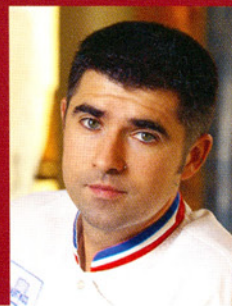
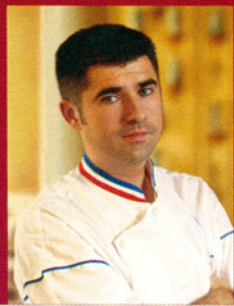
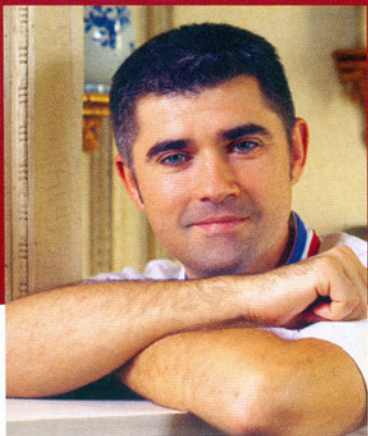


Кондитер ресторана "Турандот" Эмануэль Рион признается в своей детской страсти к сладостям и рассказывает о ремесле кондитера как о высоком искусстве.



Я часто посещаю музеи и наблюдаю за всем, что меня окружает. На мой взгляд, в кондитерском искусстве больше возможностей для фантазии, чем в других видах гастрономии, и это прекрасно.

В какой степени Ваша работа предполагает творчество?

Сейчас большая часть моего времени уходит на создание новых десертов, что никак не назовешь рутинной. Вообще, мне кажется, что кондитерское дело объединяет в себе различные виды искусств. Например, при создании нового десерта я одновременно пытаюсь охватить несколько направлений: форма и объем, внутренняя архитектура десерта – цвета, текстуры, ароматы... и, наконец, окончательный цвет и вкус. Сейчас наблюдается тенденция к созданию десертов-концептов. Поэтому я часто посещаю музеи и наблюдаю за всем, что меня окружает. На мой взгляд, в кондитерском искусстве больше возможностей для фантазии, чем в других видах гастрономии, и это прекрасно.

Что бы Вы никогда не доверили другому повару?

Я исхожу из принципа, что каждый из моих помощников способен воспроизвести любой десерт, единственное, что невозможно доверить другому человеку – это сам процесс создания блюда, его открытие. Это очень личное.

Как бы Вы охарактеризовали свой стиль?

Сочетание современности со стилем великой эпохи Мари Антуанетты. Я долго изучал этот период в истории. Тогдашние технологии и эстетику непросто приспособить к современному восприятию, так что создание гаммы десертов для московских ресторанов оказалось весьма нелегкой задачей.

Вы уже довольно давно работаете в Москве. Какое у Вас сложилось мнение о городе и московских ресторанах?

Я побывал во многих столицах на всех континентах (мне довелось работать в Японии, США, Китае,

Колумбии, Мексике...) и могу сказать, что качество кухни в Москве, так же как и ресторанный дизайн, находятся на пике мировых тенденций. Но не надо думать, что европейцы сюда едут только за этим. Всем иностранцам интересны вещи, связанные с прошлым России. Я лично очень люблю бродить по улицам и переулкам Москвы, меня не перестает впечатлять Красная площадь, да и вообще здесь много прекрасных мест. Конечно, я обожаю кондитерскую "Пушкинь" и ресторан "Турандот" с его великолепной террасой, это магическое место, вне времени.

А в какой стране, на Ваш взгляд, лучше всего разбираются в гастрономии?

Для меня колыбель мировой гастрономии однозначно Франция. Это огромная часть культуры и истории. Примерно на той же ступени находятся итальянцы. И такие страны, как Япония, Испания, сейчас тоже выходят на мировую арену.

Что такое мода в гастрономии и кондитерском деле? В каком направлении она может развиваться в ближайшие 10 лет?

Сейчас мода – это оригинальное переосмысление традиционных десертов. Я думаю, будущее за игровыми десертами с повышенным вниманием к вкусу и его оттенкам. Современные кондитеры часто черпают вдохновение в великих эпохах прошлого, примешивая к ним современный минималистичный стиль.

Вы молоды, но уже являетесь одним из лучших в своей профессии. А кем Вы сами себя ощущаете?

Я занимаюсь любимым делом, к тому же я настоящий гурман, так что мне все это в радость. Я бы назвал себя молодым человеком с большим профессиональным опытом.

dimensions

DUNHILL

DUNHILL.
Искусство
быть
актуальным.

dimensions – перспектив
Продажа несовершеннолет
запрещена
Сигареты сертифицированы

МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РОССИИ
ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: КУРЕНИЕ ОПАСНО
ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