

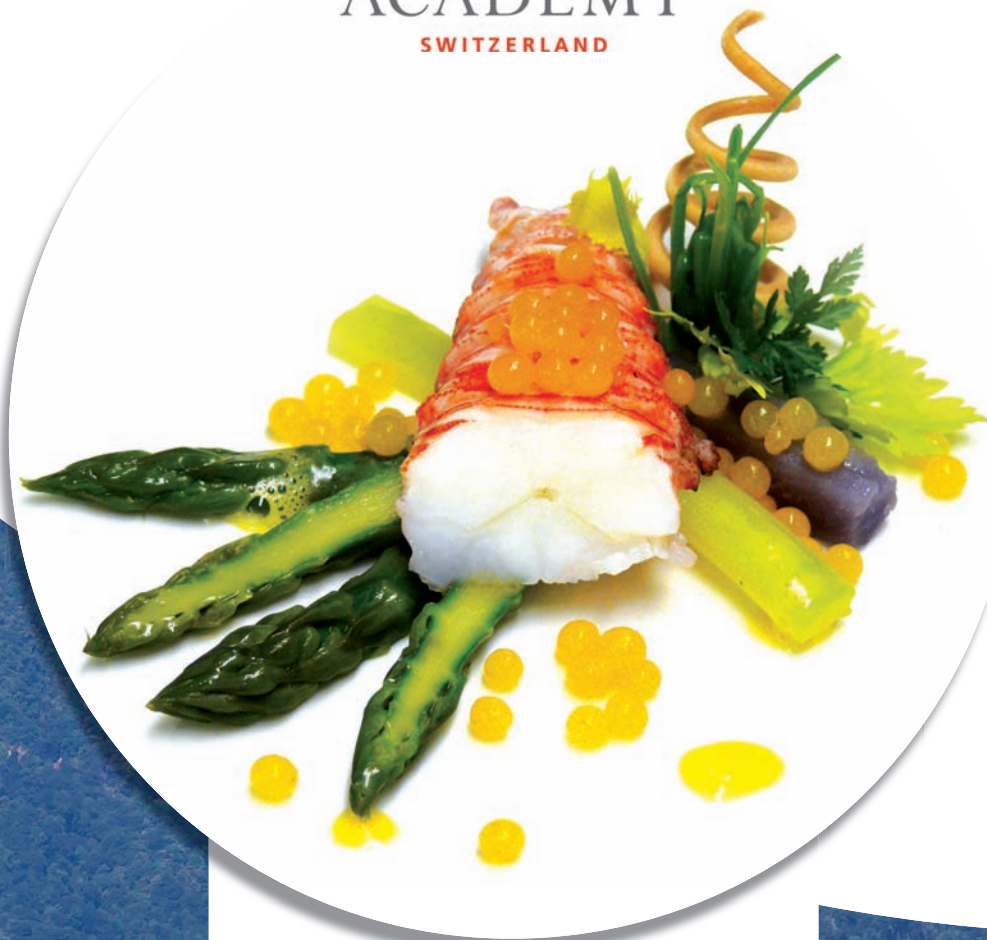
Надежда Сикорская

От «кулинарного техникума» до Швейцарской Академии кулинарных искусств

Nadia Sikorsky

**CULINARY ARTS ACADEMY –
le sommet de l'art culinaire**


CULINARY ARTS
ACADEMY
SWITZERLAND



4 июня 2016 года войдет в историю кантона Вале как день открытия в кампусе Швейцарской Академии кулинарных искусств в Бувре нового трехэтажного крыла, ставшего местом постоянной «прописки» The Mosimann Collection – частной коллекции всемирно известного повара Антона Мосиманна, включающей старинные меню, рецепты, фотографии, дипломы, редкие издания книг по кулинарному искусству и, конечно, книги самого мэтра.

