

A large, stylized orange graphic element consisting of two overlapping, flowing lines that form a shape reminiscent of a large letter 'R' or a decorative flourish. It is positioned in the upper half of the page, behind the text.

LASSERRE

ПРЕСС-РЕЛИЗ



A chef in a white uniform is shown in profile, looking towards the right. He is in a kitchen setting with stainless steel equipment and another chef in the background. The lighting is warm and focused on the chef in the foreground.

## Оглавление

Ресторан Lasserre (Лассер)  
или человеческое пристрастие

Место, где живет магия

Кухня Жана Луи Номико  
(Jean Louis Nomicos)

Винный погреб

Меню

Практические сведения

Компакт-диск

*«Поэтому адресу находится одно из учреждений Парижа, хорошо известных среди гурманов. В обеденном зале, оформленном в неоклассическом стиле, удивительная раздвижная крыша, украшенная вереницей танцовщиц. Превосходная карта вин.»*

Путеводитель Мишлен  
(Michelin) 2006

*«Весьма, весьма изысканно», этот оплот французской Высокой Кухни, расположенный в 8ом округе, всегда находится в перечне наиболее посещаемых мест столицы, потому что здесь каждый преображается, становясь участником чарующего опыта; кухня шеф-повара Жана-Луи Номико (Jean-Louis Nomicos) утонченная, обслуживание не имеет себе равных, налаженное в мельчайших деталях. А поскольку крыша обеденного зала открывает вид на усыянный звездами небесный свод, романтические ощущения достигают своего апогея!*

Путеводитель ZAGAT 2006/2007

# ИСТОРИЯ РЕСТОРАНА ЛАССЕР

Оставшись без отца, в 12 лет Рене Лассер покинул родной край, Страну Басков, и отправился «покорять Париж». Начав с самой нижней ступени, он очень быстро поднялся по карьерной лестнице и уже в 19 лет стал метрдотелем. Его дебют состоялся в Эрменонвиле, где собирались сливки парижского общества. Затем он работал в Лидо, Прюнье и Друане.

Рене Лассер набирается опыта и мечтает открыть свой собственный ресторан, где каждый гость чувствовал бы себя королем, и все делалось бы для того, чтобы доставить ему удовольствие.



**В 1942 г. Рене Лассер стал владельцем бистро – ангара,** построенного для Всемирной выставки 1937 г. Начало было трудным, о нехватке продуктов красноречиво свидетельствует меню от 14 апреля 1944 года: салат из топинамбура и морковь «Виши» в обмен на продовольственные карточки. Но в этой и без того непростой ситуации маленький ресторан предоставлял убежище многим известным участникам Сопротивления.

**В 1948 г. был создан Клуб Кастрюли (Club de la Casserole),** и успех его парадных обедов позволил Рене Лассеру начать крупные проекты. Появление Клуба стало настоящим событием в жизни столицы.

На тематических вечерах, посвященных театральным, кино- и литературным премьерам, бывали такие знаме-

нитости, как Марк Шагал (который однажды во время обеда с Мальро принял решение расписать потолок оперы Гарнье), Сальвадор Дали, Фредерик Дар, Роми Шнайдер, Одри Хепберн... В конце обеда в ресторане Лассера дамы получают в подарок маленькую кастрюльку – восхитительный сувенир на память об этом посещении. На сегодняшний день было подарено более 800 000 таких кастрюлек.

Один из постоянных посетителей ресторана - Андре Мальро, который дружил с Рене Лассером, оставил о себе особую память: в меню ресторана до сих пор присутствует блюдо «голубь Андре Мальро».

**В 1949 г. ресторан получил свою первую звезду Мишлен:**

В 50-е годы Рене Лассер, Андре Врина (ресторан «Тайвен») и Реймон Оливер создали ассоциацию рестораторов «Традиции и Качество». Этот шаг стал логичным продолжением политики, направленной на то, чтобы предоставлять гостям самое изысканное меню и обслуживание высочайшего качества. Стремительный взлет дома Лассер был делом рук одного человека - Рене Лассера. Его невероятная энергия, изобретательность, неустанное стремление к совершенству, умение объединять людей и руководить ими позволили Рене Лассеру полностью осуществить мечту своей юности и создать один из лучших в Париже ресторанов.

