

РЕСТОРАТОР CHEF

Издается с 2001 года. НОЯБРЬ 2012



RESTORATORCHEF.RU

Интересное кино:
зачем ресторану быть
клубом по интересам

Идеальная пара:
как сочетается
с вином русская еда

СЕВЕРНЫЙ ВЕТЕР
Õ, Alexander,
Tchaikovsky и другие
гастрономические
герои Эстонии

Открытый город:
чем сегодня
кормит Берлин



ALEXANDER

Ресторан Alexander в исторической усадьбе Padaste Manor на острове Муху требует специального путешествия.

Двести с лишним километров от столицы для маленькой Эстонии тот самый случай, когда столу предшествует долгая поездка из города, вылезаящие из тумана осенние пейзажи, паром, морской воздух. И опять запах опавших листьев, треск дров в камине и нагулянный на природе аппетит. Когда оказываешься за столом на совершенно реальном краю земли, блюда здешней «островной кухни» столь естественно и гармонично растворяются где-то внутри, что кажется, вот-вот наступит катарсис. Сушеные грибы, жареные мхи, подкопченные листья, маринованный сиг, слегка поджаренные утиные грудки и прочие овощи, сыры, травы, водоросли и даже «земля Муху» из хлебной крошки с сушеной клюквой...

Ресторан Alexander, наемни третий раз подряд ставший лучшим рестораном Эстонии, — это история голландского предпринимателя Мартина Бройера (Martin Breuer) и эстонца Имре Соояэра (Imre Sooaär). 16 лет назад они выкупили поместье с заброшенным старинным домом, из окон которого росли деревья, и решили сделать из него сказочный замок. Точнее, современный люксовый постоялый двор на настоящем северном острове. А 13 лет назад бизнесмены просто пришли в кулинарное училище Таллина, где познакомились с талантливым и амбициозным студентом, 19-летним Пеэтером Пихелем (Peeter



Pihel), в которого рискнули вложиться и из которого вырос один из главных шефов сегодняшней Эстонии. Впрочем, вся эта история прежде всего история эстонских островов. Готланда, Аланда, Борнхольма, Сааремаа, Муху и других — с их северной морской природой, с местными охотниками, рыбаками и фермерами. Кстати, в один из выходных перед закрытием ресторана на зиму Пеэтер собирает их всех в своем ресторане, чтобы отпраздновать окончание сезона и отблагодарить за сотрудничество. Именно окружающая их природа, по словам Мартина и Пеэтера, диктует историю на тарелке. «Эта история уходит глубокими корнями в эту землю и ее традиции, далекие от модных веяний и тенденций. Наши продукты — это то, чем мы дышим, чем живем. И мы рады тому, что играем нашу маленькую роль в помощи фермерам, рыбакам, охотникам, которые находят признание своего труда и могут предоставлять качественный продукт, который оценивается по достоинству». Скромные лучшие рестораторы страны —



такое случается. «Мы рады тому, что нас начинают замечать и приглашать на международные конкурсы, — говорит Мартин. — Для нас большая честь стать лучшим рестораном страны в третий раз. Но мы полностью отдаем себе отчет, что, несмотря на все это и на 16 лет работы, мы только в самом начале нашего пути».

Pädaste Manor, Muhu Island, 94716, Estonia.

Стоимость проживания — 281 евро (люкс на двоих в главном доме).

Дегустационный сет в ресторане Alexander (только ужин) — от 60 евро (3 блюда) до 90 евро (6 блюд), сыры 18 евро, винный сет от 36 евро до 72 евро.

Tel.: +372 454 8800

www.padaste.ee

Комплекс не работает с 1 ноября по 1 марта, в этот период можно заказать специальные мероприятия. ➔

Автор благодарит за гостеприимство таллинский Hotel Telegraaf. Больше фото из Таллина и окрестностей — на tabletalks.ru.