з Австралії.

Щоб потрапити у цей ресторан Ніку довелось їхати в стареньке село, за півтори години їзди від Лондона. Знамениті ресторани доволі часто знаходяться на околицях, кому конче потрібно — добереться.

Те, що кореспондент побачив усередині, вражало: «Качка» була не дуже затишним і точно не романтичним закладом. Всього лиш декілька столиків під сходами, що ведуть до туалетів, відвідувачі які раз у раз здригалися від гуркоту кроків над їхніми головами. На перший погляд маленький зал з якимись хиткими столами.

Проте, це не завадило «Жирній качці» завоювати популярність безпрецедентно швидко. Першу зірку вона отримала через п’ять років. Нічого дивного, адже це вважається нормою. Другу зірку отримала буквально через рік і ще через рік — третю. У такому бізнесі – це доволі стрімко і неймовірно. Це практично як стати академіком у двадцять років, або заробити перший мільйон ледь не після закінчення школи.

А ось і сам Блюменталь

Ще більшим здивуванням Кертіса стало те, що зовсім не вкладалося в голові – «Жирну качку» заснував шеф-кухар, який ніде і ніколи не навчався кухарській справі. Так, саме його, кремезного, коротко стриженого з ім’я Хест Блюменталь і приїхав знімати Нік. Те, що він побачив на кухні було гідне подиву. Якщо сам ресторан виглядав максимум як симпатичне кафе, то кухня була схожа на космічну наукову лабораторію.

Тут щось стікало, випарювалося, всихало й екстрагувалося, а за цією картиною з задоволеною посмішкою спостерігала людина, яка більше, за своїм образом, схожа на «вишибалу» в барі, аніж на шеф-кухаря з трьома мішленівськими зірками. Він був енергійним, мускулистим, мав «пацанський» лексикон і зовсім не нагадував тих поважних кухарів, яких Нік Кертіс зустрічав у Франції.

«Жирна качка» вважалася флагманом так званої молекулярної гастрономії. Там подавали морозиво з яєчні й бекону, морозиво, яке горить, але не тане, устриць з лавандою й маракуєю, льодяники з моркви… Фантазія того, хто це вигадував здавалася безмежною.

Молекулярні дегустації

«У нас є час, — коротко повідомив Блюменталь. – Для початку спробуйте-ось це», – і він простягнув Ніку чашку гарячого чаю.

Нік недовірливо її оглянув, потім понюхав, потім сьорбнув — ні, це був нормальний чорний чай, міцний, гарячий і солодкий. «Пийте, пийте», – підбадьорив його Блюменталь. Нік відпив половину, і очі його раптово округлилися: чай став … холодним!

«Це наш фірмовий Гарячий Крижаний Чай, — повідомив Блюменталь. – Цікавий ефект?» «Але цього ж не може бути», – пробурмотів розгублений Нік.

Він погано пам’ятав шкільний курс фізики, але все-таки розумів, що розділити гарячу і холодну рідини в чашці не можливо — за законами дифузії вони перемішуються. Якщо тільки гарячий шар не відокремлювала від холодного якась невидима мембрана — але Нік готовий був заприсягтися, що в чашці нічого такого не було.

«Правильно, — задоволено зауважив Блюменталь, дивлячись на здивованого кореспондента. – Ви думаєте: як же можна поєднати дві рідини? А ніяк. Просто це не рідини. Це дві гелевидні субстанції, щільність яких доведена до щільності чаю. Плюс витяжка з чайного листя. І в результаті — фокус. Візьміть цукерку. Не розгортайте, їжте так! »

Нік поклав у рот карамель прямо в хрусткій целофановій обгортці й здригнувся ще раз: те, що здавалося йому целофаном, розчинилося на язиці, й в роті розтеклася надзвичайно соковита карамель зі смаком класичного яблучного пирога.

«Оболонка з желатину, гліцерину і води, — прокоментував Хестон. – Ось вони, сохнуть в чашках Петрі. А в карамелі — спеціальним методом висушені й інкапсульовані яблука, цукор, масло, трішки дріжджів і трошки яблучної кислоти, щоб викликати слиновиділення. Коли виділяється слина, продукт здається більш соковитим — так працюють наші смакові рецептори. Ну а тепер — наш коронний номер »

Він взяв срібне відерце й вилив в нього з великої алюмінієвої фляги щось на зразок рідкого диму. «Рідкий азот, — пояснив він. – 189 градусів за Цельсієм. Холодніше, ніж в Антарктиді. Потім з такого ж алюмінієвого сифона пирснув у ложку світло-зеленої піни, перекинув її в відерце та через секунду дістав ідеальну кульку, яку посипав чимось на зразок зеленої пудри й подав Ніку.

