

— Папский город —  
богатый и сытый



Ночь застанет нас в Сен-Реми. Не застанет, так подождем ее сами, чтобы посмотреть в небо на жирные вангоговские звезды, а утром поехать дальше его же пшеничными полями между кипарисами. Если попасть сюда в среду, то все, пропал: здесь тоже рынок, да еще со знаменитыми засахаренными фруктами. Местные кондитеры варят его по рецептам того же Нострадамуса, только вряд ли об этом знают. Между тем это он написал первую в мире книгу о том, как варить варенье, отсчитывая время кипения молитвой «Аве, Мария». Нострадамус искал секрет вечной жизни хотя бы для фруктов. И нашел! Вишни и абрикосы, похожие на елочные игрушки, прекрасно хранятся в жестяных коробках. Вот уж что удобно брать с собой в чемодан и дарить потом хоть целый год. Ну а нам пора ехать дальше — в Авиньон.

Папский город. Когда-то богатый и всегда сытый и кормящий. В ресторане Christian Etienne подарим себе исполнение заветной детской мечты — наедемся досыта настоящих, не пластиковых, южных помидоров. Этьен готовит из них весь обед, включая десерт. Если сослаться на статью, то еще и пустят на кухню посмотреть на фреску XVI века. Вот под ней-то и делают нежно-розовую меренгу с томатным вкусом. Напоследок пойдем на Авиньонский мост. Каждый французский школьник знает песенку о том, что «на Авиньонском мосту пляшут, пляшут, пляшут». Мы тоже будем приплясывать на мосту от счастья и открывающихся видов, не опасаясь машин. Их нет — древние арки моста доходят только до середины реки.

Уезжаем из папского города, но не из папских земель. Город Шатонейф может поспорить по силе ощущений с собственным великим вином, которое еще в XIV веке так понравилось папе Иоанну XXII. Как же хорошо, что он купил тогда эти земли и эти виноградники, иначе как бы мы дегустировали этот сок земли? И кто знает, что находилось бы сейчас, не будь прозорливых пап, на самой вершине горы, где мы обедаем в ресторане Verger du Pape. А ведь Шатонейф-дю-Пап — еще и Site remarquable du Gout, то есть Город незабываемого вкуса. Во Франции, государстве гастрономическом, такого звания удостоилось не более 70 городов. Любой поход по тропинкам через виноградники, пешком или на велосипеде, норовит обернуться пикником с ноздреватым свежим хлебом и сыром кабеку, сухим и острым. С террасы ресторана, из-под оливы и итальянской сосны, Авиньон все еще виднеется, с другой стороны — Мон-Ванту, Ветряная гора, нам туда.

Заканчивается столбовой путь, погружаемся в Прованс деревенских дорог. Прямо у горы — город Везон-ла-Ромен, где Рим — не только в камнях, но и в названии. Когда французы говорят про Везон, немедленно вспоминают свое любимое выражение: «Эта красота стоит того, чтобы поехать в объезд». Объезд доведет нас и до соседних деревень, где провинциальность стиль жизни



— В Сен-Реми местные кондитеры варят сахаренные фрукты по рецептам Нострадамуса



и экскурсия, купленная у местных жительниц, оборачивается походом в горы за прованскими травами. Здесь тоже есть виноградники, но местные вина отказываются называться кот-дю-рон и гордо требуют собственного имени — виноград здесь растет на высоте 500 м, а не в каких-то там долинах. В винограднике и пообедаем. Как всегда в Провансе среди простоты открываются неожиданно комфорт и роскошь: отсюда можно улететь на собственном вертолете, есть посадочная площадка. Осторожно, не забывайте о том, как называется гора.

В Провансе, увы, почти не осталось действующих масличных прессов. Европейские нормы запрещают их использование. Зато здесь, в Везоне, есть ресторан по названию «Масличный пресс» а его повар — не кто иной, как Робер Бардо, уже вышедший на пенсию, так что за его блюдами нужно ехать сюда. И дело не в мишленовской звезде и трех поварских колпаках Gault & Millau. Дело во вкусе жареных кабачков. Попробовать его блюда можно только в Везоне, и даже переночевать в пансионе, который держит его жена, но у Бардо только три комнаты. Хотите сделать себе подарок — резервируйте заранее.

Простились с Везоном — вдоль дороги пошли огромные замки. Не такие, как на Луаре, не игрушечные, не дамские, не ренессансные. И не такие, как в Дордони, что не прошибить стенобитными орудиями. Здесь к замкам приникают и лепятся деревни, спускаясь вниз — к огородам. Вы уже убеждены, что край так и остался средневековым. А значит, пришло время поговорить о средневековой кухне. Например, об укусе. В городе Ньон его готовит Рафаэль Деле-Рейо. Он настаивает укусу на травах и плодах — от провансальского тимьяна до родной нам рябины. Выдерживает в бочках из-под вина, как будто он и есть дорогое вино. Здесь же маленькая лавка, в ней покупаем у Рафаэля другие его продукты — от овощного террина до варенья.

Гордость города — знаменитые ньонские оливы (АОС), оливковые роши — здесь же. А соседняя с укусной лавка полностью посвящена оливковому