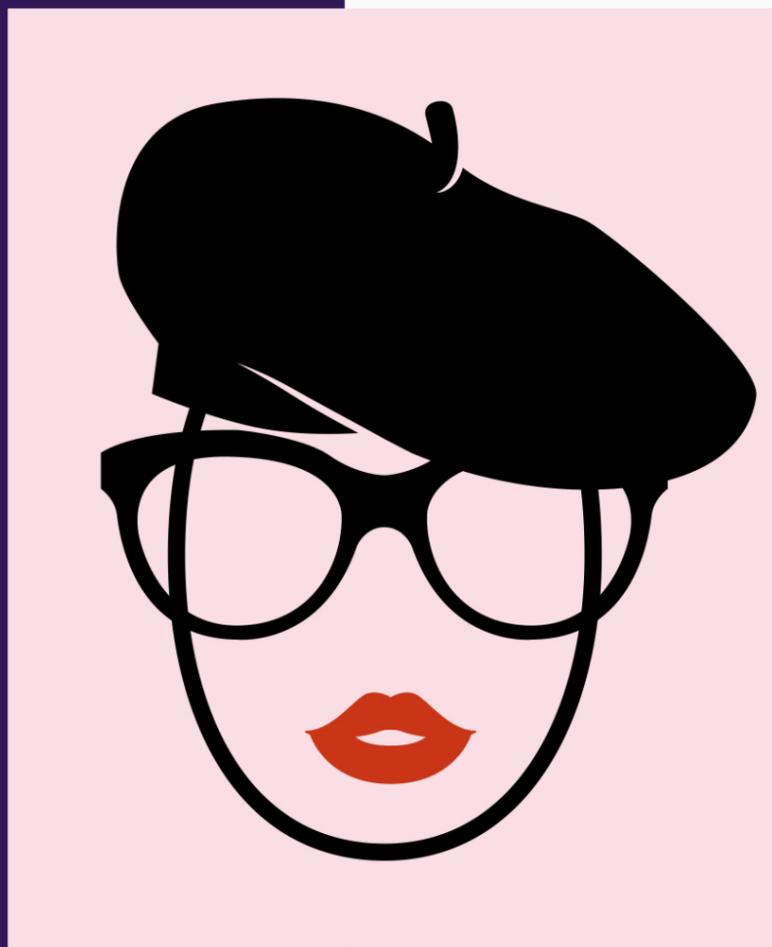


ФРАНЦИЯ,

Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ!



France, je t'aime!

Сесиль Рог
t.me/leblogdececile

Искусство жить
по-французски



Мир, я люблю тебя!

Сесиль Рог

Франция, я люблю тебя!
Искусство жить по-французски

«Издательство АСТ»

2023

УДК 316.728(44)

ББК 60.56(4Фра)

Рог С.

Франция, я люблю тебя! Искусство жить по-французски /
С. Рог — «Издательство АСТ», 2023 — (Мир, я люблю тебя!)

ISBN 978-5-17-151814-1

Франция — удивительная страна свободы; вина и свежих круассанов. Наши культуры весь XIX век тесно шли рука об руку, развиваясь вместе и то и дело влияя друг на друга. Поэтому неудивительно, что во Франции любят Россию, а в России питают особую любовь ко всему французскому. Но как бы мы ни любили друг друга, нам, русским людям, порой бывает сложно понять французов, их искусство жить и наслаждаться моментом. В книге «Франция, я люблю тебя! Искусство жить по-французски» самая русская француженка приоткрывает завесу тайны и расскажет о том, как живут обычные французы, что едят, о чем говорят, как воспитывают детей, соблюдают традиции, привнося что-то новое, живут в моменте, замечая и сохраняя красоту буквально во всем. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 316.728(44)

ББК 60.56(4Фра)

ISBN 978-5-17-151814-1

© Рог С., 2023

© Издательство АСТ, 2023

Содержание

От автора	6
Гастрономия	8
Сервировка. L'art de la table	9
Составление меню, сочетание блюд и вин	10
Беседы за столом	11
Столовые манеры	12
Семь золотых правил поведения за столом	12
Особый прием – аперитив	13
А французам в России нравится...	15
Искусство жить во французских отелях	16
Паласы	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Сесиль Рог
Франция, я люблю тебя!
Искусство жить по-французски