Le 4 juin 2016 entrera dans l'histoire du canton du Valais comme le jour de l'ouverture, sur le campus de la Culinary Arts Academy au Bouveret, d'une nouvelle aile de trois étages qui accueillera de façon permanente The Mosimann Collection, la collection privée du chef mondialement connu Anton Mosimann qui comprend d'anciens menus, des recettes, des photographies, des diplômes, des éditions rares de livres de cuisine et, bien sûr, les livres du maître lui-même.

3 а годы, прошедшие с момента ее создания в 1982 году, Swiss Education Group (SEG) стала ведущей образовательной сетью в сфере гостеприимства в Швейцарии и приобрела популярность далеко за национальными границами. Сегодня в семи кампусах группы учатся до 7000 студентов в год, приобретая востребованные во всем мире академические и практические знания в этой основанной на прочных традициях, но динамично развивающейся отрасли.

Швейцарская Академия кулинарных искусств, родившаяся в 2006 году в рамках сети колледжей Сезара Рица, присоединилась к Swiss Education Group в 2012-м, открыв студентам и выпускникам доступ, в частности, к парижскому отелю The Ritz Paris. (Кстати, знали ли вы, что основатель этого всемирно известного заведения, получивший прозвище «король отельеров и отельер королей», родился в горной деревушке Ниедервальд в кантоне Вале?)

Большую часть времени «академики» проводят на кухне, учебные программы ориентированы на стандарты, установленные рейтинговыми системами Michelin и Gault-Millau, а свое творческое воображение будущие повара, заканчивающие учебу со степенями бакалавра, магистра, а то и доктора кулинарных наук, тренируют только на высококачественных продуктах, поставляемых из фермерских хозяйств Швейцарии и других европейских стран.

Антон Мосиманн, уже несколько десятилетий живущий в Лондоне и произведенный королевой Елизаветой II в офицеры Ордена Британской империи, – тоже швейцарец. Он родился в Золотурне, а вырос у подножия Юрских гор, где его родители держали бистро в местечке Нидау в кантоне Берн. В 15 лет Антон поступил учеником повара в Villars Palace Hotel 5* в Вилларе. Впоследствии, уже с дипломом повара, он стажировался



▲ Антон Мосиманн и Станислас Вавринка

“ Меня объединяют со Swiss Education Group общие ценности и общий критерий – стремление к совершенству. ”

Антон Мосиманн



▲ Мастер-класс Антона Мосиманна



Au cours des années qui ont suivi sa création en 1982, le Swiss Education Group (SEG) est devenu le chef de file d'un réseau de formation dans le domaine de l'hôtellerie en Suisse et a étendu sa popularité au-delà des frontières nationales. Ce sont aujourd'hui 7000 étudiants qui fréquentent chaque année les sept campus du groupe afin d'acquérir des connaissances académiques et pratiques recherchées de par le monde entier dans cette branche fondée sur de solides traditions mais au développement dynamique.

La Culinary Arts Academy, fondée en 2006 dans le cadre du réseau César Ritz Colleges, a rejoint le Swiss Education Group en 2012, ouvrant à ses étudiants et à ses diplômés, en particulier, l'accès à l'hôtel parisien The Ritz Paris, ainsi qu'à d'autres prestigieuses chaînes hôtelières.

Les « académiciens » passent un grande partie de leur temps en cuisine, les programmes d'études sont orientés sur les standards établis par les systèmes de classement Michelin et Gault-Millau, et les futurs cuisiniers, qu'ils terminent leurs études au niveau du Bachelor, du Postgraduate, ou du Master en Arts Culinaires, n'entraînent leur imagination créatrice que sur des produits de bonne qualité fournis par des fermes de Suisse et d'autres pays européens.

