

# ГОСПОДИН «РЕМИ» как он ест

текст Наталья Бондарь  
фото Евгений Храмов

Уголок Франции в центре Москвы, маленький, но очень колоритный, ресторан «Реми» был задуман как городской ресторан-бассери, подобный тем, что можно увидеть в классике европейского кинематографа. Очень похожее заведение находится в городке Довилль, одном из курортов Нормандии. И здесь, так же как в Довилле, – респектабельные посетители, вежливый персонал, изысканная кухня и не менее изысканная сервировка

**Р**аспахивая перед нами свои двери, ресторан сперва удивляет своей скромной территорией: посетителя встречают всего 10 аккуратно сервированных столиков. По периметру ресторана расположились коричневые кожаные диваны с высокими спинками, протянулись по кругу ниши зеркал. В углу – небольшая барная стойка, стены украшают обложки «Пари Матч» 60–70-х годов прошлого века. Будто бы специально для постоянных посетителей ресторана собрали лучшие выпуски тех времен. В Париже, к слову, подобного дизайнерского прорыва не встретишь – там старым журналам определено место на книжных развалах, и на стены их никто не вешает.

Классически сервированные столы, фарфоровая посуда, оригинальные блюда от шеф-повара Ильи Шалева. В атмосфере –

спокойный фоновый лаунж и лирика – все предпосылки к приятному завтраку или обеду. Илья частенько заглядывает в зал: перекинуться парочкой фраз с гостями, преподнести «комплимент» – угощение за счет заведения (например, перед горячим он будет потчевать вас замороженным грейпфрутом с водкой и базиликом). Все это очень нравится посетителям. Он улыбчив и открыт для общения. И кулинарных экспериментов. А потому с нетерпением истинного профессионала ждет, когда очередному гостю захочется испробовать чего-нибудь эдакого. В этом и кроется главный секрет гостеприимства.

Илья Шалев талантлив и молод. 15 лет назад он, поняв, что кулинария – его призвание, отправился учиться поварскому искусству сперва в парижскую школу Cordon Bleu, затем в Лондон. Практику про- ➔





Пространство «Реми» представляет собой крошечный квадратный зал. Столиков всего десять, но на каждом – белоснежные скатерти и полная сервировка

ходил в нескольких ресторанах, отмеченных мишленовскими звездами, таких как Lasserre и Lucas Carton.

Свою гастрономию Илья считает в основе русской, но с французской изюминкой. Его кухня проста, как в брассери, но по-мишленовски выверена, *gustique* на вид, но *haute* на вкус.

Например, гордость «Реми» – куриная котлета в стиле «Пожарского» – невероятной нежности суфле с румяной хрустящей корочкой, с фенхелем, фаршированным им самим, хамоном и цедрой лимона с имбирем. Великолепен чесночный суп с припущенной подкопченной семгой, трюфельным маслом и хрустящим крутоном, хороша утка, которую подают с пюре из фиников и дайконом. И это далеко не все!

Еще одно ноу-хау шефа – десерты собственного приготовления! Желе из розового шампанского с фруктами, глазированное английским кремом Шантильи и меренгой, беже «Павлова» со свежей малиной и малиновым же соусом, мильфей из карамелизированных яблок в сочетании с карамельным мороженым «Парфе», подающееся на тонких слоеных коржиках-галетах, – все это непревзойденные шедевры кондитерского ремесла. И это несмотря на то, что кондитерское дело – единственный курс, где Шалев не дошел до высшей ступени, получив лишь базовый диплом *Cordon Bleu*.

Каждое блюдо «Реми» одновременно про-

сто и сложно, однако о тонкостях и секретах своей кухни шеф-повар старается не распространяться. Что придает его специалитетам особую остроту, остроту тайны. Барная карта заведения также рассчитана на любые пожелания клиента: из крепкого – односолодовые виски и шотландский блендед, из вин – французские, итальянские, аргентинские, чилийские и новозеландские. Из коктейлей – классические, такие как «Космополитен», «Лонг-айленд» и «Капироско», приготовленный из рома, лайма, клубники и тростникового сахара. Оригинальностью также, скорее всего, удивят эксклюзивные китайские чаи ручной скрутки: например, белый с жасмином «Глаз Феникса», отборный молочный «Улун» или чай из отборных красных игл, который, говорят, особенно любим английской королевой.

Близость к центру и крупным бизнес-точкам делают «Реми» популярным местом завтраков, ланчей и ужинов, несмотря на недешевые цены на ресторанное меню, которое раз в три месяца непременно претерпевает какие-либо изменения (в скором времени в нем должны появиться бефстроганов из оленины, ризотто из сморчков и русская кулебяка с начинкой из лосося). Завтраки здесь – отдельная тема для разговора. Овсяную кашу можно заменить на рисовую, омлет с семгой принято заказывать в паре с сырниками по-домашнему, а яйцо «пашот» по-бенедиктински – просто находка для посетителя – москвича, парижанина, лондонца, берлинца... И сегодня мы удивим вас именно этим блюдом! ✈

**Кухня «Реми» в основе русская, но с французской изюминкой, проста, но по-мишленовски выверена, *gustique* на вид, но *haute* на вкус**

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

## Яйцо «пашот» по-бenedиктински

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| хлеб бриош                  | 2 ломтика   |
| бекон                       | 4 ломтика   |
| яйца                        | 2 шт.       |
| помидор                     | 1 шт.       |
| огурец                      | 1 шт.       |
| миндаль                     | 2–3 шт.     |
| паприка                     | 1 щепотка   |
| оливковое базиликовое масло | 5 г         |
| голландский соус            | 30 г        |
| уксус                       | 20 г        |
| желток                      | 1 шт.       |
| масло сливочное             | 150 г       |
| вода                        | 1 ст. ложка |

В кипящую воду (500 мл) добавьте 3 ст. л. уксуса, затем с помощью ложки сделайте в воде воронку и, стараясь не повредить желтки, добавьте яйца. Выкладывайте их так, будто оборачиваете белок ложкой вокруг желтка. Поварите 1–2 минуты, чтобы сварился только белок, а желток остался жидким, после чего выложите готовые яйца на салфетку. Разогрейте духовку до температуры 200°C и на 4 минуты поместите туда бекон. С помощью специального формового кольца сделайте из хлеба круглые лепешки (бриош) и на 2–3 минуты отправьте их в духовой шкаф. Помидор и огурец мелко нарежьте и красиво выложите на тарелку. На готовый бриош выложите бекон, затем яйца, и все это полейте голландским соусом и посыпьте мелко натертым миндалем, солью и перцем. Вуаля!



## Шеф-повар ресторана «Реми» Илья Шалев:

– В каждом моем блюде, как и во всем меню нашего ресторана, живет душа. Главная особенность моей кухни – это вкусная еда без претензий: я хочу дарить людям то, что люблю и умею делать лучше всего, – оригинальную, запоминающуюся и красивую еду.

Сегодня мне хотелось бы расширить гастрономию заведения за счет блюд русской и европейской кухни. А вообще мы движемся в правильном направлении. Среди сутолоки московского общепита нам удалось создать уникальный оазис, где каждого гостя обязательно ждет радость познания нового.

