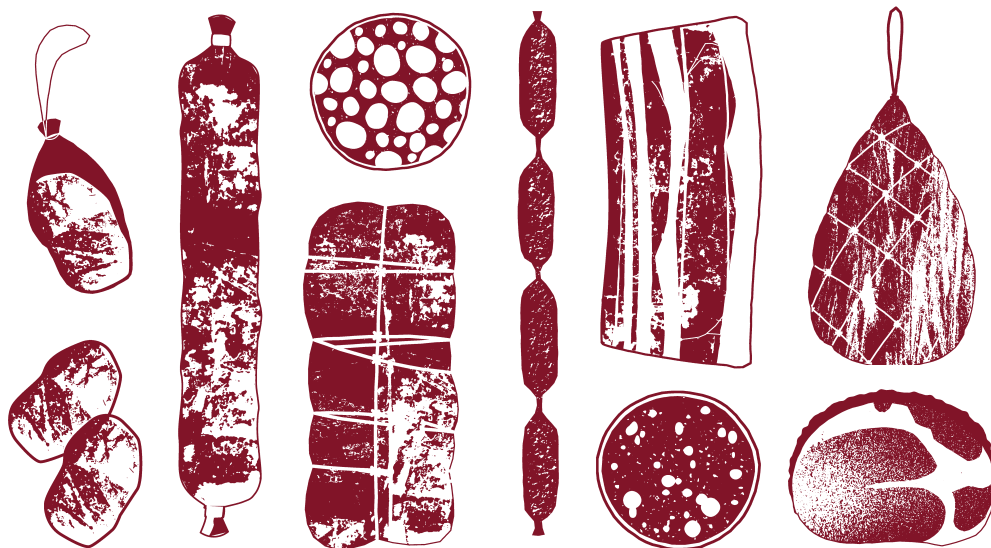


АРНО НИКОЛЯ, ФАБЬЕН ПЕРОН, КРИСТИАН СЕГИ

БОЛЬШАЯ КНИГА
**МЯСНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ**

ТЕРРИНЫ • КОЛБАСЫ • ЗАПЕЧЕННЫЕ ПАШТЕТЫ



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

КОЛБАСЫ И СОСИСКИ

- С. 18 Колбаса чиполата
- С. 21 Утиная колбаса с имбирем и перцем тимут
- С. 22 Колбаски со шкварками
- С. 25 Печеночная колбаса
- С. 26 Колбаса из телятины с соленым лимоном и шалфеем
- С. 29 Колбаса из домашней птицы с эстрагоном и тасманским перцем
- С. 30 Колбаса страсбургская от Мишеля Бурга
- С. 33 Постная колбаса от Ги Гарсии
- С. 34 Копченая колбаса от Жюльена Денжана, «Лучшего работника Франции»
- С. 37 Перуджинская колбаса
- С. 38 Колбаса из баранины
- С. 41 Па-де-Фетж (ливерная колбаса)
- С. 42 Фисташковая или трюфельная колбаса
- С. 46 Колбаса из телячьей брыжейки и фуа-гра с травами от Ги Кренцера, «Лучшего работника Франции»

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПАШТЕТЫ

- С. 51 Мясная корона «Святой Антуан» от Фредерика Риффо, «Лучшего работника Франции»
- С. 55 Пирог со свиной, фуа-гра и трюфелями
- С. 59 Паштет пантен
- С. 63 Утиный пирог со сморчками по-лотарингски
- С. 67 Запеченный паштет из птицы
- С. 68 Запеченный паштет из бресской птицы и фуа-гра от Матье Вианне, «Лучшего работника Франции»
- С. 72 Запеченный паштет из зайчатины по-королевски
- С. 75 Запеченный паштет «Ришелье»
- С. 79 Запеченный паштет из птицы и овощей
- С. 83 Колбаска из морских гребешков и лосося в бриоши

КРОВЯНЫЕ И БЕЛЫЕ КОЛБАСЫ

- С. 90 Белая колбаса с бургундскими улитками
- С. 93 Белая колбаса с омаром
- С. 94 Белая колбаса с чоризо и базиликом
- С. 97 Белая колбаса с трюфелями
- С. 98 Кровяная колбаса от Клемана Клерамбура
- С. 101 Кровяная колбаса с травами
- С. 102 Кроличья кровяная колбаса по-королевски
- С. 105 Кровяная колбаса в бодрюше от Себастьяна Зоза

