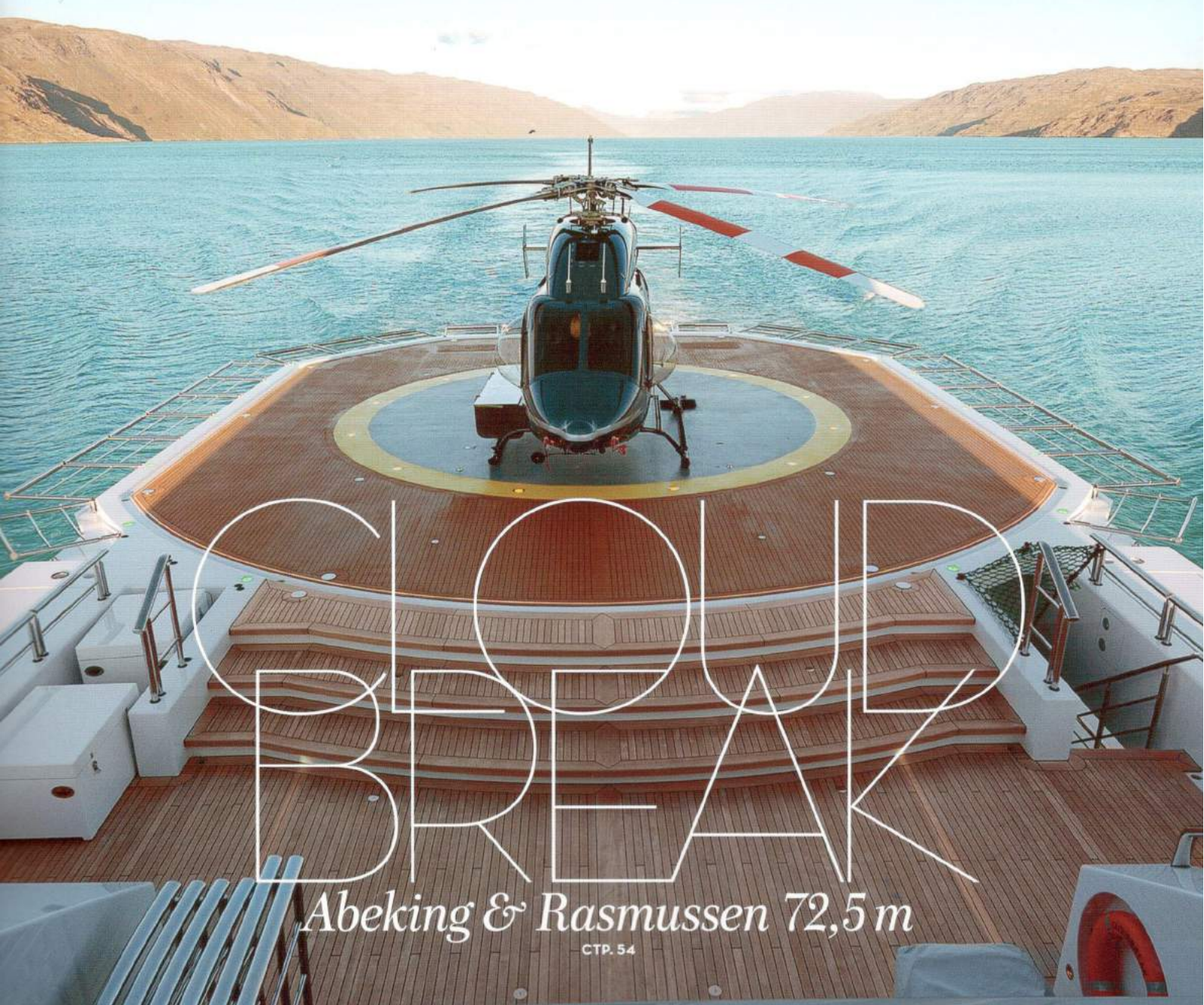


# YACHTS

РУССКОЕ ИЗДАНИЕ



# GLOBE

*Abeking & Rasmussen 72,5 m*

СТР. 54

16+



**НА БОРТУ**  
ADMIRAL 55 M QUINTA ESSENTIA  
CUSTOM LINE NAVETTA 37  
COUACH 2305 FLY

СТР. 64

# КАНИКУЛЫ В LES PRES D'EUGENIE



Сюда стоит поехать за атмосферой старосветского термального курорта, где гости прогуливаются в саду в перерывах между процедурами. Но главная причина – выдающийся ресторан **Мишеля Герара**. Текст – АЛЕКСАНДР КУЛИШ

Французский регион Ланды, где находится городок Эжени-ле-Бен, – главный производитель фуа-гра; здесь знают толк в хорошей еде. А сам Эжени-ле-Бен знаменит термальными источниками, покровительницей которых была императрица Евгения, жена Наполеона III: ее именем назван город. В 1972-м в Эжени-ле-Бен обосновался человек, который соединил кулинарный опыт с нуждами термального курорта и изобрел целое направление в гастрономии – *cuisine minceur*, высокую диетическую кухню. Этого человека зовут Мишель Герар, он живет и работает в Эжени-ле-Бен до сих пор, и сейчас известен куда больше, чем императрица Евгения.