Рене Лассер умеет подбирать себе верных соратников, таких как месье Луи, внимательный и ненавязчивый распорядитель, который бесшумно работает в ресторане уже 40 лет, с неподражаемым изяществом принимая гостей и тактично заботясь об их удобстве.

**Многие прославленные ныне шеф-повара, удостоенные многочисленных наград, постигали азы мастерства у Лассера.** Среди них Марк Эберлен, работающий в Ильхойзерне, Мишель Ростан и Ги Савуа, обосновавшиеся в Париже, лионский повар Жан-Поль Лакомб, Жерар Буайе, который недавно покинул Реймс, Жак Ламелуаз...

## СКАЗОЧНАЯ АТМОСФЕРА РЕСТОРАНА ЛАССЕР

**Рене Лассер создал удивительный, сказочный ресторан!**

С каждой переменной блюд **знаменитый раздвижной потолок**, расписанный самим Тушагом, раскрывается, и в зал проникают солнечные лучи или сияние звезд.

**Маленький лифт** похож на обитую бархатом шкатулку для драгоценностей.

**Зал ресторана** представляет собой продуманное до мелочей сценическое пространство: передвижные балюстрады и жардиньерки с цветами создают уютную атмосферу, при этом позволяя каждому гостю видеть остальных посетителей.



**Раздвижная стена**, на которой изображены сцены, напоминающие о версальских садах XVIII века, позволяет разделить зал первого этажа на два независимых салона.

Лассер заботится о сохранении традиций «обслуживания по-французски», и поэтому часть вспомогательного оборудования и многие предметы

мебели разрабатывались специально для его ресторана: большая люстра в центре зала была создана в хрустальной мастерской «Кристаллери Сен-Луи», а десертные столики из красного дерева, идеально приспособленные для нужд обслуживания, и столы для декантирования вина были изготовлены в самом ресторане!



# ЛАССЕР СЕГОДНЯ: ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА

## ЖАН-ЛУИ НОМИКО В РЕСТОРАНЕ ЛАССЕР

### Краткая биография

**1967**  
Родился в 1967 году в Марселе

**Сентябрь 1983**  
Жан-Луи поступает на работу в марсельский ресторан «Ур-синад».

**1985 -1986**  
Начинает руководить бригадой поваров в ресторане Алена Дюкасса «Жуана», Жуан-ле-Пен (2 звезды Мишлен)

**1990 -1995**  
Помощник шеф-повара и руководитель бригады поваров «Отель Де-Пари» в Монако (3 звезды Мишлен), под руководством Алена Дюкасса.

**1995 – 2001**  
Шеф-повар парижского ресторана Гранд-Каскад (1 звезда Мишлен).

**С 2001 года**  
Главный шеф-повар ресторана Лассер.

### Отзыв Алена Дюкасса

«У Жана-Луи есть свои убеждения. Его кухню отличает неподдельный интерес к продукту, умение проникать в самую суть. Он добивается блестящих результатов, создавая утонченные и изысканные блюда».

*С момента своего прихода в Лассер в 2001 году, Жан-Луи Номико сумел проникнуться его духом. В кухне этого шеф-повара огромное уважение к традиции гармонично сочетается с современными тенденциями, а главную роль всегда играют индивидуальные качества каждого продукта.*

### Профессиональное кредо Жана-Луи Номико

#### 1. «Идти к самой сути».

А самое главное в гастрономии - это продукты, неиссякаемый источник вдохновения!

Жан-Луи Номико старается «постигать суть» продуктов, изучает их текстуру и вкусовые качества и на их основе создает свои рецепты. Одно из его золотых правил гласит: «Никаких лишних продуктов», которые могли бы нарушить гармонию вкусов и запахов.