© Сесиль Рог, текст, 2023

© Александра Мошкирева, иллюстрация, 2023

© Ирина Осеева, фото, 2023

© ООО «Издательство АСТ», 2023

От автора

Меня зовут Сесиль Катрин Мари Рог, я родилась солнечным майским днем 1969 года в столице Нормандии, в красивом городе Руане, а уже более 27 лет, то есть полжизни, я живу в Москве. Практически любое мое новое знакомство начинается с недоуменных вопросов: «Не скучаете ли по Франции? Не хотите ли вы назад?», или с еще более откровенного «А что вы тут забыли?» На что я неизменно отвечаю: да, бывает, скучаю, и нет, не хочу назад. И ничего я здесь не потеряла, а наоборот, многое приобрела.

Русский язык я начала изучать в школе в возрасте 10 лет, и с тех пор моя жизнь связана с Россией. Сначала я влюбилась в язык, потом в страну и культуру, затем в конкретного русского мужчину и *voilà!*¹ я прочно осела здесь, и мне очень комфортно. Быть француженкой в России – особое благословение. Нет другой страны в мире, где так боготворят Францию и все французское. «Же не манж па сис жур»² и «шерше ля фам»³, литература, мода, гастрономия, путешествия, «увидеть Париж и умереть», французский шарм, французский стиль, устрицы и рокфор, «подскажите французский шансон», «какие вы любите круассаны», «почему французы не говорят по-английски», «дайте рецептик», «как вы воспитываете детей», «посоветуйте, где учить французский», «расскажите, как вам удается не поправляться», «подскажите, где купить хороший сыр и куда отправить детей в языковой лагерь»... список тем для разговоров и обращений неисчерпаем и очень разнообразен, потому что в России о Франции хотят знать все, но особенно хотят понять, почему Франция именно такая, почему небрежно повязанный шарф смотрится элегантно только на француженке, как уловить то легкое движение руки, которое придаст образу неподражаемый французский флер. В чем секрет? И есть ли он вообще? Как и можно ли научиться этому «*je ne sais quoi*»⁴, которое, по мнению абсолютного большинства моих русских друзей, делает француза особенным человеком на планете Земля? И делает ли?

У меня есть мое воспитание, моя семья с ее историей и ценностями, моя школа и мои университеты, французское общество в целом и его принципы, а также все то, что за годы проживания в России мне очень помогло и помогает до сих пор. Но и жизнь в России меня очень многому научила. Проживая за пределами Франции и наблюдая за ней со стороны, я получаю шанс понимать всю глубину моего французского наследия, а со своей французской колокольни в России, мне кажется, яснее видится то, что не всем «местным» заметно, будто угол зрения немного смещен и явнее показываются недостатки и достоинства всего, с чем я сталкиваюсь.

Парадоксально, но не удивительно, что в России я стала более француженкой, а вот во Франции меня считают очень даже русской. Друзья из обеих стран нежно называют меня «самой русской француженкой», и я думаю, мне стоит срочно запатентовать такое почетное звание. Мне и тут, и там комфортно, я с любопытством слежу за тем, как во мне уживаются две культуры, как в одном котле, словно пельмени в луковом супе, умещается мой французский картезианский ум с русской авоськой, как красиво смотрится мой французский кекс на жостовском подносе и как прекрасны песни Мишеля Леграна в исполнении Тамары Гвердцители...

В этой книге я хочу поделиться с вами своими наблюдениями, секретами и навыками, которые меня мотивируют, помогают, выручают и позволяют оставаться такой, какая я есть – француженкой с русским сердцем.

¹ *Voilà* (фр.) – вот.

² *Je ne mange pas six jours* (фр.) – я не ем шесть дней.

³ *Cherchez la femme* (фр.) – ищите женщину.

⁴ Я не знаю, что (фр.).

