



Дом на холме

текст: АЛЕКСАНДРА ГОРЕЛАЯ

ПОГРУЗИТЬСЯ В АТМОСФЕРУ ПРОВАНСА И ПОПРОБОВАТЬ НАСТОЯЩУЮ ФРАНЦУЗСКУЮ КУХНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ЖЕРОМА КУСТИЙЯСА МОЖНО ВСЕГО ЛИШЬ В 14 КИЛОМЕТРАХ ОТ МОСКВЫ. В 2010 ГОДУ НА РУБЛЕВО-УСПЕНСКОМ ШОССЕ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН LA MAS DE LA COLLINE, КОТОРЫЙ БЕРЕЖНО ЧТИТ ТРАДИЦИИ И ЧИСТОТУ ВЫСОКОГО ВКУСА.

В переводе с французского La Mas de la Colline звучит как название романтической саги о любви – «небольшой домик на холме». Но владельцы и гости именуют свой ресторан просто – La Colline. Заведение расположилось в живописной местности среди холмов и горок. Сидя зимой в теплом Salle Blanche (Белом зале) у большого окна и наблюдая за потрескивающим огнем в камине, летом же вдыхая ароматную свежесть раскинувшегося неподалеку леса с открытой Terrasse на крыше, совершенно теряешь

ощущение скоротечности, мегаполиса, России. Время будто замирает, переносит гостей в другое измерение жизни – неторопливое, спокойное и чуть ностальгическое. Во Франции хороший ресторан – нечто большее, чем просто место, где можно вкусно поесть. Это особая атмосфера, тщательно хранимые кулинарные секреты и свой круг постоянных посетителей. Чаще всего это еще и семейное дело, которым занимаются не столько для прибыли, сколько для души. «Когда мы создавали La Colline, –

рассказывает Жером Кустийяс, шеф-повар и совладелец, – мы стремились сделать место, в котором бы хотелось не только работать, но и жить». Один из залов ресторана – Petit Salon – это целая мини-квартирка с двумя комнатами, выходом на балкон и собственной уборной. Идеальное место для семейного отдыха или гостей, нуждающихся в уединении.

В стиле импровизации

Вся история La Colline была стихийным вихрем спонтанности – от воз-

никновения замысла и до нынешнего состояния ресторана. Не было ни дизайн-проекта, ни архитектора, ни желания привязываться к модным трендам. Было лишь огромное желание создать классический французский гастрономический ресторан, который расположен за городом – так принято в Европе, где до большинства хороших ресторанов нужно добираться; были поездки во Францию и тщательное изучение эпох с поисками своей изюминки. Жером и его партнер решили остановиться на прованском стиле и великолепии барокко Людовика XV – в итоге получилось «достаточно легкое, солнечное и приятное смешение». Это стало основной нитью, которая в конце концов привела к La Colline. Исходя из особенностей прованского стиля выбиралось место для строительства двухэтажного особняка за городом, покупались аутентичные предметы старинного интерьера и мебели, немного искаженное стекло винного погребка, кованые перила и исключительно натуральные материалы отделки – камень для стен и теплое дерево для потолков и пола, который натирается воском.

В ресторане несколько залов: уже упомянутые Petit Salon и Salle Blanche, а также La Mas de la Colline – парадная столовая для небольших званых обедов, гармонично перетекающая из Белого зала. Мужчины часто выбирают Salon Bordeaux – удивительно красивый зал, выдержанный в насыщенно бордовых тонах. Рядом с ним располагаются легкий и солнечный Salon Bleu и Table d'Hote – кабинет шеф-повара. Из всех трех комнат можно наблюдать за волшебством, происходящим на просторной кухне, наполненной светом, льющимся из больших окон. Повара готовят блюда, не обращая внимания на любопытствующие взгляды, Жером свободно может выйти в зал и пообщаться с гостями – это так естественно для дружелюбной и домашней атмосферы ресторана. Последний зал – полукруглый Salle de Fer – немного темный и загадочный, навевающий мысли о королевских подземельях и тайных ходах со старинными легендами и преданиями.

Философия вкуса

У ресторана уже сложился свой круг постоянных клиентов, которые уверены, что в этом месте их ничто не потревожит, что здесь можно на время забыть о делах и всегда вкусно накормят. До недавнего времени в La Colline действовало одно меню – La Carte, предлагающее настоящую французскую кухню, ради которой гости готовы приезжать из Москвы и близлежащих городков. Фуа-гра на крем-брюле из тыквы – самое популярное здесь блюдо, оно не менялось в меню с открытия ресторана. Все блюда носят необычные названия, обыгрывающие вкусовые ассоциации: «Бресский голубь в облаках из сельдерея и яблок с грибным гарниром», «Нежные пельмени с мясом перепелки в аранжировке ореховым соусом», «Филе Saint Pierre с морскими ракушками и картофельным пармантье», прохладная «Нуга-гляссе из красных ягод с ароматом Cointreau». Слоеный яблочный пирог La Colline подается в форме розочек, которые поливаются ромом и поджигаются. Второе меню – Brasserie – знакомит гостей с французской домашней кухней «на каждый день»: «Наваран из томленного молодого ягненка со сморчками и овощами, по рецепту моей бабушки», «Луковый суп Vieux Paris», «Рататуй барбекю с яйцом пашот», «Теплые блинчики с клубникой и кремом Grand Marinier». Шеф-повар не скупится на приятные комплименты – маленькие порции изящно оформленных кулинарных угощений. По признанию Жерома, он порой сам не знает, что это будет, ибо полагается на творческое вдохновение. Элегантная красота интерьера, вежливое и искренне дружелюбное обслуживание персонала, классическое спокойствие музыки и ленивые омары с крабами, обитающие в большом аквариуме на лестнице, – все это располагает к негромким философским беседам, любовным признаниям и просто приятному времяпрепровождению. Иногда в ресторане царит джаз – в такие вечера приглашаются музыканты, которые своей музыкой еще раз подтверждают, что вся наша жизнь – сплошная импровизация, которая плетется здесь и сейчас. ❶



LA MAS DE LA COLLINE

Адрес: 14-й км Рублево-Успенского ш., Горки-2, дер. Большое Сареево, ул. Речная, стр. 1
Телефон: +7 (495) 635 5577

Время работы: среда – воскресенье: понедельник и вторник – выходные

Часы работы: с 12:00 до 23:00

Средний счет:

меню La Carte – 3000–5000 рублей (с напитками)

меню Brasserie – 2000 рублей (с напитками)

www.la-colline.ru