

Высший знак качества Мишлен: «звёздные» рестораны Испании и Каталонии

Мишленовские звёзды творят чудеса: за столиками именитых ресторанов переплетаются судьбы, подписываются перспективные контракты, находятся компромиссы.

Об особенностях, колорите и изысканности испанской кухни можно говорить бесконечно. С одной стороны, она не столь сложна и причудлива, как французская. С другой, не так проста и замысловата, как немецкая. Основа испанской кухни – это свежие морепродукты, разнообразные вина, сыры, овощи и фрукты. Ну, и куда же без знаменитой испанской паэльлы и сыровяленого окорока хамон!

Мишлен: человек, компания, гид, шины

Надо сказать, что вопросу трапезы в Испании уделяется особое внимание. В этой стране не принято жевать на бегу, здесь даже фаст-фуд имеет нечто элитарное и высокое. В общем, испанская кухня – это степенность, мастерство повара, безупречное качество продуктов. Даже в небольшой местной таверне можно попробовать настоящие кулинарные шедевры. А что уж говорить о ресторанах, которым присвоена звезда Мишлен – высший знак качества заведения, говорящий сам за себя.

Краткая информационная справка: Мишлен – это название компании, которую организовал в начале 20 века Андре Мишлен. Этот француз с детства отличался особой одарённостью, являлся инженером и промышленником, окончил Высшую школу искусств и ремёсел во Франции. Кстати, по фамилии Андре названа не только компания, задействованная в сфере ресторанной критики. Знаменитые шины марки Мишлен тоже отсюда... Бизнес по производству шин Андре основал вместе со своим братом Эдуардом.

Но вернёмся к ресторанному бизнесу. Суть работы компании Мишлен заключается в оценке деятельности заведений общественного питания (не всех, конечно, а тех, которые изначально претендуют на элитарность). Существует путеводитель или «Красный гид Мишлена». Книга содержит в себе полную информацию о лучших ресторанах в мире. При этом критерии оценки того или иного заведения компания держит в секрете. Ни один ресторатор не может подготовиться к визиту эксперта, кулинарного критика компании, потому что просто не знает, к чему, собственно, готовиться... Может, он обратит внимание на то, как оформлено блюдо, а, может, на то, насколько приветлив официант...

Сколько звёзд?

Мишленовские звёзды творят чудеса: за столиками именитых ресторанов переплетаются судьбы, подписываются самые перспективные контракты, находятся компромиссные решения.

Существует трёхзвёздочная система оценки заведения. Одна звезда присваивается ресторану, который является лучшим в выбранной концепции и отличается отменной кухней (имеются в виду вкусовые качества блюд). Две звезды даются ресторану, который

хорош настолько, что в него рекомендуется попасть обязательно, сделав по возможности небольшую корректировку своих планов, маршрута и личного времени. Три звезды может получить ресторан, который сразил критика наповал. В такое заведение рекомендуется отправиться специально (даже из другой точки мира).

Лучшие рестораны Испании/Каталонии

Есть ли в Испании и Каталонии (автономном сообществе Королевства) такие рестораны, спросите вы? Разумеется! Их количество весьма велико. А, как же иначе? Страна с высокой культурой, развитым виноделием, сельским хозяйством и высочайшим уровнем сервиса просто не может себе позволить отставать. Приведём некоторые примеры для искушённых гурманов.

«Lasarte»

Итак, начнём с ресторана «Lasarte», который открыл свои двери в 2006 году. Располагается он в Барселоне, на самой богатой и буржуазной улице Пасео де Грасия, имеет две звезды Мишлен. Шеф-поваром заведения долгое время являлся Мартин Берасатеги, который вкладывал в развитие заведения огромные силы и креатив. Далее его эстафету принял амбициозный Паоло Касагранде, который держит марку сеньора Мартина. Вместе с шеф-поваром работает команда лучших мастеров кулинарного дела. Слоган ресторана говорит сам за себя: «Наша главная цель – создать незабываемый гастрономический опыт». В меню ресторана представлены разнообразные блюда из рыбы и морепродуктов, мяса, овощей. Отдельного внимания заслуживают фееричные десерты. Отведать в ресторане предлагают королевского лобстера с артишоками и сельдереем, морского окуня с сезонными грибами и рагу из улиток, жареного голубя с ананасом и шафраном, чёрный трюфель с творожным кремом и фундуком. И это лишь малая часть меню. Разумеется, винная карта тоже требует особого изучения. В зависимости от выбранных блюд, сомелье порекомендует сорт вина, который поможет подчеркнуть вкус изысканных кулинарных творений. Средняя цена одного блюда составляет порядка 30 Евро.

