

image not found or type unknown



Все слышали о трехзвездочных ресторанах и пятизвездочных гостиницах. Но есть 14-звездочный шеф-повар. Всего за три месяца до своего 60-летия, Ален Дюкасс накопил так много наград Мишлен, что мог бы сформировать свое собственное созвездие.

Введение

Когда ему было всего 33, он стал самым молодым шеф-поваром, которому удалось получить 3 звезды. 16 лет спустя, в 2006 году, путеводитель Мишлен по Нью-Йорку удостоил его ресторан «Эссекс-хаус» 3 звезд. Это сделало его первым шефом, одновременно возглавляющим 3 трехзвездочных учреждения (остальные два – «Людовик XV» в Монте-Карло и «Ален Дюкасс» в парижской гостинице Plaza Athénée). Если добавить еще пять однозвездочных, 4 во Франции и 1 в Монако, то в общей сложности получится 14! В то же время он создал сеть отелей, ресторанов и бистро, которая простирается от Лас-Вегаса до Токио. Дюкасс – мечта любого хедхантера. Он способен одновременно писать текст речи и отвечать на вопросы журналиста. Жан-Франсуа Пьеж, в то время шеф-повар ресторана Дюкасса в Plaza Athénée, узнав об этом, недоуменно спросил: «Вы имеете в виду, что он делал только две вещи одновременно?» Даже его оправдания в случае опоздания недостижимо высоки. «Сожалею, – говорит он, как бы извиняясь, – меня вызвали на срочную аудиенцию к принцу Альберту».

Вкус к жизни

Одержимость Дюкасса наполнить свою жизнь максимальным количеством вещей можно проследить после 1984 года, когда он стал участником ужасной авиакатастрофы, случившейся во время его перелета в Куршевель во французских Альпах. К несчастью, «Пайпер Ацтек», на котором он летел, врезался в гору. Погибли четверо коллег Дюкасса, а его выбросило из кабины, и он чудом выжил. По словам французского ресторатора, это помогло ему понять, что важно, а что нет. Дюкасс отошел от кухни и открыл глаза на огромный мир.

Он стал феноменом международного масштаба. Идеи, которыми непрерывно фонтанирует Ален Дюкасс, книги, переведенные на десятки языков,

распространяются по всему миру. Элегантно одетый и безукоризненно ухоженный, он больше похож на дипломата, успешного предпринимателя или генерального директора, чем на шеф-повара. И он, конечно же, олицетворяет всех четверых. У внешне спокойного и уверенного Дюкасса ногти кажутся изгрызенными до живого. «Я не нервничаю, – сказал он однажды журналу Fortune. – Я предпочитаю заставлять нервничать других».

Биография и профессиональная деятельность повара

Родился будущий шеф-повар 13.09.1956 г., а вырос на ферме своих родителей в Кастель-сарразене на юго-западе Франции. По его словам, когда ты растешь рядом с птицами и полями, садами и рынками, то не можешь не развить инстинктивную тягу к качественной еде. В возрасте 12 лет он решил, что хочет стать поваром. Возможно, на это его вдохновила бабушка, чьи воскресные обеды заполняли его комнату над кухней запахами грибов и тушеной телятины.

В 16 лет Дюкасс начал свое обучение в местном ресторане, но только после работы у великого Алена Шапеля в Мьонне близ Лиона начал ощущать свое предназначение. По сей день он называет Шапеля своим духовным учителем. По словам Дюкасса, ключевое слово здесь – «совершенство». Шапель научил его чтить и уважать продукты и предлагать их клиенту в наиболее чистом и совершенном состоянии.

Переехав на Лазурный Берег, Ален Дюкасс стал шеф-поваром в гостинице «Жуана» в Жуан-Ле-Пене, где в 1985 г. он был удостоен двух звезд Мишлен. Два года спустя к нему обратился «Отель де Пари» с предложением возглавить богато украшенный ресторан «Людовик XV». Действуя, казалось бы, под влиянием глупой бравады, Дюкасс согласился на пункт в контракте, согласно которому в течение четырех лет он должен получить три звезды Мишлен, что является почти невыполнимой задачей. Ему удалось добиться этого за 3 года. И сделал он это путем детоксикации высокой французской кухни и очищения ее от большей части излишеств. У Дюкасса гораздо меньше сметаны и масла, и гораздо больше простых ароматизаторов, таких как оливковое масло первого отжима, лимоны, травы и морская соль.

