

85
рецептов
ФРАНЦУЗСКОЙ
КУХНИ

Обед на свежем воздухе

СПЕЦПРОЕКТ:
лучшие кулинарные
стартапы года

**Со вкусом
МОРЯ**

Мидии, лосось,
креветки

**ЛЕТО
в Провансе**

КРАБОВЫЙ ТАРТАР
ТИАН С ЯГНЯТИНОЙ
КАРПАЧЧО ИЗ ФЕНХЕЛЯ



Режем тонко,
еще тоньше
ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ
УРОКИ ИГРЫ
НА МАНДОЛИНЕ



Готовим как
профессионалы
РЕПОРТАЖ
С КРАЙН
SWISSAM



Тоска
по Тоскане
ЕШЬ,
СЛУШАЙ,
ЛЮБИ



Стефани Тарез МОСКВА — ПАРИЖ, ПАРИЖ — МОСКВА

ВЛАДЕЛИЦА СЕТИ КОНДИТЕРСКИХ «ВОЛКОНСКИЙ»,
МНОГО ЛЕТ ПРОЖИЛА В РОССИИ, А СЕЙЧАС ВНОВЬ
ЖИВЕТ В ПАРИЖЕ, В КВАРТИРЕ НА БЕРЕГУ СЕНЫ. ОНА
ПОДЕЛИЛАСЬ С SAVEURS СВОИМИ СЕКРЕТАМИ ПРИЕМА
ГОСТЕЙ

Ольга Игорь Роден



Я иногда не начинаю составлять меню и готовить, пока не продумаю декор стола. А декор зависит от того, какая сегодня погода, свет, настроение. Мы недавно переехали в новую квартиру в Париже недалеко от собора Нотр-Дам: из окна открывается вид на Сену и в гостиной всегда очень красивый, мягкий свет, из окна видно, как течет вода. Это счастье!

1. Любой прием гостей начинается с того, чтобы я иду через мост на остров Сень-Луи, в мясную лавку моего давнего друга, мясника Гардиля. Это прекрасный человек! Он так терпеливо относится к толпам туристов, которые постоянно заходят в его лавку, чтобы сфотографировать прилавок и его самого. У него всегда чудесное мясо. Хотя сама я уже несколько лет

вегетарианка, мясо я готовлю, и всегда его очень люблю. Мясо задает тон ужину, и вокруг него очень легко построить меню. Последний раз я готовила кролика в герчице.

2. На aperitifs я подношу что-то не тяжелое: например, сушофрукты. Или сыр, лучше вишней, и слегка подсоженный хлеб из моей любимой булочной с острова Сень-Луи. И, конечно, я очень люблю вино!

3. Я начинаю готовить перед самым приходом гостей, за 40 минут. Заранее я только украшаю стол, расставляю вазы и посуду.

4. Обычно я приглашаю не больше восьми человек, идеально — шесть: тогда все чувствуют себя спокойно и охотно общаются. В моей семье много людей, которые давно не встречались, поэтому важно, чтобы мы слышали друг друга. К тому же, готовить на шесть человек интересно, и у меня хватает на это времени. ☐

Для меня главное —
не повториться,
ни в декоре, ни в меню