«Enoteca Paco Pérez»

Ещё один двухзвёздочный ресторан Барселоны - Enoteca Paco Pérez. Ресторан располагается в фешенебельном отеле «Hotel Arts Barcelona», ориентирован на самых взыскательных клиентов и выдавших виды гурманов. Концепция ресторана основана на средиземноморских традициях. Основную часть меню составляют морепродукты. Кроме того, огромное внимание сосредоточено на винах. На выбор гостей представлено более семисот разновидностей этого великолепного напитка! Попробовать в заведении предлагают кремный рис с морским ежом, трюфелем, грибами и сыром, сезонные овощи, тушёные с оливковым маслом, бобы с креветками и многие другие блюда. Ориентировочная стоимость порции составляет 40-50 Евро. Ресторан настолько крут, что может позволить себе не работать в воскресенье и понедельник... Шеф-поваром заведения

является Пако Переса, который черпает вдохновение в средиземноморских особенностях кухни, подчёркивает вкус блюд, используя уникальные техники приготовления.

Мартин Берасатеги

Снова произносим имя Мартин Берасатеги – так называется одноимённый ресторан с тремя звёздами Мишлен. Он расположился в муниципалитете Ласарте-Ория, провинция Гипускоа. Ресторан имеет уникальную концепцию, подчёркивая единение духа и тела с природой. Чего только стоит фраза, предваряющая изучение меню: «Природа мудра. Только надо уметь её слушать». Ставка заведения сделана на экологически чистые продукты. В меню представлены: филе морского окуня с жареным желтком, морскими водорослями и шпинатом, устрицы с пряным яблочным соусом, кефаль с кристаллами морской соли, фенхелем и шафраном, филе ягнёнка с жареной спаржей под цитрусовым соусом, запеченная груша с шоколадным кремом, мятой и палочками корицы. Кстати, десерт рекомендуется выбрать в самом начале трапезы. Шеф-повар предупреждает, что порции осиновых блюд будут настолько сытны и велики, что до десерта просто может не дойти очередь. Так что, лучше выбрать его сразу, чтобы вкусить сладкую ноту блаженства. Стоимость блюд варьируется от сезона, как и само содержание меню.

Общие черты

Вот лишь малая часть ресторанов, отмеченных звёздами Мишлен. Объединяет испанские и каталонские «звёздные» рестораны несколько факторов:

Бронировать столик нужно за несколько недель, а то и месяцев до предполагаемой даты визита. И не факт, что это получится сделать. В преддверии праздников, в пик сезона запись весьма плотная.

Есть возможность заказать блюда дегустационного меню по фиксированной стоимости, чтобы понять кухню ресторана. Это особенно удобно для организаторов приёмов, банкетов и фуршетов.

В числе гостей, которые будут проводить время за соседним столиком, можно увидеть мировых звёзд шоу-бизнеса, киноискусства, моды, спорта и политики.

Комиссия за обслуживание уже будет включена в счёт и составит не менее 10 % от общей суммы чека.

Пора в ресторан!

Компания «Lusa Realty» готова рассказать вам о гастрономии великого Королевства гораздо больше. Наряду с подбором **недвижимости в Барселоне** и других городах Испании, мы также занимаемся всесторонней поддержкой наших клиентов, уделяя внимания абсолютно всем вопросам, касающимся налаживания быта и досуга в стране. Для нас нет нелепых тем, неважных обращений и странных уточнений. Вы можете спросить у нас всё, что волнует вас, как потенциального или действующего жителя Испании. И, конечно, мы сделаем всё возможное, чтобы вы смогли побывать в приглянувшемся вам заведении и отведали изысканные блюда с испанским характером.