Изысканная простота

«Если бы мою кухню следовало определить только одним вкусом, то это было бы тонкое, ароматное оливковое масло экстра-класса, – говорит Дюкасс. – Зачем скрывать вкус свежесобранных овощей богатым соусом?» Некоторые критики в

свое время отвергали его любовь к деревенской средиземноморской кухне, но успех был на его стороне. Потом, когда явно амбициозный молодой шеф-повар переехал в трехзвездочный ресторан, в котором ранее работал великий Жоэль Робюшон, критики снова восприняли это как наглый поступок эгоистичного авантюриста. Но Дюкассе понадобилось всего 8 месяцев, чтобы получить свои собственные 3 звезды.

Когда в 2000 году он перенес свой ресторан в роскошный отель Plaza Athénée, путеводитель Мишлен украсил его своей высшей наградой лишь через 5 месяцев после открытия. Но это еще не все. Тогда же Мишлен забрал одну звезду у «Людовика XV» несмотря на то, что шеф-повар, меню, обслуживающий персонал и стандарты совершенно не изменились. Дюкассе считает, что это являлось предупреждением ему, а не ресторану. «Если бы Мишлен был единственным путеводителем в мире, то тогда, я полагаю, стоило бы волноваться, – говорит он. – Но это не так».

Тем не менее, когда третья звезда была вновь присвоена в 2003 г., по его признанию, он почувствовал, что справедливость была восстановлена. Нечасто простые и естественные ароматы Прованса можно встретить в великолепной обстановке обеденного зала «Людовика XV» с уходящим ввысь потолком, сложными фресками и хрустальными люстрами. Это сочетание работает, потому что кухня источает необыкновенно чистый запах. Собрание нежнейших прованских овощей, обернутых зеленым луком и слегка приготовленных с трюфелями и маслинами таггиаска, до смешного хорошо. И отсутствие искусственных ингредиентов в тарелке ароматной местной клубники с белоснежным маскарпоне-сорбетом уравновешивается великолепным вкусом плитки мягкого шоколада и хрустящего тоффи, украшенных золотой фольгой.

Креативный шеф

Шеф-повар Ален Дюкассе, однако, лично еду не готовит. Те времена давно прошли. Он признает, что сейчас проводит мало времени на кухне, и не знает причин, почему он должен это делать, позиционируя себя в роли «креативного шефа». Который придумывает идеи, оставляя их выполнение тщательно подобранному и обученному коллективу. По словам Дюкассе, большую часть блюд он готовит в своей голове. Его настоящий секрет заключается в отборе привлекаемых и удерживаемых им поваров, таких как уроженец Ниццы Франк Черутти, чрезвычайно талантливый шеф «Людовика XV». Он работает с Дюкассом с 1980 г., когда-то они вместе готовили в отеле «Жуана».

Кулинарный гуру

Заманчиво видеть в Дюкассе культового лидера. Но на вопрос о том, справедливо ли предположить, что он управляет своим бизнесом, как религиозным культом, а его подчиненные безоговорочно должны верить в своего шефа и его ценности, он отвечает коротко: «Нет, это было бы нечестно». Тем не менее многие считают его гением и гуру, в том числе британский создатель кулинарной империи Гордон Рамзи. «Я пытаюсь следовать по его стопам, – говорит он. – Его абсолютная последовательность удивительна. У него 3 трехзвездочных ресторана, и все они феноменальны». Для Рамзи решающим моментом стало то, что Дюкасс доказал отсутствие необходимости в непосредственном участии шеф-повара в приготовлении пищи для достижения успеха. Действительно, самым его известным высказыванием в адрес своих критиков являются слова о том, что сегодня шеф-повар должен делать больше, чем просто толстеть у плиты. «Разница между Дюкассом и мной состоит в том, – говорит Рамзи, – что я инвестирую в таланты, а он их клонирует. Его шеф-повара никогда не работают на себя. Это всегда ресторан Алена Дюкасса».

12 заповедей

В красной книжечке, которую дают каждому новобранцу Дюкасса, очерчены 12 основных ценностей. В их число входят:

- страсть («любви достаточно, остальное придет»);
- гармония («немедля действуй как одно целое»);
- разнообразие («смешение культур – сокровище для ума»);
- смелость («не бойся и дерзай»).

Визионер

А французский предприниматель Ален Дюкасс дерзать умеет. «Я представляю места, которые я хочу посетить в качестве клиента, и тогда я создаю их, – говорит он. – Однажды я представил себе городской ресторан, где можно бы было сесть и создать свой собственный ужин, стать шеф-поваром, сочетая то с этим». Так родилось меню его сети Spoon, которая действует в пяти разных странах.

