

СЛАДКАЯ ТАЙНА FORET NOIRE



Благодаря шеф-повару Янису Звирбулису, постигшему тонкости профессии во французской школе классической и современной кулинарии, ресторан «Bergs» стал излюбленным местом гурманов. В романтические дни февраля, когда многие задумываются, чем удивить своих любимых, шеф-повар предлагает отведать необычный десерт – интерпретацию ре-

цепта шоколадного торта, придуманного в Германии более ста лет назад.

Расскажите об истории этого десерта. Как известно, шоколад – один из самых сильных афродизиаков. Поэтому десерт Forest Noire (в переводе с французского – «Темный лес») я рекомендую попробовать и в День св. Валентина и в другие особенные для вас дни. Его готовят из темного шоколада Valrhona

из Новой Гвинеи, шоколадного крема и вишен, выдержанных в вишневом бренди. Сорбе из кислых вишен прекрасно гармонирует соотношением сладкого и кислого, а финальный штрих сладкой симфонии придает шоколадный трюфель с вишневым ликером. По легенде, этот десерт под названием Шварцвальдский вишневый торт (Schwarzwälder Kirschtorte) кондитер Йозеф Келлер впервые подал в 1915 году в Café Ahrend (сейчас Cafe Agner) в немецком городе Бад-Годесберг. Я предлагаю собственную его интерпретацию.

Как рекомендуется есть этот десерт? С какими напитками он сочетается?

Самое главное – им надо наслаждаться неторопливо и в компании с любимым человеком! Отличным дополнением к нему будет портвейн 20-летней выдержки Dow's 20 Year Old Tawny Port. Он прекрасно оттенит вкус десерта.

Какие тенденции сейчас диктуют кулинарную моду?

Во Франции уже много лет популярны ноты азиатской кухни, в том числе и в ресторанах высокой кухни. По-прежнему актуальна и классика – в некоторых ресторанах высокого класса уже более 40 лет не меняется меню.

Зависит ли ваша работа от вдохновения?

Конечно! Оно может появиться неожиданно, вдруг в голове мелькает мысль о новом сочетании вкусов. Тогда и создаются лучшие блюда!

Кто из знаменитостей отведал вашу кухню?

Я готовил для испанской королевской семьи, для голливудских актеров, для Вайры Вике-Фрейберги и Гунтиса Улманиса. Среди моих клиентов были поп-музыканты, например, участники группы Blue, и множество российских звезд, ведь я три года работал в России. Приглашаю и вас отведать мои блюда!

Ресторан «Bergs»
Ул. Элизабетес, 83/85, Рига