

Тиммер Мейн

# Исповедь французского пекаря:

рецепты, советы  
и подсказки



Ценный подарок для начинающих пекарей,  
а также всех любителей хлеба.

*Publishers Weekly*

Питер Мейл

**Исповедь французского пекаря.  
Рецепты, советы и подсказки**

«Азбука-Аттикус»

2005

УДК 821.111  
ББК 84(4Вел)-44

**Мейл П.**

Исповедь французского пекаря. Рецепты, советы и подсказки /  
П. Мейл — «Азбука-Аттикус», 2005

ISBN 978-5-389-21934-2

По признанию Питера Мейла, жизнь во Франции сделала из него настоящего хлебомана. Поселившись в Провансе, он очень скоро позабыл о стандартной выпечке из супермаркета, открыв для себя заманчивый мир французских пекарен, где хлеб возведен в статус второй религии. Объединив усилия с Жераром Озе, владельцем одной из самых прославленных провансальских пекарен, Питер Мейл рассказывает о хлебопечении в лучших французских традициях. Вместе с автором мы окажемся внутри пекарни, чтобы узнать, как происходит рождение буханки. Увидим мастера, который обминает, раскатывает, сжимает и скручивает тесто, превращая его в аппетитные изделия. А кроме того, получим точные, прекрасно иллюстрированные инструкции по созданию шестнадцати видов хлеба: от классического багета до буханок, изготовленных с использованием таких ингредиентов, как бекон, сыр, курага, орехи, чеснок и оливки. Хлеб — один из самых древних источников радости на свете, и теперь, тщательно следуя советам Жерара Озе, мы легко сможем доставить эту радость себе, своей семье и друзьям. Читайте, выпекайте и наслаждайтесь. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 821.111  
ББК 84(4Вел)-44

ISBN 978-5-389-21934-2

© Мейл П., 2005

© Азбука-Аттикус, 2005

## Содержание

Предисловие	8
Исповедь французского пекаря: рецепты, советы подсказки	10
Рождение буханки	10
Конец ознакомительного фрагмента.	13



# **Питер Мейл, Жерар Озе**

## **Исповедь французского пекаря: рецепты, советы и подсказки**

*Истинным художникам – пекарям Франции, щедро снабжающим  
нас хлебом насущным*

Peter Mayle and Gerard Auzet  
CONFESSIONS OF A FRENCH BAKER:  
BREADMAKING SECRETS, TIPS, AND RECIPES



Copyright © Escargot Copyrights Ltd. 2005  
This edition is published by arrangement with The Peters Fraser and Dunlop Group Ltd. and  
The Van Lear Agency LLC  
All rights reserved

Перевод с английского Ирины Пандер, Оксаны Сабуровой  
Издание подготовлено при участии издательства «Азбука».



© И. П. Пандер (наследник), перевод, 2013  
© О. Н. Сабурова, перевод, 2022  
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2022 Издательство Колибри®



## Предисловие



«Всего в Кавайоне работает семнадцать пекарен, зарегистрированных в *Pages Jaunes*<sup>1</sup>, но нам сказали, что одно из этих заведений превосходит все остальные как качеством, так и выбором продукции. „У Озе“, уверяли нас, это настоящий *palais de paiti*<sup>2</sup>, там выпечка изделий из теста возведена в статус религии».

Так в 1988 году я торопливо нацарапал в своей записной книжке, впоследствии превратившейся в «Год в Провансе». С того давнего, самого первого визита *boulangerie*<sup>3</sup> Озе стала одним из наших любимых мест в Кавайоне.

Ее нельзя назвать просто магазином, и, уж разумеется, здесь не стоит делать покупки на бегу. Так вы лишите себя половины удовольствия, а оно начинается еще до входа в булочную. На минутку замрите на пороге, сделайте глубокий вдох (само собой, носом, а не ртом), втяните в себя *parfum de la maison*<sup>4</sup>. Свежий, теплый, простой и сдобный, это один из самых древних и соблазнительных запахов в мире, он приносит в душу мир и покой.

Жерар Озе, унаследовавший пекарню от своего отца Роже, уже давно стал моим другом. Всякий раз, когда я захожу в его *boulangerie*, он встречает меня крепким, присыпанным мукой рукопожатием и чашкой кофе. Обычно мы говорим с ним о хлебе. Но как-то утром я с удивлением обнаружил, что мысли Жерара далеки от сидящей в печи очередной партии *croissants*, *boules* и *fougasses*. Выяснилось, что он столкнулся с небольшой, но весьма любопытной проблемой.

---

<sup>1</sup> «Желтые страницы» (фр.).

<sup>2</sup> Дворец хлеба (фр.).

<sup>3</sup> Булочная, пекарня (фр.).

<sup>4</sup> Аромат дома (фр.).



Дело в том, что к Озе зачастили иностранцы, прочитавшие о его пекарне в моей книге. И как выяснилось, им требовался не только хлеб. Они жаждали знаний: рецептов, советов, подсказок – всего, что поможет им по возвращении в Сан-Франциско, Токио, Мюнхен, Лондон или Амстердам выпекать свой собственный хлеб *à la façon d'Auzet*.

Жерар, человек не жадный и чрезвычайно доброжелательный, начал раз в неделю устраивать мастер-классы для иностранных клиентов. Он приводил группу своих почитателей в пекарню, расположенную прямо за магазином, и в течение двух часов демонстрировал им, как надо формировать из теста *baguettes*, *boules* и *bâtards*, как украшать их надрезами и полосками, как аппетитно закруглять концы и, наконец, как правильно выпекать изделие.

