

Condé Nast

ВЫИГРАЙТЕ
ВЫХОДНЫЕ
В ТАИЛАНДЕ

Traveller

ФЕВРАЛЬ 2014

25

ПРИЧИН
ПОЕХАТЬ
В ЛОС-АНДЖЕЛЕС
помимо «Оскара»

БРАЙТОН

Самый неанглийский
город Англии

КЕРАЛА

Аюрведа, йога, детокс
на юге Индии

ШВЕЦИЯ

Гастрономический хутор
у полярного круга

СИНГАПУР

Азия для начинающих

КУРШЕВЕЛЬ

ЧТО НОВЕНЬКОГО:
где жить и есть,
как развлечься
и чем занять детей

ISSN 2071-6702
14002
9 772071 670772

ТРЕНДЫ СЕЗОНА Микробтели ■ Штурманские часы ■ Русские промыслы: Гжель, Касли, Мстёра



Энеко Атча, шеф-повар

Мало кто из поваров смог получить к 35 годам три звезды «Мишлена», но баскскому шефу Энеко Атче это удалось. Летом он управляет в собственном ресторане Azimendi в Бильбао, а зиму отныне будет проводить в Aziatendi в Таиланде.

Об истоках В Стране Басков жизнь вращается вокруг стола. Мама и бабушка готовили на всю семью, и я всегда был рядом. Так что у меня еда ассоциируется с детством и счастьем. Думаю, именно поэтому и пошел в повара. Начинать в баскских ресторанах, затем работал в Бразилии, Перу, Италии, Японии, Франции, Германии. В каждой стране к моему меню добавляются новые ингредиенты.

О призвании Что приятнее – дарить подарки или получать? Я предпочитаю дарить. С едой – похожая ситуация. Когда видишь, что людям нравится то, что ты придумал, испытываешь удовольствие.

О методе Я хочу, чтобы трапеза запомнилась. В Бильбао встречаю гостей в саду и провожу мини-экскурсию. Пока показываю огород, помощники приносят закуски. Потом мы идем на кухню знакомиться с командой, а уж потом – в зал. Меню у нас составлено как роман, каждое блюдо – отдельная глава. В Aziatendi перед ужином мы устраиваем пикник – ставим на улице дерево бонсай со съедобной «корой», на котором «растут» помидоры черри с вирвснутым в них клубничным соком.

О вегетарианстве Я против дискриминации. Если человек вегетарианец, я не хочу, чтобы он чувствовал себя ущемленным. Я даже придумал замену устрице! Сделал слепок с устричной раковины, выбрал авокадо помягче, избил с добавлением чили

и тайских специй, заморозил и добавил кокосовое масло с серебром, которое поменяло цвет пасты.

Об идеальном отеле Когда персонал слишком вымуштрован, мне сложно расслабиться. А самое важное в гостинице – завтрак. Для меня то, что приготовлено другими, всегда вкуснее собственной страны. Если еду в Лондон, отправляюсь в Viajante или Ledbury. Отель Villa Magna в Мадриде – один из самых любимых, там я чувствую себя как дома.

О лучших блюдах За новыми кулинарными впечатлениями я иду в китайские кварталы. Лучшие анчоусы мне довелось есть в Португалии в кафе на пляже, лучший суп – на улице в Бангкоке.

О мечтах У меня есть идея – омлет с грибами внутри яйца: я разбиваю яйцо – и омлет у нас на тарелке. Правда, я пока не придумал, как это сделать.

Ресторан Энеко Атчи Azimendi в Бильбао, Corredor del txorieta salida nº 25, Larrabetzu, Bizkaia, +34 944 558 866, azimendi.biz.

Iniala Beach House, 40/14 Moo 6 Baan Nantai, T. Khokkioi A. Takuathung, Phang-Nga, Thailand, +66 76 429 420, iniala.com, от \$3 250 в день за виллу на шестерых.

Энеко Атча на своем рабочем месте в Azimendi.



Ресторан Azimendi с пентхаусом на крыше.