Продукты - краеугольный камень его кухни, шеф-повар обращается с ними бережно и уважительно, отдавая предпочтение сезонному ассортименту.

Выбор продуктов для Жана-Луи Номико - важнейший подготовительный этап, значение которого невозможно переоценить. Шеф-повар работает в тесном контакте со своими поставщиками, и каждый из них обеспечивает разнообразие, качество и свежесть, которые вдохновляют Жана-Луи Номико на создание новых кулинарных шедевров.

#### 2. Самобытность и уважение к традициям

Пройдя обучение у многих знаменитых мастеров, Жан-Луи Номико не утратил своей самобытности, своего особого стиля.

Будучи родом из Марселя, Жан-Луи Номико сохранил воспоминания о воскресных обедах у бабушки и дедушки, когда вся многочисленная семья собиралась за огромным столом под старой смоковницей. Его яркие разноцветные блюда напоминают о радостной, непринужденной атмосфере, царившей на этих обедах.

Жан-Луи Номико - сторонник яркой кухни в традициях Средиземноморья, где всегда есть место разнообразным сезонным овощам.

#### 3. Обновленная традиция

При этом Жан-Луи Номико никогда не отказывался кулинарной классики, которая легла в основу успеха ресторана Лассер.

Среди знаковых блюд Жана-Луи Номико - изысканные «Макаронны с черными трюфелями и фуа-гра», созданные по мотивам «Запеченных макарон с трюфелями» Огюста Эскофье, великого популяризатора французской кухни, который жил в XIX веке. Макароны отваривают в молоке, фаршируют мелко нарезанным сельдереем, гусиной печенью фуа-гра и трюфелями, а затем поливают уваренным мясным соусом с трюфелями.



## ВИННЫЙ ПОГРЕБ РЕСТОРАНА ЛАССЕР



Винный погреб был предметом особых забот Рене Лассера.

Он обустроил погреб, расположенный под рестораном, и постепенно увеличил его. Высокие потолки позволяют поддерживать постоянную температуру – это необходимое условие для сохранения лучших сортов вина.

Главное место отводится Бургундским и Бордоским винам.

Рене Лассер первым стал декантировать старые красные вина в великолепных хрустальных графинах с серебряным горлышком, которые он любит коллекционировать.

Сомелье ресторана Антуан Петрюс заботится о том, чтобы вина идеально подходили к блюдам. Он отдает предпочтение сортам вин из долины Роны, которые особенно хорошо сочетаются с кухней Жана-Луи Номико. В богатой и постоянно обновляемой палитре вин, предлагаемых бокалами, представлены также Луара, Эльзас и Лангедок.

Нельзя не отметить великолепную коллекцию коньяка, арманьяка и портвейна – даты, указанные на многих бутылках, относятся к концу XIX века!



# ВАРИАЦИИ НА ТЕМУ КЛАССИКИ

## ЗАКУСКИ

- Макароны с черными трюфелями  
и гусиной печенью фуа-гра \_\_\_\_\_ 68 €
- Волован с раками и лягушками,  
фрикадельки из форели фаро \_\_\_\_\_ 65 €
- Горячая гусиная печень,  
жаренная с грушами (на две персоны) \_\_\_\_\_ 140 €

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Отварной бретонский омар,  
зерна Нуармутье паровые \_\_\_\_\_ 98 €
- Тюрбо «Дюглере» с шампиньонами \_\_\_\_\_ 95 €

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Голубь Андре Марло, фрукты и овощи по сезону \_\_\_\_\_ 60 €
- Утка-мандаринка с апельсинами (на две персоны) \_\_\_\_\_ 130 €
- Зяц с луком, чесноком и в красном вине \_\_\_\_\_ 78 €
- Фазанья курочка а ля Суварофф,  
черный трюфель и гусиная печень (на две персоны) \_\_\_\_\_ 160 €
- Сырное блюдо (набор зрелых сыров) \_\_\_\_\_ 20 €*