Важно: по роду моей деятельности я долгие годы возила небольшие группы русских туристов во Францию, показывала им то, что стоит в стороне от стандартных туристических маршрутов, то, что даже не всем французам известно. Мне было интересно показывать им «свою» Францию, и это дало мне возможность наблюдать за тем, как со стороны воспринимается «искусство жить по-французски» во всех своих проявлениях. Эта книга основана на моем восприятии событий, на моем общении с друзьями и родными, а также на моем жизненном опыте. Она отражает мои мысли, мое видение и может не совпадать с вашими представлениями и наблюдениями. Ведь всех под одну гребенку не пострижешь, наш мир удивительно богат и разнообразен, и было бы очень тщетно и смешно с моей стороны пытаться в одной книге собрать всестороннее представление о таком обширном и воздушном понятии, как «искусство жить по-французски». Но я надеюсь, что вы получите удовольствие от прочтения книги и найдете для себя мысли и факты, которые вас рассмешат, заинтересуют, а может быть, даже и вдохновят.

Хочу выразить благодарности всем моим французским и русским друзьям, которые меня поддержали, вдохновили и помогли построить в этой книге мостик между Францией и Россией.

Гастрономия

Наверное, первое, что приходит в голову, когда речь заходит о Франции, – это гастрономия.

В 2010 году впервые гастрономия одной страны была занесена в нематериальное наследие ЮНЕСКО, и не удивительно, что этой страной оказалась именно Франция.

«Решение ЮНЕСКО подчеркивает важность трапезы и всех ее составляющих как части французской культуры: покупка хорошо сочетающихся между собой качественных продуктов, предпочтительно местного производства, тщательный выбор блюд из сборника рецептов, число которых растет с каждым годом, подбор подходящих вин, сервировка стола, застольные разговоры. Кроме того, изысканный ужин должен соответствовать определенной схеме: сначала аперитив, затем закуска, рыба и/или мясо, сыр и десерт – в общей сложности не менее четырех блюд и, наконец, дигестив⁵»⁶. Ги Савуа, известный французский шеф-повар, владелец трех звезд Мишлен, вошедший в инициативную группу по защите французского кулинарного наследия в ЮНЕСКО, так говорит об искусстве французской кухни: «Я ни в коем случае не говорю, что только во Франции существует школа утонченной кухни. Но Франция – страна, где кулинарное предложение очень разнообразное. И это разнообразие повлияло на формирование целой гастрономической культуры французов. Это – в полном смысле – традиция взаимодействия людей в обществе, где все происходит вокруг стола. Именно это определяет особенности Франции. Семейные праздники, праздники с друзьями, Рождество и Новый год – все дружеские и семейные отношения завязываются, формируются и практикуются за столом. На профессиональном жаргоне это называют „совместной социальной практикой”».

В группу поддержки французской кандидатуры также входил историк Патрик Рамбур, автор книги «История французской кухни и гастрономии». По его мнению, формирование французской кухни как явления относится к моменту, когда французский язык получает широкое распространение среди элит европейских государств. Таким образом, кухня стала составляющей французской дипломатии: «Совершенно верно, кухня соответствует идее Франции. И в это время символом Франции был Версаль. Версаль и сегодня остается значительным символом. Во многом он – составляющая европейской культуры. И даже, можно сказать, международной истории, истории мира в целом. В истории кухни застолье – важнейший дипломатический вектор. В начале XIX века Талейран⁷, без сомнений, использовал застолье, чтобы провести переговоры и добиться более выгодных условий в переговорах для Франции. А между тем в это время Франция была в очень слабой позиции»⁸.

Все очень серьезно! И действительно, для французов еда – это не просто еда, это момент жизни. Мы садимся за стол не столько для того, чтобы поесть, сколько чтобы удовлетворить все наши пять чувств. Сервировка, ароматы, беседы и вкус блюд, подбор вин... – все должно сочетаться в меру и создавать уникальный момент счастья.

⁵ Дигестив – общее название напитков, которые подают после еды.

⁶ <https://france-guide.ru/unesco-gastronomia>

⁷ Шарль Морис де Талейран-Перигор – французский политик и дипломат, мастер политической интриги.

⁸ <https://www.rfi.fr/ru/frantsiya/20101118-gastronomiya-frantsii-dostoyanie-chelovechestva>

Сервировка. L'art de la table

Сервировка стола – моя любимая тема, о которой я регулярно провожу мастер-классы и лекции.