ПАШТЕТЫ

- С. 111 Деревенский паштет
- С. 112 Утиный паштет с апельсином и кинзой
- С. 116 Паштет из «Андуйет 5а» с зеленым перцем
- С. 121 Паштет из оленины с яблоками и айвой
- С. 125 Паштет из фазана с капустой кале и ягодами можжевельника
- С. 129 Паштет из кабана с перцем тимут
- С. 130 Паштет из кролика пугату рекс с чабером
- С. 134 Бабушкин паштет
- С. 137 Франшконтийский паштет от Фабриса Курбе, «Лучшего работника Франции»

ТЕРРИНЫ И БАЛЛОТИНЫ

- С. 143 Баллотин из свиных голов
- С. 144 Суфле из свиной печени
- С. 147 Бургундское персийе
- С. 151 Суфле из куриной печени с трюфелями
- С. 152 Фисташковый свиной баллотин
- С. 155 Террин из тунца с баклажанами
- С. 159 Террин из баранины в стиле потофе
- С. 165 Осьминог в желе из буйабеса

- С. 169 Свиной ароматный рьет с эспелетским перцем
- С. 170 Террин из кабачков с мятой и базиликом
- С. 173 Террин из кролика с зеленью в желе от Жилия Веро
- С. 177 Террин с томленными овощами
- С. 181 Поркетта от Франка Черутти
- С. 185 Баллотин из бресской курицы и раков от Ромена Пелле, «Лучшего работника Франции»

ФУА-ГРА

- С. 191 Утиное фуа-гра
- С. 192 Утиное фуа-гра с гипокрасом
- С. 195 Прессе из свиной рульки, утиного фуа-гра, листовой капусты и сморчков
- С. 199 Гусиное фуа-гра конфи в желе из гевюрцтраминера
- С. 200 Прессе из телячьей зобной железы, фуа-гра, трюфелей и артишоков от Жана Франсуа Депорта, «Лучшего работника Франции»
- С. 203 Фуа-гра с трюфелями 5%
- С. 204 Нуга из утиного фуа-гра
- С. 207 Мильфей из свиных ножек и фуа-гра

РАЗНОЕ И ПРОЧЕЕ

- С. 213 Кнели из щуки
- С. 216 Телячья грудинка, фаршированная грибами
- С. 220 Теплый рьет из кролика с эстрагоном
- С. 225 Рьет из скумбрии с горчицей и лимоном от Валентина Кравчика и Эрвана Ледрю
- С. 226 Требуха кокот от Кристофа Турне, «Лучшего работника Франции»
- С. 230 Свиная рулька на кости в медово-пряном соусе
- С. 234 Свиной окорок в панировке
- С. 237 Шкварки

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

- С. 240 Чеснок конфи
- С. 241 Свиной бульон
- С. 242 Букет гарни
- С. 243 Освещение
- С. 244 Засахаренная айва
- С. 245 Конфи из зайца
- С. 246 Глазурь для выпечки
- С. 247 Лук-шалот конфи
- С. 248 Начинка для гратена
- С. 249 Бульон из кролика
- С. 250 Бульон из дичи
- С. 251 Бульон из домашней птицы
- С. 252 Фюме из ракообразных
- С. 253 Рыбное фюме
- С. 254 Желе
- С. 255 Демиглас из мяса, птицы, рыбы или ракообразных
- С. 256 Настоянное масло
- С. 257 Утиный жю с пряностями
- С. 258 Свиной жю
- С. 259 Жю из телятины
- С. 260 Жю из домашней птицы
- С. 261 Настоянное молоко
- С. 262 Лук конфи
- С. 263 Тесто для бриоши по рецепту Жюльена Градоза, чемпиона мира по международному кейтерингу 2017 года
- С. 264 Тесто для запеченного паштета
- С. 265 Песочное тесто
- С. 266 Слоеное тесто
- С. 267 Перевернутое слоеное тесто по рецепту Жюльена Градоза, чемпиона мира по международному кейтерингу 2017 года