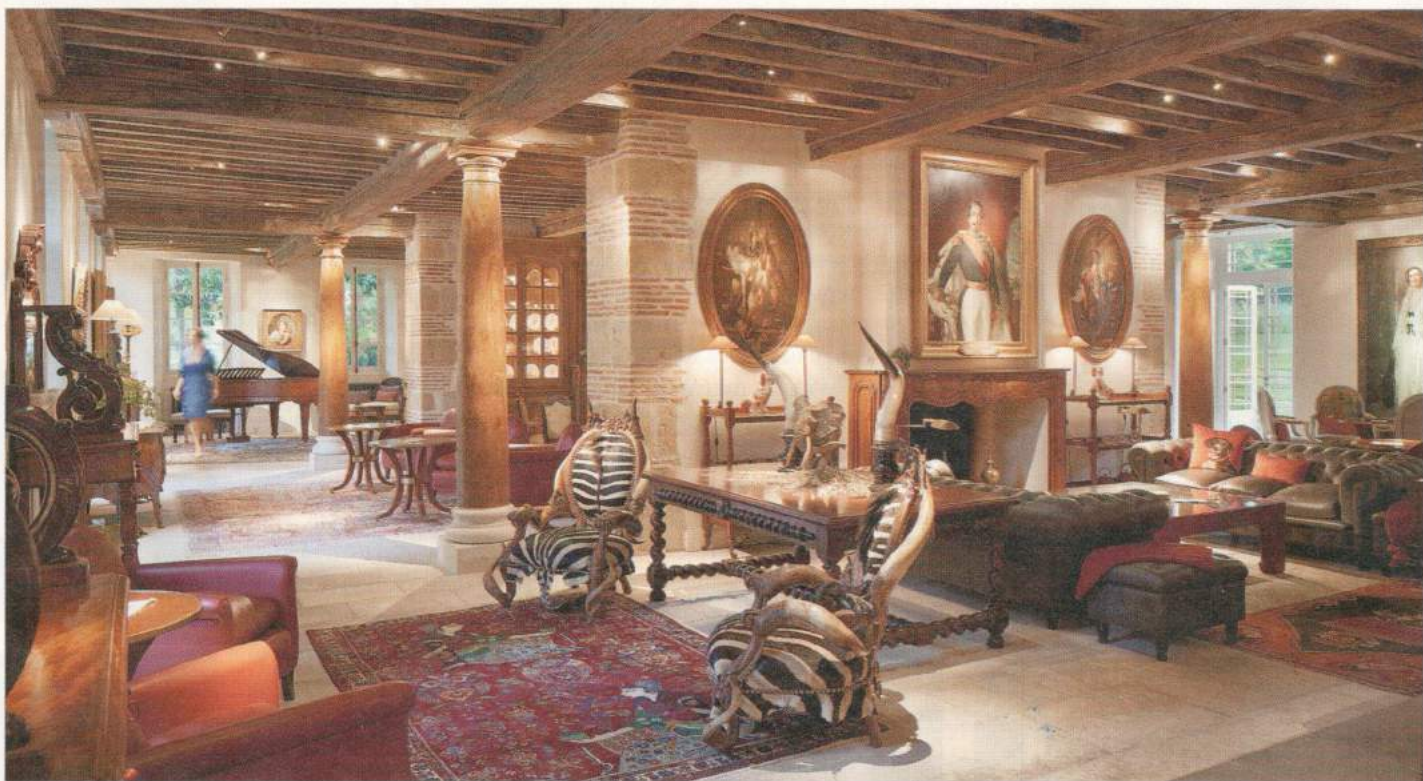
Здесь он и его жена Кристин открыли ресторан, уже 40 лет обладающий тремя звездами *Michelin*, кулинарную школу и отель *Les Pres d'Eugenie* («Луга императрицы Евгении»).

Отель – не просто очаровательный загородный дом, а настоящее шато, замок, который обставлен и декорирован так, будто здесь живут потомственные аристократы. На стенах – превосходная коллекция живописи XIX века, полы украшают редкие персидские ковры, мебель, часто антикварная, подобрана так, как будто находилась здесь всегда. За декором присматривает лично Кристин Герар: все многочисленные штрихи, делающие *Les Pres d'Eugenie* уютным и живым – ее рук дело.