В моей семье, как во многих французских семьях, обязанность накрывать на стол и убирать со стола ложится на детей с самых ранних лет. Сколько я себя помню, мы с братиками всегда накрывали на стол, а по праздникам мы его еще и украшали. Накрывать – это не просто кидать приборы как попало, это правильно, ровно и аккуратно расставлять тарелки, это не забыть хлебную корзину, графин с водой, соль-перец, приборы для подачи блюд и т. д. Хитрость в том, что пока стол не накрыт как подобает, еда не подается, а когда дети голодны (а они всегда голодны), добиться, чтобы все было правильно, очень просто и быстро. В праздничные дни, когда взрослые очень заняты на кухне, поручение красиво сервировать стол с именными табличками, завернутыми салфетками и прочими украшениями еще и дает детям ощущение своей собственной важности и значимости. Ведь семья – это команда!

Праздничный стол по-французски – целая история, в ход идет все: семейный фарфор, хрустальные бокалы, доставшиеся от бабушки, купленная на блошином рынке солонка, привезенные из поездки скатерти и льняные салфетки... А по будням на стол ставятся простой сервиз и недорогие бокалы, но они тоже создают настроение. Ведь ничего не стоит просто и красиво сервировать стол, даже на обед, даже для себя одной.

Я помню, как во времена моего студенчества, еще в 1992 году, побывав в гостях у московских друзей, я увидела, что быт может быть не красивым, а просто утилитарным. Наверное, тогда же ко мне пришло осознание того, насколько важно, чтобы быт был естественным и приносил удовольствие и удовлетворение.

Блюда тоже должны вызывать чувство красоты. Необязательно создавать шедевры, но аппетитно поданное блюдо в разы приятнее, чем такое же блюдо, но небрежно разбросанное по тарелке. Накладывая себе разные салаты из буфета, я всегда стараюсь сделать свою тарелку аппетитной, а не просто свалкой всего подряд.

Составление меню, сочетание блюд и вин

Составлять меню – одно из любимых занятий моих французских друзей и родных. Хотя мы встречаемся не для того, чтобы поесть, тем не менее... все-таки немного и для этого тоже! В каждой семье есть свои фирменные рецепты и традиции, кто-то относится к этому проще, а для кого-то, в основном для мужчины, приготовление еды и подбор вин – отдельный вид спорта, с многолетней тренировкой и очень ответственным подходом.

Будничный обед всегда включает какой-нибудь салат и основное блюдо: мясо или рыба с овощами, макаронами или рисом, часто, но необязательно сыр, ну и десерт, без которого француз все-таки себя чувствует ущемленным. Не зря самое страшное наказание для ребенка – это лишение сладкого! С детства все французы приучены есть десерт, во Франции под это определение попадают йогурты, пудинги и фрукты. Тортики или пирожные – только для праздника.

Праздничный обед или ужин также состоит из салата, основного блюда с гарниром и десерта, но от будничного он будет отличаться более изысканными и сложными рецептами и красивой подачей. Например, тогда подадут настоящий «поднос сыра» (plateau de fromages) с 4–5 видами, а десерт будет в виде открытого пирога с фруктами или торта.

Сейчас во Франции наблюдается тенденция потребления местных сезонных продуктов, и даже большие сети супермаркетов пришли к тому, чтобы предлагать покупателям больше местных продуктов. Купить зимой клубнику из Чили – уже совсем моветон. Мой младший брат Оливье живет в Нормандии, выращивает у себя в огороде овощи, почти никогда не ходит в супермаркет, покупает все у местных производителей на рынке и обожает готовить на свою большую семью – у них с женой Изабель четверо детей. При этом местные продукты довольно недешевые, и мой брат, хотя он прилично зарабатывает, достаточно скромно питается. По будням: меньше мяса, больше овощей, каш и бобов (он обожает гречку, которой во Франции нет). А по праздникам и для друзей он с удовольствием готовит изысканные блюда: фуа-гра, тушеное мясо, рагу, грибы, которые он сам собирает (кстати, во Франции обычно грибников нет, но мой брат – исключение).

Вина он также подбирает сам, как и многие французы: он ездит по винодельням, дегустирует, выбирает и покупает, и таким образом создает себе свой домашний погребок. Мы в детстве с родителями тоже так делали, я до сих пор помню прохладный запах темных больших погребов, папу с мамой, пробующих разные сорта и виды, а потом – красивые бутылки в нашем погребе с табличками, на которых написано, когда и где было куплено вино.