Эти уроки становились все более и более популярными, но чего-то в них все-таки не хватало. Ученики хотели увезти с собой домой не только воспоминания, но что-нибудь существенное: своего рода справочник или письменные инструкции.

– *Voilà le problème*<sup>5</sup>, – вздохнул Жерар. – Конечно, они записывают мои рецепты, но мне хочется, чтобы у них оставалось что-то поинтереснее пары-тройки листочков бумаги. Может, стоит добавить немного истории, включить несколько анекдотов, дать пару-другую практических советов – ну, в общем, чтобы получилась небольшая книжечка, что-то вроде сувенира.

– По-моему, отличная идея, – закивал я.

– Да, – согласился Жерар, – вот ты ее для меня и напишешь.

Так и вышло. Писал-то я, но придумывал все Жерар.

*Январь 2005 года*



---

<sup>5</sup> Вот такая проблема (фр.).

## **Исповедь французского пекаря: рецепты, советы подсказки**



### **Рождение буханки**



Кавайон, родина лучших во Франции (а если верить местным жителям, то и во всем мире) дынь, – это рыночный городок с населением не больше двадцати трех тысяч человек, расположенный в каком-нибудь получасе езды от Авиньона. Днем здесь, как правило, оживленно и шумно. По улицам в поисках места для парковки рыскают машины, домохозяйки недоверчиво обнюхивают и ощупывают разноцветные фрукты и овощи, громоздящиеся на уличных прилавках под полосатыми зонтиками, завсегдатаи кафе за первой утренней кружкой пива листают газеты, а между столиками шныряют собаки в надежде обнаружить оброненный круас-

сан. Воздух наполнен взрывами смеха и звуками жарких споров, а из распахнутых окон и дверей вырываются обрывки последних хитов «Радио Воклюз».



Таким я знал Кавайон до тех пор, пока *patron* булочной «У Озе» не пригласил меня заглянуть за кулисы своего заведения. Это был не светский, а рабочий визит: мне хотелось своими глазами увидеть, как груды теста превращаются в буханки, зарыться руками в муку, потыкать пальцем в горячий, только что извлеченный из печи батон – одним словом, пропитаться атмосферой.

Это очень просто сделать, заверил меня Жерар Озе и предложил явиться в пекарню вместе с работниками, то есть в четыре утра. В это время у меня не будет никаких проблем с парковкой, посулил он.

В четыре часа этого августовского утра Кавайон был прохладным и будто призрачным: ни машин, ни людей, ни жары, которая скоро затопит город вместе с первыми лучами солнца. Я впервые ясно различал звуки, обычно тонущие в несмолкаемом городском шуме: пощелкивание остывающего двигателя моей машины, жалобы влюбленного кота, стук собственных шагов по мостовой. Ставни на витринах магазинов были опущены, столы и столики уличных кафе цепочками пристегнуты к тротуарам, и улица принадлежала только мне – странное ощущение. Жерар ждал меня в самом конце бульвара Бурниссак, в лужице электрического света перед входом в свою булочную, и для четырех часов утра казался неприлично бодрым.

– Мы уже начали, – сообщил он, – но ничего важного ты пока не пропустил. Заходи.

Столь ранним утром внутри еще не чувствовалось привычного и так мной любимого аромата свежеевыпеченного хлеба. Через какой-нибудь час с небольшим он наполнит собой всю булочную, просочится наружу и поплывет по улице, заставляя прохожих раздувать ноздри и поворачивать головы. При одной только мысли о нем я ощутил приступ голода.

Впервые в жизни я видел булочную обнаженной, с зияющей пустотой полками. К шести часам они заполнятся буханками: пышными и высокими, длинными и тонкими, пухлыми и круглыми, простыми или причудливо украшенными, выпеченными из ржи и пшеницы, с отрубями и чесноком, с сыром рокфор, оливками или грецкими орехами – всего двадцать одна разновидность, выпекаемая и продаваемая ежедневно (а если вы не отыщете на полках того, что вам понравилось бы, по вашему заказу изготовят хлеб со вкусом буйабеса или с шафраном, с луком или с абрикосами и даже персональные рогалики с монограммой, если вам нравится жевать на завтрак собственное имя. Только изложите свои пожелания хозяину – и все будет в точности выполнено).

Жерар провел меня мимо пустых полок, вниз по пологому пандусу, ведущему в пекарню – просторную комнату с высоким потолком, освещенную ослепительно-белыми лампами дневного света. В одном углу помещался чан для замешивания теста размером с детский бассейн,

а вокруг стояли пятидесятикилограммовые мешки с мукой – от самого мельчайшего помола до грубого, словно смолотого на примитивных каменных жерновах. Вдоль стены выстроились высокие духовки из нержавеющей стали, каждая на три больших противня, а между ними – металлические рабочие столы, на которых ровными рядами уже лежали бесформенные кучки теста – заготовки для будущих буханок. В комнате отсутствовали всякие украшения или уступки комфорту, я не заметил даже табуретки – все здесь предназначалось только для выпечки хлеба. Пекарня казалась бы безжизненно стерильной, если бы не плотный, земной запах муки да смех и насвистывание рабочих, вышедших в утреннюю смену – от четырех утра до полудня.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.