АЛЕН ДЮКАСС

Перед вами работа, рожденная страстью и мастерством. Все трое ее авторов щедро наделены и тем и другим. Все трое принадлежат к молодому поколению лучших мастеров своего дела во Франции, и они сочетают в себе абсолютное владение ремеслом и постоянное стремление придать ему современное звучание. Разнообразию их опыта охватывает все аспекты профессии. Такие, как кейтеринг (Арно Николя проработал три года вместе со мной и Франком Черутти в ресторане «Людовик XV» в Монако, а также открыл два ресторана в Париже); оптовые поставки продуктов, которыми Фабьен Перон долгое время занимался в родной Бургундии; и, наконец, бутик деликатесов, где Кристиан Сеги оттачивал свой талант на протяжении многих лет.

Эта книга напоминает нам о некоторых истинах. Прежде всего, как и в любом направлении кулинарии, основная

отправная точка рецепта — это продукт. Колбасы и паштеты не являются исключением из правила: качество исходного продукта, которым мы обязаны мастерству производителя, имеет решающее значение, так же как и соблюдение принципа сезонности.

Все сказанное является истиной и для едока. Мы всеядны, и мясная гастрономия — неотъемлемая часть нашей пищевой палитры. В этой области, как и везде, я исключительный сторонник принципа «меньше, но лучше». Побаловать себя одним из этих исключительных рецептов — редкое удовольствие, но оно дарит ценителю подлинное и продолжительное счастье.

Перед вами труд, который станет справочником для всех мясников, увлеченных своим делом и влюбленных во вкус.

Ален Дюкасс

ПРОФЕССОР ДАВИД ХАЙЯТ

Что может быть прекраснее для вкуса искусственного гурмана, чем восхитительный запеченный паштет?

Мы предвкушаем удовольствие заранее, нарезаая и поднося ко рту его начинку, всегда разную, всегда полную сюрпризов, скрытых в хрустящем тесте. Именно его мы ищем, стремясь насладиться сочным мясом в сопровождении фуа-гра, тонких приправ и множества прочих ингредиентов, сочетание которых и раскрывает талант мясного гастронома.

Наконец, мы думаем об этом деликатесе спустя время после того, как его съели, вспоминаем разные вкусы, которые, переплетаясь в воспоминании об этом моменте кулинарного счастья, теперь кажутся единым ароматом, по которому мы уже скучаем.

Запеченный паштет неизменно встречается на страницах книг — от Курнонского, принца гастрономов, или его аватара Додена Буффана до Александра Дюма, от Карема или Брийя-Саварена до Дюмена, которые как выдающиеся гурманы сформировали почтенный образ этого уникального мясного деликатеса.

Тем не менее, каким бы интересным ни был этот прообраз запеченного паштета, должны ли мы навсегда оставить его забытым в пантеоне мясных закусок?

Разве в начале XXI века наши вкусы не эволюционировали настолько, чтобы появилась острая необходимость вписать это блюдо в память нашей национальной кухни и в то же время облегчить его, избавить от химии, которую промышленная революция вложила в наше питание?

Именно в этой требовательной и искренней необходимости заключается великодушная работа Арно Николя.

«Лучший работник Франции» (MOF) 2014 года в области мясной гастрономии, прошедший обучение у ведущих специалистов этой профессии (у Бернара Перо, Жана Франсуа Депорта, Ги Кренцера и, наконец, у Франка Черутти в его ресторане «Людовик XV» в Монако), Арно Николя в свои неполные сорок лет успел достичь пика профессионального совершенства. Репутация его не может солгать. И этот человек раскрывает все свои таланты в этой книге рецептов мясных деликатесов.

Он особенно дорог моему сердцу. Благодаря ему, на мой взгляд, стало возможным наше сотрудничество в написании этого предисловия. Я испытываю глубочайшее восхищение талантом этого преданного своему делу мясника.

В октябре 2015 года Лионский Международный исследовательский онкологический центр, лаборатория Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) заявили, что колбасные продукты отныне должны считаться канцерогенными. Согласно их заявлениям, потребление в среднем более 50 г колбас в день увеличивает риск развития рака толстой кишки на 18%. Предполагаемая причина — наличие нитритной соли в колбасах.