## ДЕСЕРТЫ

- Пирожное Елизэ Ляссер (Elysée Lasserre) \_\_\_\_\_ 24 €
- Пирожное с каштанами и взбитыми  
сливками в качестве меренгового торта \_\_\_\_\_ 24 €
- Блины Сюзет (Suzette) \_\_\_\_\_ 32 €



# БЛЮДА ОТ ШЕФА

## ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

- Яйца «Сюрприз» от шефа \_\_\_\_\_ 95 €
- «Забытые» овощи, тушеные в трюфельном соке \_\_\_\_\_ 42 €
- Кисель из топинамбура с каштанами и белыми трюфелями \_\_\_\_\_ 75 €

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Филе морского языка, жаренное с виноградом и каштанами \_\_\_\_\_ 65 €
- Морские гребешки Сен-Жак с устрицами и луком-пореем \_\_\_\_\_ 66 €

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Седло молочного барашка с чебрецом, артишоками под соусом с перцем \_\_\_\_\_ 65 €
- Мясо из бедра молочного теленка с белыми трюфелями \_\_\_\_\_ 95 €

## ДЕСЕРТЫ

- Лесная земляника с розовой водой, зернистое мороженое с ликером Шартрёз \_\_\_\_\_ 24 €
- Воздушный пирог с большим количеством шоколада \_\_\_\_\_ 24 €
- Пирожное «Наполеон» с карамелью, яблоком, сливочным мороженым и фисташками \_\_\_\_\_ 24 €
- Фруктовое мороженое по сезону \_\_\_\_\_ 24 €



## Меню Завтрак

75 €

Морские гребешки Сен-Жак сырые и жаренные со свеклой и винным уксусом

или

Ризотто с зеленью, лягушачьими лапками и белыми грибами

\*\*\*

Мерлуза в венском соусе из лесных орехов, с листовым

шпинатом с морскими петушками и шафраном

или

Дикая утка с фигами, светлый пирог с гусиной печенью, цикорий в карамели

\*\*\*

Каштаны и виноград, тушеные в меду с лимоном и розмарином

или

Паннекет (блинчики) в пралине, мороженое с шоколадом



# МЕНЮ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

185 €

Яйца «Сюрприз» от шефа

Морские гребешки Сен-Жак с устрицами и луком-пореем

Макароны с черными трюфелями и гусиной печенью

Голубь Андре Марло, фрукты и овощи по сезону

Зрелый Бофор «18 месяцев созревания», грушевый шербет

Лесная земляника с розовой водой, зернистое мороженое с ликером Шартрёз

Пирожное с каштанами и взбитыми сливками в качестве меренгового торта



# INFORMATIONS PRATIQUES

## **Restaurant Lasserre**

17, avenue Franklin Roosevelt

75008 Paris

Телефон 33 (0) 1 43 59 53 43

Факс: 33 (0) 1 45 63 72 23

Главный Шеф-повар: Жан-Луи Номико

Генеральный Директор: Гийом Крампон

Коммерческий Директор: Луи Канфаилла

e-mail: [Lasserre@lasserre.fr](mailto:Lasserre@lasserre.fr)

Интернет-сайт: [www.restaurant-lasserre.fr](http://www.restaurant-lasserre.fr)

---

## **Часы работы**

С понедельника по субботу - в часы ужина

В четверг и пятницу - в часы обеда

## **Выходные**

По воскресеньям и в течение всего августа

---

**Клубное меню 55 евро**

**Обеденное меню: 75 евро**

**Дегустационное меню: 185 евро**

**Меню на выбор: 120 /150 евро**

Отдельные салоны - от 6 до 45 приборов.

Раздвижной потолок

Кондиционированный воздух

Автомобильная служба

Во время ужина играет пианист

Вход с собаками запрещен

Принимаются кредитные карты:

Visa - American express - Diners Club - JCT

**2 звезды в Путеводителе Мишлен**

**Учредитель и член ассоциации**

**«Традиции и Качество»**

Член ассоциации замков и отелей Франции