и работал в лучших отелях Монтрё, Лозанны, Гштаада и Санкт-Морица, а также в Италии, Канаде, Франции, Бельгии и Японии. Теперь Мосиманн – светило высокой гастрономии, автор четырнадцати книг. Среди его клиентов – монархи, президенты, кинозвезды и прочие знаменитости со всего мира. Он готовил для пяти британских премьер-министров – от Маргарет Тэтчер до Дэвида Кэмерона – и четырех поколений британской королевской семьи. Именно ему в 2011 году было поручено меню по случаю свадьбы принца Уильяма и Кейт Миддлтон. Доводилось Мосиманну потчевать и российских лидеров – Михаила Горбачева, Бориса Ельцина и Владимира Путина.

В одном из интервью Антон Мосиманн сказал: «Когда ты швейцарец, ты всегда швейцарец», а каникулы он любит проводить в Монтрё, в компании друзей, за вкусным фондю. Неудивительно поэтому, что свою уникальную коллекцию он решил «отдать в хорошие руки» именно в Швейцарии. «Я ощущаю глубинную связь с этим регионом, а потому особенно рад возможности передать значительную часть коллекции, собранной мною в течение моей карьеры

и являющейся также частью швейцарского наследия, в специально отведенное для этого место в одной из самых престижных кулинарных школ мира. Меня объединяют со Swiss Education Group общие ценности и общий критерий – стремление к совершенству».

Незадолго до открытия музея Антон Мосиманн посетил кампус, побывал на кухне, пообщался со студентами и провел среди них оригинальный конкурс, в котором победила россиянка Мария Пряникова. Мы с удовольствием знакомим вас с этой восходящей звездой искусства высокой кулинарии.

Мария Пряникова родилась и выросла в Екатеринбурге. Осваивать новую профессию в Швейцарии она приехала, уже обладая дипломом о высшем образовании – закончила Уральский технический университет по специальности лингвист-переводчик, изучала английский и французский, позже освоила итальянский, владеет базовым японским. Наш разговор проходил в лобби женевского отеля Kempinski, где на тот момент Мария проходила практику в ресторане «Гриль».



Мария Пряникова и Антон Мосиманн

Мария, еще до Вашего рождения, в далеком 1981 году, всем известный сегодня Геннадий Хазанов появился со своей первой миниатюрой, которая начиналась так: «Меня все спрашивают, чего это я пошел в кулинарный техникум?». Давайте начнем с аналогичного вопроса и мы.

Я всегда хотела быть поваром. Но если бы в 17 лет я сказала родителям, что хочу пойти, вот именно, в кулинарный техникум, они бы меня не поняли. Да и я сама себя не поняла бы. Но уже имея диплом и проработав три года по специальности, я поняла, что при работе в офисе КПД у меня был низкий, хотелось заняться чем-то, что позволяет увидеть результат своего труда. Я поменяла свою жизнь и очень счастлива: поверьте, когда достаешь из печи приготовленный тобой хлеб, это ни с чем не сравнимое ощущение!

Кардинальное отличие в отношении к этой важнейшей профессии: и в СССР, и даже в России в недалеком прошлом профессия повара считалась технической специальностью, на Западе же кулинария – это искусство.

Совершенно верно, но пренебрежительное отношение началось именно в советский период. Раньше в нашей стране хорошие повара тоже очень ценились, национальная кухня была богатейшей, и иностранные специалисты приглашались. А потом все свелось к общепиту, столовой и «повару четвертого разряда». Именно такой диплом получали выпускники пресловутого кулинарного техникума. Для сравнения, наша Академия – это вуз, заканчивая ее, мы получаем диплом, признаваемый во всем мире.

У Вас такая «вкусная» фамилия, сам бог велел идти в кондитеры. А Вы на кого учитесь?

Пока что – на повара общей направленности, но у нас в школе был очень сильный кондитерский курс.

Любовь готовить – это у Вас наследственное?

В моей семье все прекрасно готовят, особенно блюда русской кухни, например, пельмени. Последний новый год мне удалось отметить дома, на даче, и вот представляете: лес, на улице минус 30, и вся семья сидит и лепит пельмени! Между прочим, в Академии у нас был курс восточноевропейской кухни, в том числе русской – целый день только ее и готовили, à la carte.