«Їжте швидше, це треба їсти одразу», – поквапив він. Нік недовірливо поклав запропоноване в рот — спершу йому здалося, що він їсть щось на зразок тістечка, дивно, але холодна кулька, що освіжувала не розтопилась у роті, а просто зникла, проте залишила соковитий смак лайму та зеленого чаю.

«З цього починається будь-який наш обід або вечеря, — задоволено відповів Хестон. – Освіжує рецептори, схоже на морозиво, але зовсім нежирне — тут

немає ні краплі жиру! Уявляєте собі балончик з піною для гоління? Або зі збитими вершками? Наш сифон працює подібним методом — тільки він заряджений піною з соку й цедри лайма. Рідкий азот заморожує піну, зверху ми посипаємо її порошком з японського зеленого чаю — виходить дивовижна прелюдія.»

Поки оператори знімали кухню, інтер’єри й фляги з азотом, Нік обережно перепитав у Блюменталя: «Я правильно розумію, що це і є молекулярна кухня? Усі ці фокуси? »

Шеф-кухар скривився. «Не люблю цей термін, — сказав він невдоволено. – Його придумали, тому що … Ну треба було якось назвати. Але ми не якісь там маніяки, які хімічать щосили. Ні.

Ми робимо смачну їжу — просто користуємося новітніми технологіями. Звичайне готування, продукти — на першому місці ».

– Ну а як же! – не стримався Нік. – Ось це — звичайне приготування? Та у вас таки не кухня, а хімічна лабораторія!

– Та що ви говорите! – вже більш роздратовано парирував Блюменталь. – А ваша домашня кухня – не хімічна лабораторія? Нічого, що ви весь час в їжу сиплете хлорид натрію і дисахарид — тобто кухонну сіль і цукор? А салат заправляєте гідроокисом ацетилу, чи то пак звичайним оцтом? Так ви просто не знаєте, що це так називається! Зрозумійте, приготування їжі — це в будь-якому випадку фізика та хімія.

Коли ви вранці готуєте яєчню, ви що робите? Денатуруєте протеїни за допомогою тепла. А коли змішуєте для салату оливкову олію й оцет? Виготовляєте так званий стабільний колоїд за допомогою сурфактанта, поверхнево-активної речовини. Яка різниця, як це назвати? На виході-то у вас все одно виходять яєчня та салат.

І у нас те ж саме. Спробуйте-но краще ось це — ні, спробуйте, спробуйте й скажіть мені, що це несмачно або неприродно!» Нік підчепив виделкою шматочок рожевого лосося, що лежав на великій білій тарілці, прожував, і чесно сказав: «Ніколи не їв такої смачної смаженої риби ».

«А! Ото ж бо, — вигукнув Хестон. – А якщо я вам тепер скажу, “що ми її готували дванадцять годин у вакуумі, в спеціальній водяній бані, яку

зазвичай використовують хіміки, а потім я обпалив її газовим факелом, щоб створити кірочку, — це страва здається вам менш смачною? Але, чесно — додав він, — коли я починав, то й гадки не мав займатися такими речами. Ніхто в це не вірив. Навіть моя дружина … »

Початок шляху: вівсяна каша, довідник Мішлен

… Коли Сюзанна Блюменталь зустріла свого майбутнього чоловіка, вона й подумати не могла, що той стане власником кращого ресторану на планеті. Він не справляв враження «щасливчиком» — чесно кажучи, і не було схоже, що з нього взагалі вийде щось путнє. Хестон був схожий радше на типового британського скінхеда з глибинки — голений налисо, в джинсах, куртка-бомбер і черевики «Доктор Мартінс». Та він виявився справжнім маніяком кулінарії, цей звичайний хлопець, анітрохи не схожий на гурмана. Він міг годинами цитувати старовинні кулінарні книги, розповідати про Ескоф’є, Короля всіх кухарів світу, пояснювати, що найскладнішого в крем-брюле й навіщо кухареві при смаженні м’яса потрібен запас борошна й білого вина. Усі гроші Хестон витрачав на походи в дорогі ресторани й спроби потім приготувати вдома складні страви, а ще на кулінарні книги й на різне начиння. Він жив в крихітній орендованій квартирі, але у нього були найкращі у світі чавунні гусятниці французької фірми «Le Creuset» і він міг розповідати про них годинами. Його мало цікавив кінематограф, у нього не було улюблених музикантів — зате улюблених шеф-кухарів він міг перерахувати в

будь-який час дня і ночі. Сюзанна пробувала зрозуміти, як сталося, що Хестон вдарився в тему їжі. Може бути, у нього в родині були гурмани? Та ні, сім’я абсолютно звичайна, і мама годувала його тим самим, чим годували тоді всіх британських дітей — яєчнею з беконом, вівсяною кашею, сосисками з картопляним пюре...

