



в провансе среди простоты неожиданно открываются комфорт и роскошь

маслу. Посреди лежит последний каменный жернов, который хозяева унесли с собой, закрыв семейный пресс. Новый, полностью электрифицированный, — самый значительный в регионе. Зимой к нему выстраивается очередь из грузовиков и крохотных «Ситроенов». Соседи и вовсе приходят пешком, с корзинками, выжимать масло. Уж одно-то дерево точно есть в саду у каждого. Но хозяева принимают оливки не у каждого, придираются. Если неправильно или поздно собраны — отказываются: мол, нечего портить нам репутацию. Молодой человек, что за прилавком — 14-е поколение этой семьи. Нет, они не дворяне, просто крестьяне. Как объяснить, где находится лавка? Да здесь всего одна улица, идите прямо к романскому мосту. Или на запах трав — их перегоняют на эфирные масла и тимьяном пахнет даже небо.

Мы уже купили и темные бутылки с оливковым золотом, и небольшие флакончики с лавандовым и тимьяновым эфирным маслом, но масличная тема не закрыта. В соседней мастерской плетут фильтры для масличных прессов — тех самых, которых больше почти нет. Но все равно плетут, потому что из поколения в поколение и на машинах, изобретенных предком современных хозяев еще в XIX веке. Теперь к фильтрам прибавились еще и коврики — как не положить в чемодан? Наверняка пригодится такая красота. Мастерская с прядильными колесами и старинными коклюшками носит знак «Живое наследие» — такой же, как, скажем, Dior или отель Plaza Athenee. На миллион французских предприятий знаком отмечена только тысяча.

В один замок не завернуть все же невозможно. Пуэт-Лаваль принадлежал ордену Госпитальеров, это комтурство — и защищено оно на славу, на узких улицах не разойдутся даже автомобиль и пешеход. Ширина улицы рассчитана разве что на лошадь госпитальера в черной попоне с белым крестом. Но пообедать в местном ресторане с захватывающим видом очень уж хочется, это место потайное. И госпитальеры тут ни при чем — просто местные жители, даже избалованные хорошинами столами и количеством мишленовских

звезд на душу населения, передают адрес друг другу, уж очень вкусно. Люди здесь, видимо, так же вечны, как камни: хозяйину ресторана за 90, а он не только кормит, но еще и собирает гостей на джазовые фестивали.

В Пуэт-Лавале нам подали трюфель. Мы приближаемся к его столице — Ривраншу, мы совсем близко, знакомый аромат доносится почти из каждой тарелки, и не нужно для этого искать заведения высокой кухни. Мы же въехали в департамент Дром, это самый богатый трюфельными регион Франции и, кажется, в мире. Пусть не хвалится Перигор, что черный трюфель называют перигорским. Вон стоят машины их перекупщиков с перигорскими номерами, приехали на местную трюфельную биржу. Здесь-то трюфеля больше. Конечно, главный трюфельный сезон — зима. Но летом в северном Провансе есть другой вид этого гриба. Его вкус мягче. Не так пронзителен, конечно, но зато Жиль Эм, трюфайо в четвертом поколении, запросто потрет вам его на терке, заправит ньонским оливковым маслом и крупной солью и подаст хлеба. И еще с любимой собакой сопроводит вас на охоту и расскажет как «городские» инвестируют теперь в трюфельные рощи. Адвокаты и зубные врачи откладывают себе таким образом на пенсию. Ждать придется все равно лет 12 — пока завяжется первый гриб.

В Ривранше мы купим черный трюфель в стеклянной банке и трюфельное масло в больших и маленьких бутылках. Лучше всего — от Жилия, из хозяйства Ауте, он так знаменит, что даже на биржу уже не ездит, покупатели приходят сами. Вот и мы тоже. Вокруг Ривранша — дубовые рощи, а в земле, под корнями дубов, догадываешься, что? Но собирать и не пробуйте, вполне возможно, что кто-нибудь выстрелит.

Дальше, цепочкой, Сюз-ля-Русс, с институтом виноделия, церковь Сен-Реститю, древняя даже для Прованса — все-таки VII век, и замок Гриньян, название которого обнаруживаешь в каждой серьезной кулинарной книге. Сюда госпожа де Севинье писала свои бесконечные письма, с подробностями докладывавая обо всех курьезах обедов двора Людовика XIV. Проехали и через Монтелимар, где в медных котлах варят белоснежную, доставшуюся от арабов нугу, переворачивая ее деревянными лопатами, вмешивая в нее миндаль. Мы уже купили в подарок нуги — черной и белой. Еще вина? Тогда на слепую дегустацию кот-дю-рон в хозяйство Гранж-Нев. Еще юга, его ароматов, его лаванды? Тогда на ферму в Валори, где хозяйка в стеклянном алабике перегоняет выращенные ею же цветы. Они, кстати, вокруг, до самого горизонта, до Ветряной горы, от которой мы, оказывается уже так далеко. К нуге, в чемодан, идут лавандовые кремы, разглаживающие кожу. Еще рынков, еще горшечников, ткачей, еще стеклодувов? Погодите, мы еще не были в деревнях близнецах — Мирманде и Клиускла. Они входят в список 100 красивейших деревень Франции. Неужели те, что мы видели до сих пор, вне списка? Эти — «вертикальные», их так и называют. Дома XII века взбираются в гору, вокруг — абрикосовые сады. Абрикосы стоят в ящиках у домов и даже вдоль дорог, да заберите кто-нибудь, пропадут же! Но главное — попасть в Клиускла и увидеть старинные деревянные гончарные круги. Никто не знает точно, когда здесь появился первый горшечник, но провансальскую керамику здесь делали уже в Средние века.

Тарелка с провансальским узором — последнее, что влезает в чемодан. Нет, вон тот кувшин уже не поместится. Зато мы уезжаем с массой милых бесполезных знаний. Например, о том, что розы сажают в пшеничных полях не только для красоты, но и из практической — они заболевают первыми, предупреждая таким образом о нападении паразитов. Вот удивительно. Или о том, что трюфель можно замораживать. Или о том, где все-таки находится последний настоящий масличный пресс, но это на следующий раз, ведь мы же приедем еще. Это и есть главный подарок.



— Поездка по югу
Франции —
самое элегантное
из всех французских
путешествий