К подбору вин подходят осмысленно и не спеша. Для хозяев дома важно не только вкусно накормить гостей, но и подать такое вино к столу, которое подчеркнет блюдо и произведет впечатление на присутствующих. Поэтому если вы придете в гости к французам и принесете бутылку вина, вы поставите их в неловкое положение. По этикету в таком случае хозяева обязаны подать к столу ваше вино, но если это изысканная трапеза, а не просто сбор друзей, куда все что-то приносят, вино к своим блюдам они уже сами выбрали и даже уже открыли.

Вопреки устоявшимся поверьям, французским детям вместо молока не дают вина, но взрослые его так оживленно обсуждают за столом, что французы с детства знают волшебные названия Бургонь, Сансерр, Шабли, Помроль, Шатоннеф-дю-Пап, Бандоль... Да, и это часть культуры, как и сыры. Мне тоже знакомы названия провинций и поместий, где производят французские вина, хотя я не очень в них разбираюсь, но когда мои русские друзья приглашают меня в ресторан, они всегда поручают выбор вина именно мне, что порой ставит меня в сложную ситуацию!

Беседы за столом

За столом французы любят говорить... о еде. Обсуждение меню (см. предыдущий пункт) – одна из любимых тем. Так, за месяц до Рождества начинаются горячие споры о том, что же мы будем есть в этом году. При этом вспоминается все, что ели в предыдущие годы, перечисляется все, что в принципе можно было бы съесть.

В другие месяцы французы за столом очень любят рассказывать про свои кулинарные опыты, у себя или в гостях, о том, что они сами готовили или собираются готовить. А если они побывали в каком-то особо известном ресторане, то обязательно должны исповедоваться и рассказать в мельчайших подробностях, как оно было. Это вызывает куда больший интерес, чем сексуальные скандалы политиков и звезд эстрады. Известные шефы во Франции возведены в ранг икон, о них знает каждый школьник, они ведут телепередачи, в их рестораны со звездами Мишлен очередь на несколько месяцев.

Когда нас с мужем, как партнеров, пригласили в ресторан Бернара Луазо⁹ в Бургундии, мы были счастливы: подача восьми блюд, безупречный сервис, подбор вин, душевная обстановка старого дома с камином, очень высокий уровень обслуживания и внимания к деталям. Для нас это был незабываемый опыт, но когда за семейным обедом мои родители и братья узнали, что мы побывали в гостях «у мсье Луазо», у них был шок! От нас потребовали полный рассказ со всеми деталями нашего пребывания с подробностями про меню и вина, и все это вызывало вздохи восторга и доброй зависти. Хотя сам ресторан связан с довольно громкой и грустной историей: Бернар Луазо в 2003 году покончил жизнь самоубийством, когда его ресторан с тремя звездами Мишлен лишили одной звезды. Тогда его супруга Доминик взяла на себя управление рестораном и через некоторое время завоевала назад утраченную награду, и, кстати, до сих пор она поддерживает ресторан на том же уровне.

За столом не принято говорить о политике, сексе и деньгах – французы очень щепетильны и никогда не ответят вам на вопрос о размере зарплаты. О религии тоже лучше не говорить о вакцинах и других «модных» и спорных веяниях тоже лучше промолчать, если вы хотите, чтобы все досидели до конца трапезы.

А чтобы не помешать приятным беседам, в ресторанах и домах никогда не звучит громкая музыка... хотя это, конечно, удобно, если ты сидишь за одним столом с теми, с кем не о чем говорить! Такой громкой музыки, как в русских ресторанах, вы не встретите нигде, зачастую в ресторанах Франции нет музыки вообще.

⁹ Бернар Луазо – ведущий французский шеф-повар, кавалер ордена Почетного легиона, который покончил с собой на фоне ложных слухов о возможном снижении рейтинга его ресторана гидом Мишлен с трех до двух звезд.

Столовые манеры

Французы едят по четкому расписанию, хотя постепенно эта традиция немного меняется.