Головним десертом вважався торт «Чорний ліс», який вони купували в кондитерській на розі й, звичайно, морозиво — морозива Хестон міг з’їсти тонну. І, можливо, тому головним враженням юного Хестона став похід сім’ї в популярний французький ресторан «L’Oustau de Baumaniere». Це був 1982-й, цей вечір Хестон пам’ятав у всіх деталях. Вечірній туман, неймовірні серпантини гірської дороги, стрекотання цикад ... «L’Oustau de Baumaniere» був найзнаменитішим рестораном в околиці — він розташовувався в гірській долині, славився неймовірними краєвидами з вікон і в мішленівських ресторанному довіднику, про який Хестон ще нічого не знав, був увінчаний трьома зірочками. Тоді ж незграбний клаповухий хлопчисько мовчки витріщався на дивовижну картину, яка розкривалася перед його очима. Це було схоже на балет. Безперебійно туди-сюди снували поважні офіціанти з величезними тацями, дзвеніли келихи, під підошвами хрустів гравій, там і сям чулося неголосне «чінь-чінь», і від столика до столика пересувався повний гідності сомельє — вусатий, пузатий і небагатослівний, він ніс перед собою, немов Біблію, карту вин розміром з енциклопедичний словник. Їм подали та розробили просто біля столика, каре ягняти, потім суфле з соусом з лобстера і щось ще...

До кінця вечора Хестон зрозумів: він хоче залишитися тут назавжди, мріє стати частиною цього світу і не важливо, чого це буде коштувати. Для лондонського підлітка це була дивна мрія, але Хестон виявився впертим. Він купив горезвісний мішленівський довідник-гід і прочитав його від а до я. Потім підкреслив всі тризіркові ресторани й виписав імена шеф-кухарів. Він відправився в книжковий магазин і перерив весь розділ з кулінарними книгами. Йому пощастило — він знайшов кілька французьких видань із серії «Відмінні рецепти», де ці ж французькі шеф-кухарі ділилися секретами й розповідали про свої ресторани. Він з лупою вивчив кожну фотографію, повторював незнайомі імена — Мішель Труагро, Пол Бокюз, Жоель Робюшона — і дивувався: ці французькі кухарі, мабуть, справжні зірки! У тих книгах він прочитав і про класичний шлях кухаря — треба найнятися кухарчуком в хороший ресторан, щоб у тебе був гуру, майстер, наставник, і поступово, терплячи образи й приниження, осягати шлях їжі.

Рецепт лимонного тарту від Хестона

Свята наївність і впертий учень

У вісімнадцять років він так і зробив — закінчив школу, влаштувався в дорогий ресторан французької кухні, в очікуванні, що перед ним тепер відкриються усі двері секретного товариства кухарів. Йому покажуть й

розкажуть, як все влаштовано, дадуть спробувати самому… Свята наївність!

Він був готовий до грубості, готовий терпіти приниження — зрештою, на фотографіях в улюблених книгах він бачив, як кухарі буквально лупцювали куркою своїх помічників, якщо курча виявилося недостатньо добре засмаженим. Але, як виявився, він абсолютно не був готовим до одного — що його посадять перед відром картоплі та скажуть «Чисть!» За картоплею пішов мішок зеленої квасолі, наказали обрізати кінчики стручків. Потім він чистив моркву. Потім — вирізав м’якуш грейпфрута. Через тиждень цих «цікавих» занять він звільнився — і ніколи більше не переступав поріг чужого ресторану.

Пройшли роки, і Хестон зрозумів: більше самовпевненого кухарчука, ймовірно, світ не бачив. Всі великі кухарі йшли шляхом дрібної, сумної й одноманітної роботи, поступово — крихітними кроками — просувались до вершин. Але Хестон знав про себе одне — у нього не було цих років. Він піде іншим шляхом — нічого, нехай говорять, що іншого шляху в кухаря бути не може. Значить, він буде першим.

Через стереотипи до зірок

… «Наступна страва в нашому дегустаційному меню називається «Звуки моря». Будьте ласкаві, візьміть навушники».