На протяжении тысячелетий человек, живший в эпоху «охоты и собирательства», которому всегда угрожал голод, искал способы обеспечить сохранность во времени своей добычи, а затем, перейдя на оседлый

образ жизни, и все виды мяса домашнего скота.

Из века в век наиболее эффективным средством сохранения мяса была селитра. Благодаря ей и появились колбасы и мясопродукты. Наряду с медленной сушкой на воздухе, использованием селитры, а также содержащегося в селитре соединения, предотвращающего распространение бактерий и гниение консервированного мяса, нитритная соль стала основой всех мясных продуктов в мире.

Интерес к проблеме консервации мяса со стороны Арно Николя был двояким: сохранить розовый цвет ветчины, в противном случае она быстро приобрела бы сероватый цвет обычного свиного жаркого, и обеспечить инфекционную безопасность продукта, борясь с размножением бактерий и, в частности, с возбудителем ботулизма клостридий.

Современные методы консервирования и качественное охлаждение мяса позволяют сегодня выпускать серии мясопродуктов, инфекционно безопасных и исключающих канцерогенный риск, что достигается благодаря окончательному и полному удалению нитритных солей.

В этом и состоит подход Арно Николя, Фабьена Перона и Кристиана Сеги. Нигде на страницах этой книги вам не удастся найти нитриты — ни грамма. Одно лишь мастерство, выросшее благодаря опыту и стремлению доставить нам чистое удовольствие. Только вкус и радость без необходимости платить за ненужный риск. Есть колбасы Арно Николя — это наслаждаться продуктом нашей земли, нашей истории,

избавленным от вредоносности. В каком-то смысле это счастье!

Но, помимо аспекта, связанного со здоровьем, перелистывание страниц этой великолепной кулинарной книги — настоящее путешествие по нашим романским землям. Каждая страница возбуждает все наши чувства, вызывая безумное желание съесть или хотя бы попробовать представленные закуски, чтобы заново открыть вкусы нашего детства, вкусы наших путешествий, продегустировать все — и растаять от удовольствия.

Я считаю, что эта, не побоюсь сказать, уникальная книга надолго останется на наших кухнях, реабилитируя ту часть гастрономии, которой слишком часто несправедливо пренебрегают. Несомненно, читая эту книгу Арно Николя и двух его коллег, мы думаем, что колбасы и мясопродукты отнюдь не второстепенное кулинарное искусство.

На страницах этой книги вы увидите, как много у мясной гастрономии требований: к времени — как у хорошего повара, к тщательности — как у хорошего кондитера, к таланту — как у настоящего художника. Мясные закуски в том виде, в каком они здесь описаны, предстают на пике своего качества, чтобы подарить нам всю историю французской кухни, внесенной ныне в Список всемирного наследия ЮНЕСКО как национальное достояние!

Профессор Давид ХАЙЯТ,

*основатель и бывший президент
Национального института рака, Париж*

АРНО НИКОЛЯ

Пример жизни, посвященной профессиональному совершенствованию, развитию кухни без искусственных ингредиентов, где натуральным продуктам уделяется особое внимание.

Воспитанный в уважении к старшим, выросший в признании сверстников, Арно воспринимает свою профессиональную карьеру как неизбежную кульминацию коллективного опыта. В свои без малого сорок лет он познает традиции и открывает маленькие секреты, определяющие вкус его блюд. Движимый любовью к профессии мясника, которая открылась ему в его пятнадцать лет во время вводной стажировки, он отправляется учиться в Париж, где в период с 1994 по 1999 год получает все дипломы по этой профессии.

Затем путь Арно становится воистину переломным. В 2001 году он занимает первое место в номинации «Лучший молодой шеф-повар». Он добивается успеха в 2003 году, победив на главном конкурсе «Лучшие работники Франции». Тогда ему было всего двадцать пять лет, что само по себе является редким фактом, стоит отметить!

Путешествовать, учиться, внедрять новшества.