Хранитель традиций

И пока, с одной стороны, Дюкасс раздвигает границы заведений питания, одновременно он занят сохранением традиций и истории. Объединив свои усилия с

Тьерри де ла Броссом из бистро L'Ami Louis, он купил два очаровательно старомодных и уникальных парижских бистро (Aux Lyonnais и Benoit), превратив их в... два очаровательных старомодных бистро. Aux Lyonnais – это отличное место, чтобы поесть и ощутить уверенный блеск старого Парижа. Benoit – потерянный опыт латунных поручней, кружевных занавесок и сытных блюд длительного приготовления. Каким-то образом французский повар Ален Дюкасс нашел время, чтобы приобрести три замечательных загородных отеля: в Провансе, в стране Басков и в Тоскане. Он также является президентом престижной частной группы Châteaux et Hôtels de France и председательствует в отраслевом учебном центре, кулинарной школе и издательстве (Les Editions d'Alain Ducasse). Кроме того, Дюкасс написал десятки книг, среди которых: La Riviera d'Alain Ducasse (1992), Spoon, food and wine (1999), Dictionnaire amoureux de la cuisine (2003), Spoon Cook Book (2006), Nature: Simple, sain et bon (2009). Также он запустил интернет-магазин, где можно приобрести шоколад, посуду, кулинарные книги, включая роскошное издание «Кулинарная энциклопедия Алена Дюкасса», доступное на русском языке.

Поклонник Стокманса

Помимо контролируемого перфекционизма, в его жизни бывают моменты прихоти, почти каприза. Он стал настолько одержим работой бельгийского дизайнера керамики Пита Стокманса, что поручил тому создать сервиз для «Людовика XV». Согласно Дюкассе, его творения являются результатом абсолютно нового видения фарфора. Васильково-синие тарелки и аксессуары дизайнера – яркое, чужеродное, джинсовое присутствие в позолоченном блеске «Людовика XV». Но мастер сказал, значит, так и должно быть.

Инвестор

Подобно Жоэлю Робюшону и Гордону Рамзи, Ален Дюкасс-ресторатор активно инвестирует в Японии. По его словам, невозможно остаться равнодушным к японской культуре. Это другая цивилизация, где все, что было выучено ранее, должно быть забыто. Это огромный интеллектуальный вызов и великолепный чувственный опыт. Хотя токийская адаптация Benoit уже хорошо себя показала, большие надежды возлагаются на элитный ресторан Beige. Дюкасс убежден, что он сможет подняться на те же головокружительные высоты, что и его существующие трехзвездочные заведения, и нет оснований считать иначе.

Космические планы

Ален Дюкасс сотрудничает с Европейским космическим агентством, работая над герметично упакованными обедами, предназначенными для экстремальных условий, таких как космические путешествия (то, что он называет «пища для экстремального удовольствия»), а также создает рецепты, основанные на девяти ингредиентах, которые, по мнению агентства, могли быть выращены в теплицах на Марсе. Как умно и как по-дюкаски! Он знает, что рано или поздно его возможности получать звезды Мишлен здесь, на Земле, иссякнут.

Интересные факты

1. 13 сентября 1956 года родился Ален Дюкасс на ферме Кастель-Саразен в регионе Ландес, он открыл вкусы продуктов в раннем возрасте.

В возрасте 16-ти лет кулинария стала для него настоящим увлечением.

Свой путь к вершине он начал с работы посудомойщиком в ресторане города Сустон.

Позже, в своём интервью, маэстро пошутил и признался, что учиться и осваивать азы кулинарного мастерства его побудила обычная лень. Ведь, работать шеф-поваром приятнее и интереснее, чем кухонным работником.

2. Окончил College d'Amou и Lycee Hotelier Университета Бордо, получив диплом профессионального повара и бакалавра по специальности «гостиничная техника».

В 16 лет молодой повар работал в ресторане на юго-западе Франции, а затем отправился практиковаться с такими поварами, как Мишель Герар, Гастон Ленотр, Ален Шапель и Роже Верже, с которыми он открыл для себя провинциальную кухню.

Дюкасс начал свой путь к успеху, опираясь на опыт мастеров кулинарии, которые в своё время превращали обычные блюда Прованса в кулинарию высокого уровня.

Также делает и Ален Дюкасс, придумывает рецепты, меняя привычные блюда, добавляя необычные ингредиенты и украшения.