Те, що лежало на столі перед відвідувачами нагадувало маленький шматочок морського пляжу. На невеликих дерев’яних тацях був розсипаний пісок, майже як справжній, в морській піні лежали черепашки, морські гребінці й устриці. Все це гостро пахло морем — морем незвіданими далекими краями. До кожної таці додавалася мушля, в якій знаходилися маленькі навушники.

Перш ніж приступати до трапези належало їх надіти — було чутно крик чайки і як хвилі б’ються об невидимий причал. «Пісок» танув в роті — він був зроблений з крупи маніоки, популярного тропічного коренеплоду, посипаний крихітними шматочками сушеного вугра, дуже солоного й ароматного. «Піна» була зроблена з Шардоне, саке, фенхелю, водоростей комбу і ще десятка інгредієнтів. «Мушлі» – з японської їстівної лілії. Тут були печінка тріски, змішана з місо, пахуча ікра морського їжака, мідії й живі устриці, кілька видів свіжих і сушених водоростей…

Але відвідувачів, здавалося, все це не цікавило: вони, заплющивши очі від задоволення, говорили один одному: «Це ж як в Сардинії!», «Та ні, це пляж в Белізі …», «Це венесуельський пісок …», «Я наче сиджу на Лазурному Березі …»

Хестон спостерігав за реакцією публіки й відчував себе найщасливішою людиною на світі. Про це він і мріяв: робити не просто їжу, а атракціон, в якому активізуються п’ять почуттів — щоб страва на них впливала і смаком, і запахом, і зовнішнім виглядом. Зрештою, приготувати курку можна і вдома, у ресторан люди йдуть за враженнями. Ідеальна їжа — та, яка пробуджує спогади. І ось дивіться: всі щасливі, діляться розповідями про поїздки й улюблені пляжі, згадують канікули, про які й думати забули!

На останні гроші …

Коли «Жирна качка» відкрилася в 1995-му, звичайно, ніяких «атракціонів» і близько не було. Хестон відчував себе тоді парашутистом, який стрибнув з літака з нерозкритим парашутом. У нього не було ані спонсорів, ані заощаджень, тільки маленький будиночок, який дістався від батьків. Вони з Сюзанною продали будинок, позичили грошей, взяли кредит в банку та купили погорілий паб в селі Брей поблизу Лондона. Паб, правда, був з історією — йому виповнилося вже чотириста п’ятдесят років! Але це, мабуть, його єдиний плюс.

Все інше здавалося катастрофічним — для ресторану приміщення абсолютно не підходило. Кухня крихітна — там ледь могли розвернутися три людини — і жахливо брудна. Туалет знаходився у дворі. Контейнери для сміття — там же, і щоранку їх доводилося тягнути на вулицю через весь зал. Але у Хестона не було вибору — грошей вистачало тільки на цей паб.

Спочатку у Хестона ще були якісь ілюзії — він хотів на певний час залишити все як є, щоб не відлякати нечисленних клієнтів. Просто потрібно було почати готувати в пабі непогану їжу …

Він занадто добре запам’ятав свій перший після покупки пабу день — тоді, окрилений надіями він зустрів біля дверей стареньку, що вигулювала маленьку собачку. Старенька була сама елегантність — в білих рукавичках і з

дорожнючою сумочкою, вона здавалася уособленням клієнтури, яку він хотів би приманити, і Хестон зі запалом почав розповідати їй, що він зробить тут нове блискуче бістро, модне, з вишуканою їжею, якою пишатимуться жителі Брея.

Старенька оглянула його та холодно відповіла: «Ми закрили чотирьох попередніх власників цього місця. Закриємо й вас ». Довелося влізти в ще більші борги, переобладнати кухню, повісити нову вивіску … У новому закладі зі смішною назвою «Жирна качка» почали подавати їжу з легким французьким акцентом і в незвичний спосіб посмажену картоплю фрі. Так, тут можна було скуштувати дуже смачну качку з картопляним пюре, але відвідувачів було не так вже й багато. Борги дедалі більшали і, ймовірно, злісна бабуся виявилася б права — якби Хестон раптово не захопився... хімією!

Як захоплення врятувало бізнес

Одного разу він купив книжку невідомого автора з відповідною назвою «Допитливий кухар: кухонна наука і практика» – і вона вразила його до глибини душі. Автор описував готування з точки зору хімії та фізики, і це було

неймовірно й захопливо!

У процесі читання він викривав міфи й легенди, наприклад, на зразок тієї, що при готуванні стейка потрібно дуже швидко обсмажити м’ясо з усіх боків, щоб «запечатати» його — тоді сік не витече. З цифрами та результатами практичних експериментів на руках автор доводив, що це суцільна дурниця й брехня.

