



Кулинарный PR по-бельгийски

С 16 ПО 26 МАЯ в ресторанах «Аврора» и «Поло Клуб» (Marriott) прошла неделя бельгийской кухни. Гастрономическим балом правили сыр, пиво и морепродукты.

Как утверждает посетивший Москву бельгийский шеф-повар Оливер Лангле (брюссельский ресторан *Sea Grill*, 2 звезды Мишлен), сегодня во всем мире особой популярностью пользуются блюда, приготовленные по старинным европейским рецептам. «И именно такими рецептами, — говорит Оливер, — богата бельгийская кухня. Большинство наших нынешних блюд базируется на средневековых технологических картах, которые существенно не менялись в течение многих веков. Так что наши бабушкины рецепты должны нынче быть на самом пике кулинарной моды».

На протяжении всего прошлого столетия бельгийские кулинары страдали от отсутствия всемирной популярности. Соседняя Франция, диктующая гастрономическую моду и Европе, и Америке, не давала бельгийским поварам покоя. Оливер Лангле считает, что бельгийская кухня не менее замечательна, чем французская. Просто во Франции много хороших специалистов по PR. И нынче, следуя за соседями-французами, бельгийские повара решили грамотно продвигать свою кухню.



—фото Вильям ВЕБСТЕР

Начали с Москвы. Россиянам бельгийские шеф-повара доказывали, что их старинные блюда не только безумно популярны (в связи с всеобщей любовью к старине), но и потрясающе вкусны. Гостей бельгийского фестиваля угощали белой спаржей с розочкой из копченого лосося, короной из морских гребешков и омара, с бельгийским цикорием, филе рыбы тюрбо на пару, в креветочном соусе биск с нежным муслином из лука-поррея и молодой моркови и, конечно, сырным фондю с ломтиками копченой ветчины по-арденнски.