

Светлый путь

LES PRES D'EUGENIE В ЛАНДАХ

Алексей Тарханов



В ГОСТИНОЙ отеля Les Pres d'Eugenie, расположенного в теплой французской провинции Ланды, в крохотном городке Eugénie-les-Bains, висит графическая работа с удивительно знакомыми персонажами и сюжетом. Всмотревшись, я вижу, что это и вправду молодой Володя Ульянов, который говорит маме: «Мы пойдем другим путем!» Отличная вещь, которая украсила бы выставку МОСХа 1970-х годов. Потом уже я узнаю, что это — часть художественной коллекции, принадлежащей владелице отеля Кристине Герар.

Городок в три улицы Eugénie-les-Bains назван в честь императрицы Евгении, которая со своим Наполеоном III заезжала сюда на воды по пути из Биаррица, где у нее был маленький летний дворец. Самая старая часть отеля гордо несет мемориальную доску в честь этих августейших наездов. Но сам отель — ни в коем случае не музей, в котором «руками не трогать». «Полями Евгении» командуют два человека, супружеская пара Кристина и Мишель Герары. Она — художница, декоратор, наследница отеля при горячих источниках, он — знаменитый повар. Герар прославился ресторано-м в диковатом рабочем предместье Парижа, где после года работы возле его Rot-au-Feu негде было даже «Роллс-Ройс» поставить.

Они живут теперь в провинции, расширив семейный отель и сделав его одним из самых красивых, вкусных и полезных мест юга Франции. Их первый козырь — спа: термальные воды и лечебные грязи. Спа, как мы знаем, теперь повсюду. Отели меряются своими спа как предметом главной гордости. Но здесь, на старом бальнеологическом курорте, целебное омовение возведено в ранг веселого искусства. Над вами не читают мантры, не воют заунывно в лечебных целях, вас просто убаюкают и развлекают. Дело не только в самих процедурах, но и в том, как они поданы. Бани и грязи ждут вас в здании старинной фермы, стоящей неподалеку от главного дома. Конечно, это декорация, но декорация, выстроенная с оперным блеском и остроумием. Чего стоит огромный приемный зал с камином, словно привезенным из замка великана. И конечно, не забудешь ни ванну с травами, ни грязевой бассейн с теплой кашей

цей из белого каолина. Туда пускают вдвоем, и у вас появляется единственная в жизни возможность, если вы не Роден и не Майоль, увидеть вашу подругу в виде мраморной статуи. Вообще-то Les Pres d'Eugenie — удивительное заведение, потому что в нем бок о бок радуются жизни люди, приехавшие сюда с диаметрально разными намерениями. Наравне с водными процедурами, еда — главная приманка отеля. Три мишленовские звезды Мишеля Герара тому гарантия. Тем не менее сюда приезжают подтянуть вес, поскольку отель был одним из первых, кто ввел систему авторского питания на водном курорте. Лечебное меню — лучшее доказательство гераровской гениальности. Это никакое не «голодание ради здоровья», не «стол №5», не лилипутские порции, а совершенно полноценная и необычайно вкусная еда. Вас не заставляют поститься, вашим вкусам потакают, но в результате вы получаете не более 1100 калорий в день. Да и в бокале вина вам тоже не откажут, легкий наркоз лечению не повредит. Словом, перед нами то самое волшебное место, где можно вкусно есть, чтобы сбрасывать вес.

Но есть здесь и возможность пойти другим путем, потому что рядом работает знаменитый гастрономический ресторан Мишеля Герара, его главная научная и практическая база. Исследовательский центр и поварской университет. Меню складывалось годами и включает, с одной стороны, гераровскую классику, результат долгого естественного отбора и щедрых опытов на людях. С другой стороны, конечно, новые блюда, введенные в сезон, которым, возможно, через год удастся занять место на вершине местного меню. Если верить правилу «скажи мне, что ты готовишь, и я скажу тебе, кто ты» — это кухня веселого и жизнерадостного человека.

Недаром в 2010 он был почетным председателем ежегодных Дней Франсуа Рабле в Туре, проходивших тогда под близким его душе лозунгом «Кухня: здоровье или удовольствие? Надо ли выбирать?». В том то и дело, что не надо, убежден Мишель Герар, и сам он в свои 69 — лучшее тому подтверждение. Его хватает на целых три ресторана: в соседнем корпусе отеля, который называется «Ферма „Дрозды“», есть еще один его ресторан, вдохновленный

КОНЕЧНО, ЭТО ДЕКОРАЦИЯ,
НО ДЕКОРАЦИЯ, ВЫСТРОЕННАЯ
С ОПЕРНЫМ БЛЕСКОМ
И ОСТРОУМИЕМ

традиционной кухней Франции. То, что он сам ел в детстве — и теперь готов угостить этим вас. Все эти кулинарные опыты проходят в домах, стоящих посреди цветущего сада, и в интерьерах, которыми занимается Кристина Герар. У нее великолепный вкус, в ее подборе мебели, цвета и тканей ничего не раздражает. Среди десятков номеров не найти похожих и трудно разве что выбрать, какой тип интерьера вам нравится больше — главное здание в чуть осовремененном императорском стиле, старинная ферма или бывший женский монастырь. Внимание Кристины простирается до покупок живописи и графики и подбора книг на полках в номерах. Я редко где видел такое персональное, хозяйское и безукоризненно внимание ко всему, что окружает гостя. И Кристину, и Мишеля вы встречаете каждый день, и вскоре понимаете, какое это удовольствие — пожить в доме у счастливых людей. Молодой Ульянов был прав: как ни крути — у революции два пути. Выбор был сделан, и одна ветвь естественным образом зачахла в снегах Горок Ленинских, а другая расцвела в садах Les Pres d'Eugenie.