Завтрак в будни – это чаще всего чашка кофе на ходу и “tartines” – бутерброды с маслом и вареньем, для детей – хлопья. В выходные возможны круассаны, и то редко. С 12:00 до 14:00 – святое время обеда, просьба не беспокоить. Не звоните французскому партнеру с какой-нибудь просьбой в 11:55, если не хотите получить отказ, и не назначайте встречи в 12:00 в офисе. Вечером – ужин, на который собираются всей семьей примерно в 19:00–20:00. В моей семье ужин – это время, когда мы все вместе, каждый делится тем, как прошел его день, как школа и как работа, все общаются и никакого телевизора, никаких забегов членов семьи на кухню в разное время! Ведь порой ужин – это единственный момент в течение целого дня, когда вы можете побыть вместе всей семьей, а это дорогого стоит.

Семь золотых правил поведения за столом

Во Франции нет каких-то сложных законов этикета и правил поведения за столом. Однако я собрала для вас семь золотых правил, которых придерживаются почти все французы во время еды.

1. Никто за столом не начинает есть, пока хозяйка не села за стол и сама не начала есть. Это абсолютное правило, которое соблюдается неприкосновенно всеми членами моей большой семьи, и не только. Когда все сели, никто не кидается на еду (смешно, но сколько раз я за этим наблюдала...), каждый накладывает себе умеренно и предлагает блюдо соседу. При этом все ждут, когда мама (или хозяйка) положит себе в тарелку еду, возьмет вилку и начнет есть или пожелает всем приятного аппетита, – это своего рода сигнал о том, что ужин начался и всем разрешено приступить к еде. То же правило действует и в ресторанах, и на приемах – пока всем не принесли, нельзя дотрагиваться до своей тарелки.

2. Нельзя ничего оставлять в тарелке, а пробовать нужно все. Пробовать все, потому что хозяйка старалась, и нужно отдать ей дань, а оставлять нельзя, потому что нельзя выбрасывать еду и нужно уметь трезво оценить свои возможности. Поэтому детей учат брать всего понемножку, лучше попросить добавку, чем не доест. Дети должны пробовать все, пусть даже только ложечку – это развивает вкус и дисциплину.

3. Добавку или следующее блюдо подадут только тогда, **когда все за столом доели свою тарелку.** Поэтому детей учат не задерживать всех, а взрослым стоит следить за тем, чтобы их разговоры не затягивались... Конечно, бывает, что за столом люди старшего возраста очень медленно едят, тем не менее все всегда их ждут. Может быть, вы замечали, как во французских ресторанах ни у кого не забирают тарелки, пока все не закончат. При этом в русских ресторанах есть правило забирать тарелку, едва человек доел последнюю ложку. На мой взгляд, это очень всех торопит и ставит тех, кто ест медленнее, не в самое приятное положение.

4. Если что-то на столе стоит далеко от вас, **нужно попросить** это передать, а не вставать и брать самому и не вытягивать руку через весь стол перед носом соседа.

5. Когда тебе подают блюдо, нужно брать ближайший кусок, только если он не слишком для вас большой.

6. Дети не встают со стола, не спросив разрешения у взрослых. Все дети без исключения, даже маленькие, если сидят со взрослыми, должны спросить разрешения покинуть стол. А получив разрешение – поблагодарить. Если обед уже почти подошел к концу, нужно убрать свою тарелку на кухню.

7. К концу трапезы взрослые не встают из-за стола, пока хозяйка не подала сигнал. У французов не принято пить чай с десертом (вообще, не очень принято пить чай, скорее кофе),

поэтому, когда к столу подадут десерт и все его съедят «во французскую сухомятку», то есть без чая, но с вином, хозяйка предложит всем перейти в гостиную, где гостям подадут кофе и дижестивы.

Детей достаточно строго учат тому, как правильно вести себя во время обеда. Я считаю такой подход правильным, потому что это прививает уважение к чужому труду и приятные манеры, которые потом очень пригодятся в жизни. На приемах в посольстве Франции, сидя за столом с послом и министрами, я с благодарностью вспоминала своих родителей и их строгое воспитание.

Самое важное – помнить две вещи: первая – главная в доме именно хозяйка, и весь ваш вид, поведение и манеры должны выразить ей уважение; вторая – вы пришли не наестся, а приятно провести время в компании.

