

Кафе «Ривьера»: украшит торжество молекул волшебство

«Сальса в красных облаках», «устричные облака», «гранатовый ветер» – до чего же заманчиво и аппетитно меню кафе «Ривьера»!

Оно недавно познакомило Курск с самым модным направлением в поварском искусстве – молекулярной кулинарией. Желание немедленно попробовать необычные блюда становится еще острее при взгляде, скажем, на порцию икринок из... мяты. В кафе «Ривьера», что на улице Красной Армии, директор Анастасия Афанасьева, ее сестра и участница всех свершений Анна Мордвинова и весь коллектив твердо знают, что даже тесто не «взойдет» без заряда позитива.

Заглянем в недавнюю историю. В свое время мама молодой хозяйки, Ирина Владиславовна, впервые в областном центре создала «ресторан на дому», прославившийся вскоре на весь город. И маленькая Настя, начиная с восьмилетнего возраста, увлеченно помогала матери в нелегких поварских трудах.

Кафе «Ривьера» – это как бы «двухпалубный лайнер» с разными форматами. Первый этаж интерьером больше подходит для проведения корпоративов, деловых встреч, а также дружных выходов всей семьей на прогулку в выходной. Самых юных по воскресеньям здесь ждут «Вкусные танцы» с профессионалами из танцстудии. А потом гости переодеваются в поварят, и настоящий кулинар готовит с их участием что-нибудь неординарное, но несложное: пиццу, салатики, пирожные...

Другое дело – второй этаж: романтический уголок с уютным камином и пианино. Здесь интерьер созда-

ет теплую атмосферу – как раз чтобы провести вечер нетривиально.

Секретов у сестер несколько, правда, в тайне их не держат:

– Мы работаем только с качественным сырьем. Хотите проверить санитарию и порядок – милости просим на кухню. Но главный «рецепт» на кухне такой же, как и в любой профессии: когда ты отдаешь всю душу работе, она отвечает взаимностью.

А на вопрос, что же означают загадочные слова «молекулярная кулинария», директор «Ривьеры» отвечает:

– Вообще-то любая кулинария, без исключения, молекулярная: посолить блюдо или добавить сахар, растопить масло из холодильника, сварить яйцо... Но в узком смысле термин означает использование самых современных научных знаний и технологий, чтобы пища получалась натуральной, полезной и, конечно же, вкусной, без лишнего жира, консервантов и прочей «химии».

В молекулярной кулинарии блюда порой отличаются необычной «наружностью». Например, после сферификации кусочки мяса, рыбы, горсточки винегрета, как в фантастическом фильме, запряжаны в шарики,



Посетителей ожидает теплая атмосфера задушевности и уюта

плавающие в вашей тарелке. А вот эспумы – миниатюрные порции из самого неожиданного сырья, вплоть до мяса, представленные в виде пены и потому заманчивые: они дарят море вкусовых ощущений и отличаются низкой калорийностью.

Удивительны и «су-див», прошедшие через вакуум и медленный огонь: порции мяса или рыбы – без вредной «химии» – после обработки приобретают небывало нарядный вид и буквально тают во рту, а казалось бы – обычная снедь...

Впрочем, основатели новаторского метода – французские кулинары – в своем манифесте уверяют: «Мы используем все технические новинки – от жидкого азота и центрифуг до ферментов и заменителей сахара, но наша кухня характеризуется не этим, а желанием создавать все более совершенные блюда».

Вот и Анастасия с Анной обещают, что в кафе «Ривьера» будут и дальше развивать молекулярную «фабрику чудес» с ее сюрпризами вроде «деструктурированной тыквы» или заворачивающих сочетаний льда и пламени в одной тарелке. Но при этом руководители энтузиастов-поваров не забудут и о традиционных пищевых пристрастиях курян.

Максим ЯБЛОКОВ



Молекулярная кухня кафе «Ривьера» – это не только изысканный вкус, но и красота