А кто же преподавал эту премудрость?

Швейцарцы, они знают классические блюда. Борщ варили. Правда, он у них был какой-то странный, они в него специи непонятные положили сначала, но я исправила. А однажды, всего два месяца после



“ J'ai toujours voulu devenir cuisinière. Mais si j'avais dit à mes parents, à 17 ans, que je voulais entrer à l'école de cuisine, ils ne m'auraient pas comprise. ”

María Priyanikova

приезда в Швейцарию, мне пришлось готовить борщ для школьного ресторана, работающего по принципу шведского стола – надо было сварить 35 литров. Помню, как я стояла на кухне и думала: «Я сейчас в Швейцарии. Я готовлю борщ. На 350 человек».

Но бывали и курьезы: однажды меня тут пытались убедить, что кулебяка – традиционное блюдо Севера Франции. Пришлось отстаивать наш пирог!

Почему Вы выбрали именно Швейцарию, именно Академию в Буре?

Думаю, что помогла интуиция. Несмотря на то что маркетинговая служба Академии работает прекрасно, я нашла ее сама, просто в Интернете. Моим главным аргументом в мотивационном письме была страсть к кухне. Возможно, это звучит банально, зато чистая правда.

Я считаю обучение здесь инвестицией в себя, в свое будущее. Больше всего мне нравится возможность получать не только теоретические знания, но и настоящий профессиональный опыт: проучившись девять месяцев, студенты отправляются на полугодовую производственную практику. Потом еще полгода учебы и – новая стажировка, а затем оставшийся учебный курс. Все это очень серьезно, ведь стажировки проходят только в самых престижных отелях и ресторанах. Первую стажировку надо обязательно пройти в Швейцарии, а для второй открыт практически весь мир.



Кондитерский термин «*pastillage*» одним словом на русский не переводится, приходится расшифровывать: изготовление фигурок или украшений из сахара. Делается это так: масса из сахара, сахарной пудры, лимонного сока и желатина размешивается в комбайне, потом раскатывается на листы. Пока листы не засохли, нужно быстро вырезать желаемые формы и фигуры, потом неделю ждать, чтобы они застыли, после чего склеить той же массой, добавив желатина и разогрев. Моделью Марии стал знаменитый мост *Ponto di Rialto* в Венеции, а наградой – победа на школьном конкурсе. (© Из личного архива Марии Прияниковой)

Куда направляли Вас?

Первую практику я проходила в отеле «Три короны» («Trois couronnes») в Веве, где в свое время останавливался П. И. Чайковский и целый год жила императрица Мария Федоровна, мать Николая II, – Консьерж показал мне оставленную ею в подарок отелю вазу, достойную Эрмитажа. У ресторана этого отеля – одна звезда *Michelin*, то есть требования очень высокие. Меня определили сначала на так называемую «холодную кухню» (салаты, закуски), а потом – в кондитерскую. Вот тогда-то я и объяснила всем значение моей фамилии! В отеле *Kempinski* ресторан гораздо более демократичный, но каждый опыт по-своему ценен, просто надо понимать, что работы много, от нее устаешь, а праздники, которые так хочется провести с семьей и друзьями, – это самое горячее время! Мало кто знает, что в нормальный день человек, работающий на кухне, проходит 13-15 км, я специально замеряла.

«Вынесли» ли Вы из этих стажировок какие-то особенно интересные рецепты?

После Веве у меня их осталась целая книжечка, я их потом дома воспроизводила к восторгу моих домашних. Да и в школе пригодились: когда в рамках кондитерского курса мы изучали, как делать «макароны» и использовать пищевые красители, я их сделала целую кучу, на каждом написала по-русски название крупного российского города и выложила сначала условную карту России, а потом – большое сердце.