Мадам Герар этот курорт обязан и первоклассным спа-центром *Le Ferme Thermale*. Отель и термальную станцию она получила в наследство от отца, владельца целой империи термальных источников *Chaîne Thermale du Soleil*. Разумеется, велнес-концепция отточена здесь



*На стенах – превосходная коллекция живописи XIX века, полы украшают редкие персидские ковры, мебель, часто антикварная, подобрана так, как будто находилась здесь всегда*

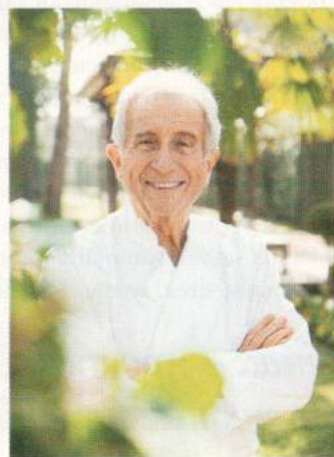


**Вверху**  
Гостиная в отеле соединяет множество экзотических элементов, при этом выглядит вполне классической.  
**Слева**  
Аппетитные блюда из меню второго ресторана отеля – *La Ferme aux Grives*.

десятилетиями. Высота потолка в спа позволила организовать эффектную зону ожидания с камином, над которым висит полотно, изображающее полет утиной стаи. Пока гости в белых халатах ожидают приглашения, им приносят чай из трав и ягод, собранных неподалеку. Далее в зависимости от выбранного курса следует череда процедур с термальной водой: в моем случае их было пять, самая эффектная – парение в растворе белой глины. Все это и правда способствует выводу токсинов, помогает от ревматизма, улучшает сон, корректирует силуэт,



**Внизу**  
Мишель Герар, новатор французской гастрономии. В этом году ему исполнилось 84.



**Вверху**  
Дневная сервировка *Michel Guérard* неформальная, вечерняя – более торжественная.

**Внизу**  
Королевский пирог с голубем и почти дикой уткой с зеленой капустой и грушей.



снимает мышечное напряжение. Конечно, для видимого эффекта следует взять недельный курс, заказывая также блюда по меню *minceur*, где четко отмерено количество калорий. Часто диетическое меню оказывается пыткой для худеющих, но здесь это не так. Герар создавал его, имея в виду, что еда не может быть или вкусной, или здоровой, она должна сочетать эти качества. Все это действительно так: на ужин приносят закуску, основное блюдо и даже десерт. И это настоящая высокая кухня, первоклассные овощи и морепродукты под легчайшими соусами. Каким-то чудом все это удается приготовить, не превысив показатель 600 калорий.

Но не за диетическую кухню Мишель Герар получил свои звезды. Вернее, не только за нее. Герар – один из основателей французской новой кухни, именно он изобрел те законы, по которым работают многие современные повара. Еда должна быть приготовлена из свежайших ингредиентов, лучше всего – региональных. Полезные свойства продуктов не должны нивелироваться слишком длительной готовкой. Еда должна быть здоровой: Герар избавился от диктата сливочного масла



**Слева**  
Эта избушка – один из корпусов знаменитого термального спа.

*Герар – один из основателей французской новой кухни, именно он изобрел те законы, по которым работают многие современные повара*

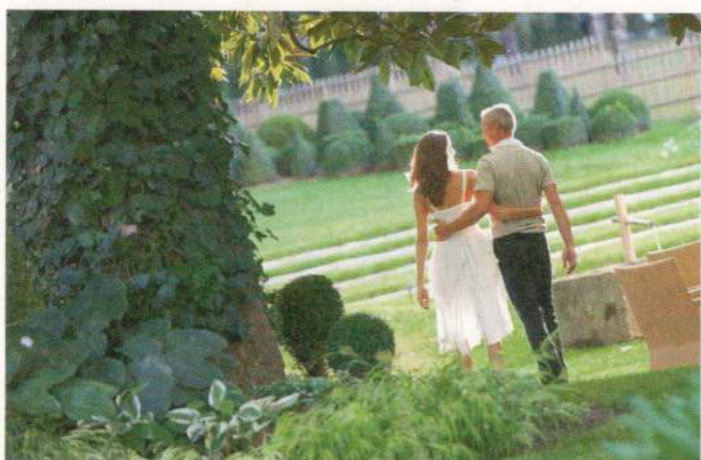


**Вверху**

Один из новых королевских люксов в недавно построенном корпусе отеля.

**Слева**

Шампанское со свежей клубникой подают в номер по первому требованию гости.



и жирных соусов. Ее появление на тарелке должно радовать глаз – инстаграм-блюда изобретены Гераром задолго до появления Инстаграма. Ингредиенты на тарелке – как ноты, из них складывается мелодия. Ну и, наконец, в самых удачных своих образцах новая кухня интеллектуальна, часто это игра с культурными кодами, диалог с традицией на тарелке. Это в полной мере относится к тому, что делает Герар сегодня. Конечно, наибольшей популярностью в ресторане пользуются тематические сеты. Интересно, что в отличие от новомодных ресторанов, где сеты могут быть по 15–17 микроскопических блюд, Герар мыслит привычными категориями: в его сетах три, максимум пять перемен блюд. Он предлагает гостям нормально поесть, а не попробовать. И это, пожалуй, лучшее, что можно ожидать от современного ресторана. ≈