Из всего вышперечисленного может создаться впечатление, что во Франции за столом сидят снобы и все очень сложно. На самом деле это совсем не так. Манеры и уставы призваны создавать рамки, в которых всем комфортно и понятно, как себя вести с уважением к другим и к себе в любой ситуации.

Особый прием – аперитив

Про стол и гастрономию можно говорить очень много, это тема для отдельной книги, но я хочу еще рассказать про аперитив – самый любимый прием французов.

Аперитив – слово многозначное. Это одновременно и вид приема, как ужин или чаепитие, и напитки, которые подаются во время него.

В общем понимании – это неформальный прием перед трапезой, дневной или вечерней. Практичные французы любят принимать гостей, но не готовить еду на десять человек (только если это не близкие друзья). Куда лучше, проще и веселее пригласить соседей, родительский комитет, коллег и прочих «нужных» людей к себе на аперитив.

Как правило, его устраивают днем в выходные – около 11:30–12:00 или вечером в любой день в 18:00–18:30. Продолжительность такого приема час-полтора или чуть дольше.

Подают обычно напитки – вино, коктейли, портвейн, сладкие мускаты и гренаш с мини-закусками, орешками, сырной тарелкой и канапешками.

Все собираются в гостиной или на террасе, пьют, едят и обсуждают дела – все очень неформально, а через какое-то время прощаются и расходятся на обед или ужин.

В России приглашают на чай, а во Франции – на аперитив. Если вы получили такое приглашение, то бутылка вина, которая не годится на ужин, будет очень кстати на аперитиве!



- Глазами француза Эрик Ле Прово, французский шеф, владелец ресторана Le Cagge, Москва. Родом из Бретани. «Искусство жить по-французски: – Это как мои круассаны с маслом, мой субботний утренний ритуал в Москве, с моей кофеваркой, расслабление и чтение новостей в спокойной обстановке в моей квартире. – Это как спуститься в начале октября, в бабье лето, с Рю-дю-Па-де-ла-Мул, выпить кофе с круассаном в баре в 10 утра и увидеть, как люди суетятся, как пчелы! Затем прогуляться по улице Сент-Оноре, созерцая архитектуру зданий. – Это как забрать в 9 утра в Сен-Мало свежие и еще теплые круассаны, а также хрустящие багеты “фисель” в любимой булочной, почувствовать йодированный воздух, вернуться домой, чтобы

слопать эти нехитрые удовольствия с отменным, только что приготовленным кофе! – Это как ходить на местные рынки Сен-Мало в течение недели или на Бастилии в Париже по воскресеньям, когда ваши глаза, ваши ноздри, ваши уши широко открыты для красоты цветов, разнообразия, взрыва ароматов овощей, мяса, рыбы, моллюсков, колбасок, выдержанных сыров, блинов, с речью и атмосферой торговцев: “Моя милая госпожа, что для вас?” Мы чувствуем себя опьяненными, убаюканными в этой шумной, компактной и такой живой тесноте. – Это как быть в Париже, сидеть в уличном кафе, есть бутерброд с парижской ветчиной с хрустящим багетом и хорошим пивом, просто созерцая суматоху людей и их выражения лиц. – Это как собрать друзей, дальних родственников вокруг хорошей еды, где мы в основном будем говорить о еде, в основном у французов это до тряски, в сопровождении хороших вин; ритуал, который может растянуться на часы, время трапезы, этот священный момент, такой приятный. – Это как в моей профессиональной жизни, удовольствие от приготовления пищи, чтобы поделиться ею, рассказать о ней, исследовать ее, любить ее ощущения и ее оценку, скромную, умеренную, спонтанную».¹⁰



¹⁰ Здесь и далее по всей книге в рубрике «Глазами француза» тексты даны в переводе автора.

А французам в России нравится...

