

СТИЛЬ ЖИЗНИ / РЕСТОРАНЫ

## Робюшон и все-все-все

*Гастрономические приключения в Metropole Monte-Carlo*



Нравится

Твитнуть

Серф

G+

**Затихший после Grand Prix Монте-Карло  
привлекает туристов грандиозными залами  
казино, роскошным шоппингом и тонкой кухней.  
Эталон последней — глава ресторанов отеля  
Metropole Monte-Carlo Жоэль Робюшон**

Гениальный самоучка (у Робюшона нет специального образования), в свои 72 года он удерживает титул лучшего повара мира. Рестораны его авторства удостоены 28 звезд Michelin, и этот рекорд не побит еще никем. В гранде монахской светской жизни у Робюшона целых три ресторана, позволяющих рассмотреть его стиль со всех сторон. Ресторанами дело не ограничивается. Освященную именем Робюшона еду можно попробовать даже в номерах. Сам маэстро хранит нежную привязанность к апартаментам номер 704, в которых неизменно останавливается во время своих ежемесячных визитов, так что без труда может проверить и уровень сервиса (неизменно высокого), и качество еды. В общем, готов пойти на все, чтобы гости этого дворца не испытывали и намека на неудобства.

В лобби, где стоит себя показать и на других посмотреть, тоже «робюшонствуют» почем зря. Священное чудовище времен де Голля в шляпе, тяжелом макияже и бриллиантах распивает шампанское с друзьями из самых невообразимых кругов, русские бизнесмены из 90-х (русские в отеле значатся на 3-й строчке по количеству потраченных денег после французов и англичан) требуют хамона, а хрупкие барышни лазурных кровей кормят йорков безглютеновыми тостами из кукурузы и каштанов и подумывают, не отдать ли падчериц в надежные руки главного кондитера Joël Robuchon Monte-Carlo Патрика Мезиано: тот и капкейки с круассанами научит малышей готовить, и приготовленное с собой отдаст.



Ресторан Joël Robuchon Monte-Carlo



Ресторан Joël Robuchon Monte-Carlo

В главном ресторане отеля Joël Robuchon Monte-Carlo (две звезды Michelin) знаменитый шеф создает гобелен под стать украшающему лобби отеля с подачи дизайнера Жака Гарсия безымянному шедевру XVIII века: мифы и легенды французской высокой кухни, громокипящие композиции, неожиданные детали. Сногшибающая ромовая баба, говяжьи медальоны с малабарским черным перцем и фаршированная фуа-гра перепелка с трюфельным картофельным пюре соседствуют тут с новым увлечением Робюшона. Совместно с доктором акупунктуры Надей Вольф шеф-повар создал систему здорового питания «Еда и жизнь», вдохновленную высокой гастрономией. Шарики из киноа, артишок в капучино из нута и куркумы, персик с вербеной, клубникой и арбузом теперь едят точеные девушки с умными глазами: их джинсам 7 of all Mankind и футболкам Dior ничего не грозит.

Лучший стол в ресторане — прямо у стойки, отгораживающей открытую кухню от зала. Отлично видно, как и без того дисциплинированные повара подтягиваются и ускоряются в два раза, как только появляется Кристоф Кюссак, правая рука Робюшона и исполнительный шеф ресторанов отеля. Кстати, Кюссак отвечает за меню MetCafe, расположенного между 80 бутиками Metropole Shopping Centre. Так что даже легкий ланч после шопинга в молле будет освящен традициями кухни Робюшона!



Ресторан Joël Robuchon Monte-Carlo



< 03 · 06 >

Великий повар уделяет немало внимания ароматике своих блюд. Мята, шалфей, розмарин, тимьян, вербена — эти и другие источники волнующих запахов образуют симпатичный миниатюрный сад. Он выставлен прямо между столов ресторана, на особой тележке, так что сорвать несколько листочков, растереть их и усилить гипнотический эффект от блюд Робюшона проще простого.

Шеф вообще готов делиться всеми своими секретами. Предлагает попробовать мед, собранный на горной пасеке неподалеку от Монте-Карло, например. Можно даже организовать с ним мастер-класс. Или с его учеником, Такео Ямазаки, шефом ресторана Yoshi (одна звезда Michelin). Отправиться с ним на рынок за свежайшей рыбой и овощами и погрузиться в искусство создания суши и маки можно за пару тысяч евро. Эти деньги ничто в сравнении с тем деликатным и радостным пиром, который окажется на вашем столе. Тонкое консоме с шариком из креветочного фарша, хрустящей икры тобико, грибов и белой спаржи с хрупкими акцентами трав и кореньев — юзу, лука, имбиря. К маринованной в смеси мисо и сакэ черной треске, запеченной в листе магнолии, подают сладковатый соус из мисо и японской горчицы. Салат из водорослей хияше, хиджики, чукка с чили и цветком лотоса сопровождает нигири и сашими из лосося, макрели и морского окуня. Этих рыб Ямазаки подает и в качестве комплимента: сильно обжаренные и маринованные в мирине и японском уксусе, они разительно похожи по вкусу на консервы «Бычки в томате». Непременно заказывайте стол у окна, оно выходит в закрытый обычно для посещений японский садик, созданный по проекту ландшафтного дизайнера Жака Мессина.



Ресторан Yoshi



Ресторан *Odyssey* — самое расслабленное место отеля. Тут запросто можно появиться в шортах или купальнике — он ведь находится у бассейна. При этом его дизайн — от невероятной фотофрески, ставшей главным экспонатом выставки *Visions of fashion* во флорентийском дворце Pitti, до мебели и полотенец — разработал маэстро Карл Лагерфельд, кухней дирижирует легендарный шеф-повар Жозель Робюшон, а в роли диджея каждую пятницу выступает французская дива Беатрис Ардиссон. И если раньше вход сюда был открыт только постояльцам отеля, то теперь вечером его могут посетить все желающие: так что сейчас у бассейна собирается все светское общество. Свежесть и легкость сезонных продуктов Средиземноморья стала главной темой меню: осьминог с писту, нежные маринованные овощи, сырой артишок с тонкими лепестками пармезана, омлет с креветками и чоризо. Забронировав две ночи в *Junior Suite*, можно не только нежиться у знаменитого бассейна *Odyssey* днем, пока сюда не нагрянет модная публика, но и в качестве приятного бонуса добраться в отель *Metropole Monte-Carlo* на вертолете.



< 01·04 >

Карл Лагерфельд в ресторане *Odyssey*