МАРИЯ СИДЕЛЬНИКОВА

Квартал начала XIX века

DIOMEDIA / ALAMY

Главный рынок Лиона: здесь покупают продукты лучшие рестораторы

В ЛИОН ЕДУТ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

за едой и вином

ская балетная труппа, способная уделать парижан по части современного репертуара, получила великолепный купол, достроенный над зданием Национальной оперы Лиона (1830 год) по проекту Жана Нувеля. Французский архитектор не только удачно поженил неоклассику с индустриальным стилем, но и подарил танцовщикам роскошные залы и, как бонус для вдохновения,— прекрасный вид на городские холмы. Пробраться в них можно, например, во время лионской Biennale de la danse. Один из важнейших международных танцевальных фестивалей раз в два года проходит здесь уже 30 лет, а сам Лион по праву считается центром современного танца, как во Франции, так и во всей Европе. Но оставив в стороне балетоманские радости, на крыше Лионской оперы можно просто недурно выпить и закусить.

И теперь, положа руку на голодный желудок, самое время признаться, что прежде всего за едой и вином, а не за духовной пищей едут в Лион. «Гастрономическая столица Франции», безусловно, клише, но даже парижане не решатся спорить с тем, что в Лионе вкуснее — будь то простецкая сытная забегаловка бушон (bouchons), где все сидят друг у друга на головах, обгладывая свиные кости, или укутанный в белую скатерть, изысканный стол «большого» шефа — таким поварским созвездием может похвастаться далеко не каждый провинциальный французский город. Это деление на простую кухню и буржуазную существует здесь испокон веков. Лионская гастрономическая иерархия пошатнулась в XVIII веке, когда первая повариха, состоящая на службе у богатого хозяина, хлопнула дверью и понесла высокую кухню в люди. К второй половине XIX века «открытые столы» встречались на каждом углу, а их хозяек прозвали «лионскими матушками». Этим крестьянским женщинам, умеющим божественно приготовить пулярку в пузыре или испанские артишоки с костным мозгом, Лион обязан своей гастрономической славой. В начале прошлого столетия гурманы со всего мира съезжались набить животы к лионским матушкам, но век их оказался недолог. Гастрономическую власть захватили мужчины. Сегодня в Лионе харчевни матушек можно пересчитать по пальцам, самая знаменитая из них — Матушки Бразье. В 1933 году Эжени Бразье стала первой женщиной, получившей звезду Мишлена и открывшей французам глаза и рты на их собственную кухню. У нее любил столоваться генерал Де Голль, у нее чистил картошку Поль Бокюз — нынешняя лионская легенда, обладатель трех мишленовских звезд. В Лионе, куда ни шагни, везде он: продуктовый рынок Les Halles, где закупаются лучшие из лучших, носит его имя, брассери Le Nord, Le Sud, L'Est и L'Ouest — в городе не нужно компаса, можно ориентироваться по ним, плюс «Бокюз-экспресс» — рестораны быстрого питания, Институт Бокюза и проч. Но главным вот уже 45 лет, с момента первой звезды, остается семейный L'Auberge du Pont de Collonges в лионском пригороде Коллонь-о-Монт-д'Ор. Впрочем, и здесь маячит призрак Парижа. «Как и Эйфелева башня, Поль Бокюз отрыт каждый день на протяжении всего года»,— говорится в приветственном слове. Несмотря на свою звездность, в еде Бокюз предельно прост: его главный урок, выученный еще у матушки Бразье,— честная и правильная лионская кухня. Пробовать «большого шефа» рекомендуется с трюфельного супа с фуа-гра, запечатанного в горшке под хлебной коркой. Эта похлебка, приготовленная впервые в 1975 году для президента Пятой республики Валери Жискара д'Эстена, прославила шефа. Другая его гордость — курица из французского региона Бресса с трюфелями и бланкет из телятины. Впрочем, в последние годы молодые повара все чаще отнимают кусок у 84-летнего Поля Бокюза. Среди них, например, шефы с говорящими фамилиями — обладатель двух звезд Никола Ле Бек (le Bec — «клюв») и единичник Кристиан Тетдуа (Tetedois — «голова гуся»).

DIOMEDIA / ALAMY

Вне всяких гастрономических мод остаются лионские бушоны, которые кучкуются главным образом на улице Мерсьер, что на полуострове вблизи театра Селестан и его умиротворенной площади (после трапезы сюда непременно нужно заглянуть, особенно, если вы оказались в Лионе весной, когда цветут магнолии,— прекраснее места не найти), на улице Сен-Жан в Старом городе и на улице Руаяль на Круа-Рус. Чтобы вы ни заказали — понятный на всех языках «Лионский салат» или выдуманный местными «Фартук пожарного» — будьте уверены, что в тарелке окажется мясо и еще раз мясо. Даже щучьи сосиски кенели и те напоминают свинину! Вегетарианцу в Лионе делать решительно нечего, разве что выпивать. Ведь в город стекается вино из лучших во Франции виноградников Cote du Rhone и Beaujolais, да и пьют его здесь не кувшинами (pichet de vin), как в Париже, а горшками (pot du vin). В умении жить лионцам не откажешь.