Моим французским друзьям, живущим в России, очень нравится, когда их приглашают в гости, где весь стол заставлен закусками и салатами, стоят графинчики с морсом и компотом, бокалы, стопочки, тарелки – так, что скатерти даже не видно. Им кажется, что они попали в рай – столько всего, хочется попробовать и сельдь под шубой, и баклажаны с орешками, и пирожки, и оливье, и рыбу, и мясо, и потом еще чай с тортом и заварным кремом... Но на самом деле при таком раскладе очень быстро наедаешься. И к тому моменту, когда приносят горячее, а порой еще и горячие закуски, ты уже совсем не голоден, но снова ешь, чтобы не обидеть хозяйку или же все еще из чувства любопытства, ведь столько всего надо попробовать, а к десерту желудок заполнен настолько, что уже никак и ничего не можешь есть. Но в этом и есть проявление широты и гостеприимства русской души, которую так любят французы.

Во Франции принято подавать одно блюдо на первое, порой даже порционное, одно горячее, сыр (и то не всегда) и десерт. И порой это выглядит менее гостеприимно, что ли, но в конечном итоге это более разумно, переносится легче и частично объясняет, почему «француженки не толстеют». Хотя к этой теме мы вернемся чуть позже.

Искусство жить во французских отелях

Где еще туристу сталкиваться с искусством жить, как не в отелях?

Я уверена, что у каждого из вас, кому довелось побывать во Франции, есть «свой» любимый отель, куда вы обязательно вернетесь, как только будет возможность.

Отель, где на ресепшене вас встретили с такой очаровательной улыбкой; где вам дали номер даже лучше, чем вы бронировали, номер этот был с такими милыми безделушками, и вообще это был не отель, а гостевой дом, где хозяйка каждое утро пекла для вас разные пироги, и даже поделилась рецептом, и ничего, что она не говорила по-английски, вы как-то все равно понимали друг друга.

Франция – одна из ведущих туристических держав мира.

Поэтому отели занимают особое место в раскрытии понятия «искусства жить» – ведь именно там турист встречается лицом к лицу с искусством спать, есть и отдыхать по-французски.

Паласы

Всем известны «Риц», «Крийон», «Негреско» и прочие легендарные вековые отели Парижа и Лазурного Берега – их еще называют «паласы» или «гранд отели¹¹». Им уже больше ста лет, они отражают рассвет искусства принимать гостей с французским размахом. В XIX веке в Париже и во многих тогда еще только строящихся курортах, таких как Довиль, Ля Боль или Эвиан, строились пышные отели на много номеров с роскошными интерьерами, с большими ресторанными залами и огромными холлами. Строились они не только во Франции и предназначались для новой буржуазии – класса, у которого были деньги, но, в отличие от аристократов, не было замков и поместий, где буржуа могли бы остановиться на время отдыха. Вслед за поэтами и писателями эпохи романтизма представители нового класса отправляются в Альпы, затем появятся термальные курорты Второго ампира и привычка перезимовать на Лазурном Берегу в паласах, где заботливые хозяева внедряли все новинки технического прогресса, обеспечивая невероятные по тем временам условия комфорта и роскоши.

Сейчас большинство этих паласов закрыто, их стало слишком дорого содержать, многие превратились в апартаменты, но некоторые до сих пор занимают уникальное место в истории гостеприимства Франции. В них женились, жили и умирали известные писатели, художники, дизайнеры и звезды кино; громили номера известные рок-музыканты. В них столько истории и наследия, что проживая в одном из номеров или даже просто попивая чай в нелепого, по нынешним понятиям, размера салоне, ощущаешь всю историю, всю мощь этого места, становишься, хотя бы на миг, частью той эпохи, словно героиней романов Фицджеральда. Однако при всей сохранности и очаровании таких паласов редки те, что до сих пор принадлежат французским семьям или сетям. В основном все они когда-то были выкуплены иностранными фирмами и арабскими шейхами, за одним исключением – группе Barrière принадлежат отели в Ля Боле, знаменитые отели Normandy и Royal в Довиле, Majestic в Каннах. Но как бы грустно ни звучала история с выкупом паласов, все нынешние владельцы продолжают поддерживать сервис на должном уровне, ведь в таких местах искусство принимать гостей доведено до совершенства – улыбочивый портье со словами «Бонжур, мадам»¹² услужливо открывает вам дверь – и вот вы уже часть истории, даже если зашли только на пять минут поглазеть на интерьер и холл этого грандиозного строения.

¹¹ Palace, grand hotel (*фр.*).

¹² Bonjour, madame (*фр.*) – здравствуйте, мадам.

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.