

ОБРАЗ ЖИЗНИ

ГУРМАН

О пермской любви к сыру

Центральный выставочный зал провёл дегустацию французского сыра, изготовленного в Перми

Юлия Баталина

Формат события был для выставочного учреждения необычным. Руководство Центрального выставочного зала (ЦВЗ) пошло на эксперимент и решило совместить приятное с приятным: среди картин санкт-петербургского пейзажиста Дмитрия Кустановича прошла дегустация авторских сыров Филиппа Швайцера — живущего в Перми француза.

Феномен пермских французских сыров уже не секрет для знатоков: через социальные сети и в некоторых ресторанах можно приобрести прекрасные сыры, по качеству не уступающие французским аналогам, но приготовленные в Перми и поэтому очень свежие и относительно недорогие. Время от времени французы-сыровары Ксавье Фор и Филипп Швайцер выходят в люди: участвуют в ярмарках, фестивалях и других гурманских событиях.

К дегустации в ЦВЗ Швайцер приготовил мягкие и твёрдые сыры из коровьего и козьего молока, а также мясные террины и муссы и свежий «французский» хлеб: багеты и пшеничные карафы, которые выглядели восхитительно аппетитно.

Ажиотаж был страшный. Билеты раскупили мгновенно. К сожалению, опыта проведения подобных событий, а также средств на них у ЦВЗ немного, поэтому у посетителей возникли сложности. Хотелось бы, чтобы по залам неслышно скользили официанты с разложенными на подносах образцами сыра и малосенькими канапе с паштетами, публика бы рассматривала картины, дегустируя образцы, а Филипп и его прекрасная жена-переводчица, пермячка Наталья, общались бы с публикой, потягивая красное вино из бокала. Но всё было не так.

Несколько сотен посетителей штурмовали небольшой стол, на котором

располагались сыры. Чтобы пробиться к тарелочкам, нужно было буквально ввинчиваться в толпу. Филипп и Наталья разрывались на части: приходилось срочно нарезать сыры и намазывать бутерброды, отвечать на вопросы и отвлекаться на детей — маленьких дочек чета Швайцеров привела с собой, поскольку оставить их не с кем.

Тем не менее дегустация удалась. Прежде всего благодаря качеству кули-

ши и очень дорогой, поскольку вываривать куриную печёнку приходится в хорошем сухом вине.

Главный аттракцион — сыры — продукт сочетания традиционных французских технологий и авторских поисков неутомимого Филиппа. Все сырные технологии и закваски он использует в двух вариантах: с коровьим и с козьим молоком, так что на дегустации можно было попробовать такие редкости, как козья гауда и козий камамбер.

Мягкие сыры — безусловная удача пермского француза. Вершина его творчества, безусловный шедевр — шевр, который он выпускает в белой плесени и в корочке из золы. Совершенно неожиданное открытие — фета из козьего молока, которую Филипп подавал в оливковом масле с травами. Чрезвычайно удачно получается у француз-

ворённость с молокозаводом об аренде помещения. Мечта Филиппа — после сыров и паштетов наладить в Перми выпуск настоящих французских колбас.

Запивали дегустационные образцы легендарным красным вином — чилийским карменером, с которым связана драматичная история: некогда популярный французский сорт был полностью уничтожен в Европе эпидемией филлоксеры и лишь в Чили сохранился во всём своём великолепии.

Распробовав сыры и паштеты, гости расслабились, разбрелись по залам с бокалами и отдали дань картинам, выставленным в ЦВЗ. Куратор выставки и организатор события Марина Фельдблюм немного рассказала о художнике, которого называют «графиком в живописи». Работы Кустановича — очень интерьерные, комфортные, эстетичные и потому коммерчески успешные. Его метод, который он назвал «пространственным реализмом», заключается в том, что цветовые пятна, из которых состоят изображения, складываются на расстоянии в подобие 3D-картинки, а вблизи картины распадаются на пятна и полоски. Марина Фельдблюм признаётся, что её любимая картина — пейзаж с тремя военными кораблями, действительно, очень эффектный.

Наконец, наступил момент, когда сыры и паштеты стало можно купить, и немедленно возник ажиотажный спрос. Супруги Швайцеры едва успевали упаковывать покупки и пересчитывать деньги. Наталья по специальности дизайнер, поэтому с упаковкой у них всё в порядке — стильно и современно.

Думается, у всех — и посетителей, и семьи сыроваров — главная претензия к событию одна и та же: маловато наготовили!

Мягкие сыры — безусловная удача пермского француза. Вершина его творчества, безусловный шедевр — шевр, который он выпускает в белой плесени и в корочке из золы. Совершенно неожиданное открытие

нарных изделий Филиппа. Многие пермяки впервые попробовали террины — крупно смолотые спрессованные паштеты, которые не намазывают на хлеб, а нарезают ломтиками. Филипп предъявил изголодавшимся по французским закускам пермским гурманам три разновидности терринов: из свинины, из свинины с мускатным орехом и из курятины с коньяком (последний пользовался особенным успехом). Был также мусс из печени птицы — нежней-

шего сырода адыгейский сыр: он у него отличается каким-то европейским оттенком — очень тонкий, нежный, почти крем.

Публика, разумеется, интересовалась творческими планами кулинара, а также сырьём, из которого готовятся сыры. Собственных коров и коз у Швайцеров нет, они закупают молоко в маленьких фермерских хозяйствах Добрянского района. Нет пока и настоящего сырного цеха, но уже есть дого-



Филипп Швайцер, его хлеб и сыр



Марина Фельдблюм на фоне любимой картины