А також пояснював, чому сочевицю треба солити в самому кінці, а борошно — просіювати, і чому гриби в жодному разі не треба мити, а помідори в холодильнику завжди втрачають смак і аромат. Хестон негайно списався з автором і попросив про консультацію. Він випитав все, що тільки міг, і заодно дізнався, що, в Британії, виявляється, існує таємне товариство вчених, які цікавляться їжею.

Очолює його Ніколас Курті — оксфордський професор фізики, під час Другої світової брав участь в розробці атомної бомби. Члени цього товариства збираються кілька разів на рік на спеціальні семінари та зі строго наукової точки зору розбирають, з чого складається смак тої чи іншої страви, як людина нюхає їжу, з чого формується аромат ягід і яка хімічна структура фуа-гра. Дуже швидко на цих семінарах став з’являтися Хестон, якого відразу прийняли за свого. «Слава Богу, нарешті з’явився шеф-кухар, який РОЗУМІЄ!» – сказали йому на перших же зборах — і він постарався виправдати довіру.

Для Сюзанни настали дуже важкі часи: їй здалося, що чоловік збожеволів. Він тепер все нюхав і пробував — від пудингів з супермаркету до зубної пасти. Вечорами в ліжку він читав якісь каталоги наукового обладнання — і не просто читав, а встановив на їхній кухні водяну баню з термостатом, в якій намагався готувати рибу, ще якийсь сепаратор і дессікатор — для зісушування продуктів. Потім там з’явився випаровувач, потім ще щось. Він закуповував якісь неймовірні препарати, на кшталт трансглютамінази, за допомогою яких з риби роблять крабові палички.

Вивчав склад летючих молекул в запаху яблук, мигдалю і чорниці. І експериментував, експериментував, експериментував … В результаті Сюзанні довелося готувати дітям ранкові бутерброди в передпокої.

Результати експериментів потроху стали проявлятися в меню «Жирної качки» – і чутки про дивного кухаря, який творить якісь неймовірні речі, потихеньку

розповзлися по країні, а потім і за її межами.

Дивний кухар, цей Блюменталь …

Першим хітом стало «Крабове морозиво» – в 1998 році відвідувачам це здавалося вершиною витребеньок, багато хто навіть відмовлявся це їсти. Коли ж Хестон поміняв назву на «Холодне крабове суфле» – відвідувачі змітали його та навіть говорили, що воно стало явно менше солоним, хоча в рецептурі нічого не змінилося. Це привело Хестона на думку, що якщо навіть назва страви так змінює наше сприйняття, то що ж буде, якщо додати, скажімо, додаткові звуки?

Він спеціально поїхав в Кембридж, де під час експерименту людям давали жувати жуйку, в той час як в навушниках звучав хрумкіт моркви, — у людей які були учасниками експерименту відбувся дисонанс свідомості. Хестон спробував сам — було жахливо дивне відчуття: жуйка на відчуття ніби ставала крихкою й хрумкою.

Так в меню «Жирної качки» з’явилися «Звуки моря», де їжа супроводжувалася сплеском хвиль. «Нумо насипмо відвідувачам під ноги теплого піску! – глузували його працівники. – І одягнемося моряками! А офіціанток — в бікіні!»

Хестон веселився разом з ними — все це його шалено тішило, адже їжа повинна приносити задоволення та викликати здивування. Він готував із застосуванням рідкого азоту, а для презентацій на наукових семінарах робив дивовижні речі — наприклад, суфле, яке три рази змінює смак поки його їдять. А головне — він прагнув викликати у своїх гостей найдавніші дитячі спогади.

Тому Хестон робив морозиво зі смаком яєчні з беконом і піну зі смаком бананового «Несквік». Він наново переробив торт «Чорний ліс» і готував вівсянку — правда, з додаванням равликів. Те, що робив Хестон, почали називати «молекулярною гастрономією» – крім нього у світі цим займалося лише кілька людей, і кожного він знав особисто.

Його маленький паб раптово став центром гастрономічного всесвіту — люди з усього світу приїжджали, щоб спробувати цю дивну їжу. Туалет як і раніше знаходився на вулиці, а у столів без скатертин хиталися ніжки, але тим, хто їхав в «Жирну качку», було все одно — вони приїжджали за їжею та враженнями й платили великі гроші.

Рецепт бульйону від Хестона – як основа смаку

Рецепт лимонного тарту від Хестона

Джерело: Restmap