Начало масленицы в этом году я тоже отметила блинами по рецепту шефа-кондитера «Трех корон», только сахар не добавляла.

В чем заключается теоретическая часть учебной программы?

В начале обучения – просто профессиональные азы, а последние полгода, после второй производственной практики, нас учат именно деловой стороне: как составить бизнес-план, как открыть свой ресторан. Плюс все предметы, которые изучают будущие руководители гостиничного бизнеса.

Вам тоже хочется открыть свой ресторан?

Лет через 10-15 – да. Вопрос только где. Хотелось бы дома, но не уверена, что экономическая ситуация это позволит. Однако сначала мне, конечно, нужно набраться опыта, изучить все изнутри, чтобы потом мои повара меня надували! (смеется) А первую работу надо будет найти во время учебы, школа с этим помогает, дважды в год здесь устраивают специальные рекрутинговые форумы. Надеюсь, мне повезет!

Думаю, после того, как Вас отметил сам Антон Мосиманн, проблем не будет. Расскажите, пожалуйста, какое впечатление он на Вас произвел и как вообще проходил конкурс?

К своему стыду, до его появления в нашей школе я о нем не знала. А потом посмотрела в Интернете

“ Je considère cette formation comme un investissement dans moi-même, dans mon futur. Ce que j'aime le plus, c'est la possibilité d'acquérir non seulement des connaissances techniques, mais aussi une véritable expérience professionnelle : après neuf mois d'études, les étudiants partent pour une période de stage de six mois. Ensuite il y a encore six mois de cours, puis un nouveau stage, et enfin une dernière année d'étude. Tout cela est très sérieux, car les stages ne se déroulent que dans les plus prestigieux hôtels et restaurants. Le premier doit impérativement être réalisé en Suisse, mais le second peut l'être pratiquement n'importe où dans le monde.”

Maria Priyanikova



◀ Нетрадиционные швейцарские рёшти от Марии Прияниковой

Со мной в паре работал мой одногруппник – итальянец Пабло Маркизини. В нашем распоряжении было три недели на то, чтобы создать рецепт, предоставить его шеф-повару для заказа нужных ингредиентов, их доставки, самого приготовления блюда и презентации его Мосиманну, собственный рецепт которого служил для нас образцом.

Мне очень хотелось придумать что-то оригинальное! Из-за сочетания картофеля и масла рёшти не считаются здоровым блюдом, и я ломала голову, как бы это изменить. В итоге придумала рецепт из картофеля – как же без него! – но сладкого (батата), сыра рикотта (для протеиновой составляющей) и яблока. Все протерла, смешала, обжарила, немного подержала в духовке. Видимо, получилось вкусно, если мэтр Мосиманн именно наш рецепт объявил победителем! Признаюсь, он же и «подсказал» его, ведь я вычитала, что еще в 1970-х годах он придумал концепцию кухни *à la naturel* – без сливок, без вина, без масла, чтобы все было легким... Остальные же конкуренты пошли по пути классической французской кухни.

Помимо морального удовлетворения от победы, получили ли Вы еще какую-то награду?

Да – поездку в Лондон и ужин в знаменитом *The Mosimann's Club*!

и поразила – как же я могла не знать?! Десяти студентам, в числе которых была и я, представилась возможность поучаствовать в придуманном Мосиманном конкурсе «на лучшие рёшти» – это любимое блюдо швейцарского теннисиста, четвертой ракетки мира Станислава Вавринки, который вот уже несколько лет выступает в роли посла доброй воли *Swiss Education Group*. Вообще же, рёшти – швейцарское национальное блюдо, изготавливаемое из тертого картофеля с добавками растительных или животных жиров и по вкусу напоминающее картофельные оладьи или драники. Исторически рёшти были традиционным крестьянским завтраком в кантоне Берн, а сегодня их едят по всей Швейцарии и подают во время обеда или ужина в качестве гарнира к мясным или овощным блюдам.