Жизнь Арно — это прежде всего история встреч. После обучения у Бернара Перо, «Лучшего работника Франции», посвятившего себя защите профессии гастронома и у которого он проходил стажировку в Ангиен-ле-Бен, он присоединился к Сен-Клеру, специализирующемуся на общественном питании, в качестве шеф-повара. Там он познакомился с Ги Кренцером, равным ему по званию, которого он называет «виртуозом от гастрономии». Для Арно, жаждущего знаний и

опыта, эта встреча станет настоящим источником вдохновения. В 2002 году, переехав в Шалон-ан-Шампань, он встречает Жана Франсуа Депорта, еще одного мастера, у которого он совершенствует свою технику в течение трех лет. В частности, учится самообладанию и контролю над своими эмоциями. Очень полезное наследие, из которого он черпает все ресурсы для своего будущего опыта.

Стремясь в свою очередь использовать свои знания и опыт на благо других, Арно становится доверенным лицом дома *Lenotre*, который поручает ему миссию по международному обучению. В период с 2005 по 2007 год он побывал в Марокко, Англии, на Крите, а также на Мартинике и в Греции. После этих путешествий Арно возвращается преобразованным, окрепшим и явно более зрелым. Затем он бросает якорь на Лазурном берегу у Алена Дюкасса и присоединяется к Франку Черутти, шеф-повару престижного отеля *Paris*, отмеченного тремя звездами «Мишлен».

Именно тогда он сформировал свою кулинарную индивидуальность, свою кухню и любовь к продуктам великого шеф-повара, что позволило ему связать мясные изделия с высокой кулинарией. С его стороны это стало решающим шагом, чем-то вроде второй жизни, которая только началась. После этого он наконец становится хозяином своей судьбы и в 2011 году принимает бразды правления рестораном *Boudoir*. В мае 2017 года он открывает собственный ресторан, ознаменовавший появление гибридной дисциплины — колбас и мясопродуктов, приготовленных на кухне.

Сегодня авторская кухня и колбасы Арно Николя отражают весь его опыт с простотой, точностью и уважением.






ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE
— Since 1853 —
A MEMBER OF EHL GROUP
Fabien Pairon

ФАБЬЕН ПЕРОН

Кровь — великое дело...

Уроженец Санса, коммуны в Йонне на севере Бургундии, Фабьен является сыном известного местного производителя традиционных высококачественных колбас. Выросший на производстве мясных деликатесов, специй и маринадов, он, вполне естественно, стремился к подобной карьере. Таким образом, он начал обучаться и работать в пищевой промышленности с пятнадцати лет. Получив начальное образование повара, он в течение нескольких лет работал во Франции, а затем решил отправиться совершенствовать технику и расширять познания и мастерство за границей.

Начало его карьеры, по сути, проходило в гастрономических компаниях, которые позволяли ему зарабатывать на жизнь. Затем он исследовал мир ресторанов и предприятий общественного питания международного класса, таких как *Potel* и *Chabot*. После этого обосновался в родном регионе и в течение пяти лет самостоятельно руководил бизнесом по организации общественного питания и приемов.

Параллельно со своим профессиональным опытом Фабьен также стремится передавать свои знания другим. После получения степени бакалавра с отличием — в двад-

цать восемь лет! — он восемь лет преподавал в средней школе Сен-Савен в Обе. В возрасте двадцати девяти лет у него на руках диплом о высшем техническом образовании в сфере гостиничного бизнеса и общественного питания, а в тридцать лет — сертификат преподавателя в системе национального образования.

2011 год стал переломным моментом и без того активной жизни этого неутомимого труженика. В том же году, в тот самый день, когда он получил желанный титул «Лучший работник Франции» в сфере приготовления колбас, он также познакомился с теми, кто впоследствии стали его товарищами и друзьями: с Арно Николя и Кристианом Сеги.

В 2012 году он вдохнул новую жизнь в свою карьеру, решив преподавать в школе гостиничного бизнеса Лозанны в Швейцарии. Что и делает до сих пор со свойственной ему строгостью и пылкостью. Международный масштаб этого престижного учебного заведения позволяет ему развивать страсть к своей профессии, выполнять свой долг по передаче знаний и продолжать путешествовать по миру.

Сегодня вместе со своими двумя союзниками он стремится создать справочник, посвященный колбасным деликатесам.

КРИСТИАН СЕГИ

Родившийся в самом сердце Восточных Пиренеев Кристиан — старший из четырех детей в семье. Отец его по первой профессии был мясник, и Кристиан очень рано ощутил страсть к этому ремеслу. В 1984 году, в возрасте четырнадцати лет, он начал кулинарное обучение в *Golf de Saint-Cyprien* у Мишеля Гийома, шеф-повара у Мишеля Герара.

