



И там уж был создан настоящий макаронный шедевр — макарон из Сент-Эмильона. В тесто добавляют... конечно же, вино. Рецепт очень старинный, известно только, что в XVII веке его уже пекли на продажу монахини-урсулилки. Дальше рецепт не передавали, а продавали, все выгоднее и выгоднее, сегодня он принадлежит дому Ferlion, и только его владелица знает все хитрости. А без этих хитростей не приготовить лучший десерт Бордо и его окрестностей. Под бутылку «Сент-Эмильона» все обычно просят курицу или мясо в соусе борделез, а я жду торт из пропитанных коньяком макарон, которые перемежаются слоями шоколадного крема. Название у него родовое — просто «сент-эмильон», без затей.

Два главных французских курорта хорошими макаронами обеспечены. Но это еще не все: я знаю и другие места, подальше от туристических дорог, но с пирожными и достопримечательностями, вполне способными посоперничать за лучшие рейтинги. Самое «макаронное» место во Франции на самом деле не Париж, не Прованс и не Биарриц, а Лотарингия. Так что если вы поехали не по бордоским винным путям, а, скажем, по эльзасским, то у вас в руках сокровище: гастрономический маршрут, известный только ценителям.

В Нанси (Лотарингия) макароны тоже выпекали монахини, только кармелитки. И поучали юных послушниц, неукоснительно следуя наставлению Терезы Аквилской: «Девушкам, которые не едят мясо, полезен миндаль». Ради макарона из Нанси я готова навечно отказаться от мяса. Отнеситесь к нему бережно, как к антиквариату. Он и покрыт кракелюрами, как старинная картина, а еще является участником исторических событий — хоть поместить его в музей истории Франции. Во времена Французской революции две монахини спрятались от восставшего народа у местного доктора и стали печь печенье для заработка. «Сестры Макарон» знамениты теперь не меньше, чем сестры Татен. Я неожиданно набрела в Нанси на улицу Soeurs-Macarons («Сестер Макарон»). Есть и знаменитый Maison des Soeurs Macarons, который считает себя наследником того самого знаменитого рецепта.

И это не единственный лотарингский макарон. В Мозеле спрятана еще одна жемчужина, которую экспортируют теперь на весь мир: от Японии до Израиля. «Макарон из Буле» младше остальных, и происхождение у него незатейливое. В XIX веке здесь открыл небольшую лавочку по выпечке мацы и пирожных к Песаху мало кому известный Бинес Лазар. Мой любимый макарон не может гордиться незамутненной королевской кровью. Еврейское миндальное пирожное — такой же его предок, как и бисквит Екатерины Медичи. Подумайте, скольким поколениям евреев во всем мире миндаль заменял муку в те дни, когда на ней лежит религиозный запрет. На территории римского гетто и сейчас есть умопомрачительная крохотная кондитерская с пирожным, напоминающим одновременно и макарон, и амаретти, его близких родственников. Вот и Бинес Лазар, скорее всего, просто хотел порадовать на еврейскую Пасху единоверцев. С того времени его макарон уже побывал самым желанным гостем на столе английского короля Георга VI, немецкого императора Вильгельма II и генерала де Голля. Миндаль для него несколько раз протирают в мраморной ступке, а готовое тесто выкладывают на противень обязательно серебряной ложкой: иначе все пропадет!



самое «макаронное» место во Франции на самом деле не Париж, не Прованс и не Биарриц, а Лотарингия

И все же пути макарона, которые чуть не привели меня в Рим, вернулись в Париж. Ничего не поделаешь, макарон — такой же символ Парижа, как Эйфелева башня. А столичные кондитеры вовсю стараются поддерживать репутацию: выдумывают все новые вкусы, соединяют фисташковую половинку с шоколадной, малиновую — с лимонной, после фиалкового предлагают попробовать макарон с запахом розы, вкусом оливкового масла и перца, гусиной печенки, маслин и каперсов.

Парижский макарон придумал внучатый племянник Луи-Эрнеста Лядюре Пьер Дефонтен, который держал булочную-кондитерскую возле площади Мадлен. Трудно поверить, но до 1930 года идея положить внутрь сухого печенья начинку никому не приходила в голову — Пьер Дефонтен стал первым! Обидно, но о нем редко кто вспоминает — вся слава досталась семье Лядюре. Скучая по сгоревшему бутику, снова ставлю фильм «Мария-Антуанетта» Софии Копполы — хоть посмотреть. Но за макаронами хожу к великому кондитеру Пьеру Эрме, к Аоки или Жан-Полу Эвену. Эрме предлагает индивидуальный макарон, вкус которого будет разработан лично для вас, а на поверхности печенья появится ваша монограмма. Есть и еще пять-шесть заветных адресов, но лучше открывать их самому, пробуя макароны как знакомые вина. Тогда найдется один, что станет для вас «пупом мира» и «не имеющим себе равных».