

DEPARTURES

СЕНТЯБРЬ - МАРТ 2014 (№46)



ПЛЮС: НОВЫЕ ЧАСЫ ЖЕНЕВЫ, АПАРТАМЕНТЫ ЗА \$100 МЛН И ИСКУССТВО В ИНТЕРЬЕРЕ

АЗБУКА СПА



В зале с камином пьют травяной чай и отдыхают между процедурами

диета без удовольствия от еды ведет к потере удовольствия и от жизни. Неудивительно, что три десятилетия своей жизни месье Герар посвятил серьезным исследованиям в области рационального питания и разработке собственной Cuisine Minceur – гастрономической, но легкой и низкокалорийной кухни. Которой посвятил полдюжины книг и отдельное меню в ресторане, на протяжении последних десятилетий подтверждающем свой трехзвездочный мишленовский статус.

Кулинарные уроки Герар проводил уже давно, однако только осенью прошлого года, с открытием кулинарной школы, история обрела законченную форму. У школы появилось отдельное здание с профессиональным оборудованием – и, следовательно, возможность предложить уже не просто уроки, а полноценную 5-дневную программу – как для любителей, так

ГУРМЭ-ДЕТОКС

ЕСТЬ ЛЮДИ, СПОСОБНЫЕ

героически начинать день с чашки ячменного кофе и находить удовольствие в полном отказе от сладкого. Они не нарушают предписаний диетологов и не стремятся сбежать в соседнюю деревню, чтобы вдали от бдительных врачей утолить голод куском пиццы. Для тех, у кого с силой воли дела обстоят не так хорошо, есть курорт Les Prés d'Eugénie, затерянный в зеленых холмах где-то между Бордо и Страной Басков. Шеф-повар Мишель Герар, который вместе с супругой Кристиной управляет отелем, спа-центром, рестораном с тремя звездами Michelin, а с недавних пор еще и собственной кулинарной школой, не столь категоричен. Как истинный француз, он считает, что



Термальный центр выглядит как идиллический домик, затерянный среди лугов

и для профессиональных поваров. Самый популярный курс – «3 кухни Мишеля Герара», где шеф учит готовить и блюда высокой кухни, и диетические, и традиционные деревенские. На английском языке такие 5-дневные кулинарные марафоны проходят лишь раз в сезон. Для франкофонов программа гораздо разнообразнее: есть, например, тематические занятия по приготовлению дичи или терринов и паштетов (впрочем, о Cuisine Minceur речь тут уже не идет) и специальный урок для родителей вместе с детьми (от 8 лет).

Что особенно приятно, учиться можно без отрыва от спа-процедур. Не зря же деревня Эжени-ле-Бан – из тех, куда французы приезжают на воды в течение последних 200 лет. Пример им подавала еще императрица Евгения, супруга Наполеона III, имя которой увековечено в названии и деревни, и отеля.

Недельная программа Pure Spa предполагает принятие 4-5 баль-

неологических процедур в день в местном бальнеологическом центре La Ferme Thermale d'Eugénie («термальной ферме», в названии которой тоже не обошлось без имени императрицы), который выглядит как минимум ровесником самой Евгении. Хотя под «ферму» это спа стилизовано лишь снаружи. Внутри же царит атмосфера уютного деревенского дома: зал с камином и мягкими диванами выступает в роли зоны ожидания процедур и приема предписанных травяных настоев, а кабинет для принятия термальных ванн оказывается буколическим будуаром с разожженным камином, «семейными» портретами на стенах и кокетливо задернутыми белыми льняными занавесочками на окнах.

Идиллическое пребывание здесь не влечет никаких испытаний: соблюдать диету месье Герара – сплошное удовольствие. Обед и ужин (по меню Cuisine Minceur его подают строго с 19.15



Вариация на тему клубничного пирожного из Cuisine Minceur



Шеф-повар Мишель Герар

до 20.15) неизменно включают и закуску, и основное блюдо, и десерт, но при этом не превышают 600 калорий. Так что страшное лишение – это отказ себе в удовольствии намазать соленым французским маслом кусок свежего хрустящего хлеба. Что тоже требует силы воли.

.....
 Номер – от €250, 5-дневный кулинарный курс – €880, программа 7-night Pure Spa (включая кулинарный курс) – от €3090 с человека; 234 Rue René Vielle, Eugénie-les-Bains, michelguerard.com

Вместо порядковых номеров у каждой комнаты в отеле – свое имя