Уже в 1986 году он пакует чемоданы и покидает родную кров в поиске знаний. Он поступает на работу на кухни различных ресторанов и крупных отелей, совершенствуясь технически и приобретая новые навыки у ведущих шеф-поваров. В этот период, который продолжается до 1994 года, он познакомился с мясником Мистером Хьюджетом, который передал ему свою любовь к этой профессии. Встреча, мягко говоря, решающая!

Вернувшись в Восточные Пиренеи, Кристиан решил посвятить себя этой новой страсти и достичь успеха в личном и долгосрочном бизнесе. Вместе с женой он покупает в своей родной деревне мясную лавку, которую затем значительно расширяет, обустроив, помимо непосредственно мясной секции, бутик и пространство для организации приемов. В стенах своего бутика он обучал многочисленных учеников в течение двадцати двух лет и нанял на работу до пятнадцати человек. Параллельно он посещал вечерние курсы, которые позволили ему успешно приобрести квали-

фикацию мясника при *CAP Charcutier*, а также получить различные дипломы мастера кулинарии и мясных деликатесов.

В период с 2008 по 2011 год он участвовал в различных гастрономических конкурсах. Этот насыщенный и благополучный период завершился окончательным посвящением в ремесло и получением престижного титула «Лучший работник Франции» в Клермон-Ферране.

Опираясь на свой опыт и обладая большим мастерством, приобретенным за все эти годы и встречи, Кристиан, в свою очередь, желает поделиться своей страстью. Именно с учетом этого с 2011 по 2015 год он проходит профессиональные стажировки в компаниях и различных школах, в том числе в Национальной школе мясных деликатесов в Париже, *CEPROC* и Международной школе Оливье Бажара в Перпиньяне.

В 2015 году он, как и его коллега и друг Фабьен Перо, решил придать своей карьере новое измерение, поступив в престижную лозаннскую *Ecole Hôtelière* в качестве преподавателя практических искусств. Он также взял на себя роль заместителя шеф-повара.

Постоянно находясь в поисках новых вызовов, Кристиан тренирует швейцарскую команду, завоевавшую главный приз на конкурсе *International Catering Cup*, чемпионате мира по кейтерингу на *SIRHA* в Лионе в январе 2017 года. Держим пари, что наш неутомимый труженик на этом не остановится!




ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE
— Since 1893 —
A MEMBER OF EHL GROUP
Christian SEGUI

К · Ч И

ТАТЕ

ЛЯМ ·

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Эта книга попала к вам в руки не случайно: вы, вероятно, так же, как и мы, любите мясную гастрономию. Независимо от того, являетесь ли вы профессионалом, проходите обучение, давно занимаетесь приготовлением мясных деликатесов, только начинаете или, возможно, просто любитель с опытом, мы приглашаем вас ознакомиться с более чем 70 техническими описаниями и 30 базовыми рецептами, позволяющими вам готовить мясные деликатесы любого типа. Террины, колбасы, паштеты, кровяные колбасы и т. д. Естественно, этот список не может быть исчерпывающим, но мы заверяем вас, что все необходимое в него действительно включено.

Наши авторы, Арно Николя, Фабьен Перо и Кристиан Сеги, все трое — обладатели титула «Лучший работник Франции», стремились создать рецепты, отражающие их взгляды на кулинарию: аутентичные, отдающие дань традициям — региональным

или иным — и абсолютно современные. Они придумали методы и способы, а затем записали их на бумаге, чтобы вы могли создавать свои собственные мясные закуски. Мы надеемся, что эта книга предоставит вам всю необходимую базу, что она подарит вам настоящие знания, умения, идеи, чтобы в конечном итоге вы дали волю своей изобретательности. При таком подходе наша сторона берет на себя обязательство не давать никаких указаний относительно декора, подачи и заправки. Авторы хотят предоставить каждому возможность проявить свои творческие способности, потому что создание мясных закусок тоже творчество. Жестких правил не существует, и все возможно.

Итак, мы желаем вам приятного чтения, а также больших успехов в приготовлении этих блюд, которые, мы надеемся, скоро станут вашими собственными. Да здравствуют свободные колбасные изделия!