

ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АЗЕР МУРСАЛИЕВ
ШЕФ-РЕДАКТОР ИД
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
АРТ-ДИРЕКТОР ИД
ЭДДИ ОПП
ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ
ЕГОР АППОЛОНОВ
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
EA@KOMMERSANT.RU
ЕКАТЕРИНА МОНАСТЫРСКАЯ
ДИЗАЙНЕР
МАРИЯ ЛОБАНОВА
ФОТОРЕДАКТОР
НАТАЛИЯ ДАШКОВСКАЯ
ВЫПУСК
АЛЕКСЕЙ БАШКИРОВ
КОРРЕКТОР
ВАЛЕРИЯ ЛЮБИМОВА
ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ
ИД «КОММЕРСАНТЪ»
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:
НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО
ERMOLENKO@KOMMERSANT.RU
МАРИЯ МИНЕВА
MINEVA@KOMMERSANT.RU
ОТДЕЛ ПРОДАЖ
(499) 943-9108, (499) 943-9110,
(499) 943-9112, (495) 101-2353
АЛЕКСЕЙ ХАРНАС
РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ
«ИЗДАТЕЛЬСКИЙ СИНДИКАТ»

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 125080
Г. МОСКВА, УЛ. ВРУБЕЛЯ, Д. 4
ТЕЛ.: (499) 943-9724/9774/9198

ТИПОГРАФИЯ: «СКАНВЕБ АБ»
АДРЕС: КОРЬЯПАНКАТУ 27,
КОУВОЛА, ФИНЛЯНДИЯ
* ТИРАЖ: 75 000
ЦЕНА СВОБОДНАЯ
GTIN 4601865000295
ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ
(РОСКОМНАДЗОР), СВИДЕТЕЛЬСТВО
О РЕГИСТРАЦИИ СМИ –
П/И № ФС77-38790 ОТ 29.01.2010

В НОМЕРЕ ИСПОЛЬЗОВАНЫ
ФОТОМАТЕРИАЛЫ АГЕНТСТВ:
AFP, ALAMY/PHOTAS, GETTY IMAGES/
FOTOBANK

28 **Обувь** быва-
лых туристов



26 **Скидки**
в лучших отелях



Егор Апполонов

12 **Франция** для
ценителей еды



18 **Кулинарные школы**
для тех, кто хочет научиться
готовить

О ВКУСАХ СПОРЯТ

Кулинарный туризм стоит рассматривать не только как возможность дегустировать культовые продукты заинтересовавшего региона, но и как способ хотя бы немного научиться готовить. Все больше отелей и гастрономических ресторанов предлагают путешественникам курсы и мастер-классы, на которых выдающиеся шеф-повара делятся со всеми желающими своими секретами. Мне довелось брать уроки у многих людей, чьи труды отмечены звездами красного гида Michelin.

Гордон Рамзи учил готовить лосося. Ален Дюкасс подарил рецепт идеального стейка. Антони Андуриц, чей Mugaritz входит в тройку лучших ресторанов планеты, потратил целый день на то, чтобы посвятить в таинство работы с морепродуктами. Пьер Ганьер поделился рецептом приготовления свеклы, и теперь я время от времени балую друзей блюдом от великого шефа.

Есть у посещения кулинарных курсов еще одно неоспоримое достоинство: занятия научили также получать максимум удовольствия и от самой дегустации. Зная, какой должна быть идеальная степень прожарки созревшего стейка, я искренне радуюсь, когда на тарелке оказывается мясо, доведенное до оптимальной кондиции. Полученный опыт существенно расширил границы получаемого удовольствия, что дало возможность

значительно глубже прочувствовать высокую кухню. Безусловно, теперь я чаще испытываю и разочарование, но когда кто-то приносит прекрасное блюдо, радость победы превосходит все ожидания. Путешествуйте, учитесь и дегустируйте. И со временем это позволит получать удовольствие даже от самых, казалось бы, банальных рецептов.