3. В 1980 году ему предложили стать управляющим ресторана La Terrasse (Жуан-ле-Пэн).

Упорный труд и талант начинающего мастера дают свои результаты.

В 1984 году Дюкасс, создавая блюда в ресторане в отеле «Juana», получает свои первые звезды от «Мишлен» — известной награды по кулинарии.

Такую высокую награду считают за честь получить кулинары всего мира. Для молодого Алена это было настоящим триумфом.

4. В 1983 году он летел из Канн в Куршевель и его самолёт Piper PA-23 Aztec попал в авиакатастрофу, из всех пассажиров, выжил только Ален Дюкасс. Три года он был прикован к постели.

Ему пришлось перенести 13 операций, провести целый год в госпитале и потратить почти четыре года, чтобы научиться передвигаться без костылей. Но он не разуверился в своей счастливой звезде и в любимом деле.

5. В 1986 году мастер вернулся к любимому занятию. Такое усердие быстро дало результаты — Ален и ресторан Le Louis XV, расположенный в отеле Hotel de Paris, получили 3 звезды «Мишлен».

Это был первый случай в истории, когда столь престижную награду получил ресторан, являющийся частью отеля, благодаря большой роли, которую сыграл непревзойдённый талант мастера.

6. Ален Дюкасс – гений маркетинга, что подтверждается его работой, учитывающей много различных критериев и нюансов.

Например: сеть ресторанов «Spoon» ориентируется на женскую аудиторию, которая может подсказать и выбрать место, куда пойдёт семья на ужин. Меню ресторана состоит из низкокалорийных блюд и всегда имеет много посетителей.

7. В настоящее время у маэстро 64 ресторана, мануфактур, кафе, школ кулинарного мастерства, расположенных по всему миру.

8. В основе приготовления всех блюд находится эксклюзивный подход, основанный на традициях кулинарии.

По мнению, мастера, успех зависит не только от качества продуктов, но и от мастерства повара.

При составлении меню, Ален Дюкасс всегда учитывает, для какой страны готовится данное блюдо. К примеру, в США в винной карте присутствуют американские вина, в японских ресторанах посетителям подают сакэ, а в Дохе – безалкогольные

коктейли.

Таким же образом, происходит с приготовлением еды. Мастер использует местные продукты, но блюда готовятся по французской технологии.

Изюминка ресторанов – сезонные овощи от местных производителей, приготовленные в кастрюлях из керамики. Эти блюда можно попробовать и оценить в многочисленных ресторанах Алена Дюкасса.

А «искренняя кухня», олицетворяющая собой гармонию вкуса и уважительное отношение к окружающей природе привлекает почитателей таланта мастера со всего мира.

9. В 2005 году Ален Дюкасс стал первым шеф-поваром, его 3 ресторана одновременно получили 3 звезды Мишлен.

10. За особые заслуги перед княжеством Монако сам Ален Дюкасс был принят в 2008 году в круг подданных правящего князя Альбера II.

11. В июле 2011 года Дюкасс выступил в качестве организатора торжественного приёма, посвящённого свадьбе князя Монако Альбера II и Шарлен Уиттсток.

12. Мастер часто сравнивает кухню и моду.

К высокой моде Ален Дюкасс относит свои рестораны Le Louis XV и Alain Ducasse au Plaza Athénée, лондонский Prêt-à-porter ресторан Alain Ducasse at The Dorchester.

Затем следуют заведения высшего класса – бистро, траттории и шоколадные мастерские.

Эта градация довольно условная, так как качество блюд во всех заведениях остаётся всегда на высшем уровне.

13. В 2016 году непревзойденный мастер французской кухни на свое 60-летие открыл еще один ресторан Ore — Ducasse au Château de Versailles в Версале.

Примечательно, что это событие имеет интересную символику – в королевском дворце свой ресторан открыл признанный мастер, король кухни.

В настоящее время империя Алена Дюкасса продолжает расти и развиваться. В этом неповторимом человеке гармонично сочетаются талант бизнесмена и руководителя, а также обычные человеческие качества: порядочность, честность,

работоспособность, целеустремлённость, креативность, ум и оригинальность.

Список литературы

- <https://www.syl.ru/article/307314/alene-dyukass-biografiya-professionalnaya-deyatelnost>
- <https://zen.yandex.ru/media/kulinarnyechudesa/interesnye-fakty-ob-izvestnom-francuzskom-shefpovare-alene-diukasse-5cd6a6b57a7fdb034966ecee>
- https://ru.wikipedia.org/wiki/Дюкасс,_Ален