

РБКСТИЛЬ

LIFESTYLE

№218 (2715) | 15 декабря 2017

ЦЕННОСТИ

ВСЁ О СТАРОМ, НОВОМ
И ГЛАВНОМ В ЖИЗНИ

ГОДА





За огромный комплекс *Les Prés d'Eugénie* отвечает более 200 человек персонала, а также каждый член семьи Герар. На семейном фото (слева направо): супруг дочери Элеоноры Жоффе, Элеонора, Мишель, его жена Кристина, дочь Аделин и сестра Кристины

Лука Гераров

В этом году легендарный французский шеф-повар *Мишель Герар*, известный своим принципом «ешь вкусно, но оставайся стройным», отметил сразу два юбилея: 50 лет с момента, как его первый парижский ресторан *Le Pot-au-Feu* получил мишленовскую звезду, и 40 — как *Les Prés d'Eugénie* в Аквитании, родине фуа-гра и арманьяка, был награжден тремя. Непрерывающаяся до сих пор популярность последнего — история о том, как любовь — к своему делу, женщине, стране и жизни — неизменно приводит к успеху



уже все три. И с тех пор ни разу не обманывал ожиданий как критиков знаменитого гастрономического гида, так и гостей со всего света. За революцию во французской высокой кухне решивший отказаться от килограммов сливочного масла и литров густого сливочного соуса в каждом из блюд в пользу более легких и здоровых комбинаций Мишель в 1976 году появился на обложке журнала «Тайм» (до него из французов был только Шарль де Голль) с революционным для того времени и гастрономии заголовком — «Избавьтесь от сливочного масла».

Инновационный подход Мишеля Герара состоял в том, что он первым начал пропагандировать так называемую здоровую кухню: убедил чрезвычайно привередливых в еде французов, что есть можно вкусно и красиво, но при этом оставаться в форме. Основа его гастрономии — бесчисленное количество легких соусов и заправок, буквально в секунду преобразующих вкус любого блюда. Его знаменитая книга рецептов «Ешь вкусно, но оставайся стройным. Основы похудательной кухни» — не столько набор красивых картинок (*хотя они тут, разумеется, все такие*) и сложных мишленовских экспериментов, сколько попытка рассказать про техники, которые смогут любой продукт превратить в произведение высокого гастрономического искусства. За этими техниками сюда приезжают со всего света: месье Герар с удовольствием делится секретами в открытой для поваров школе, где недавно на мастер-классе по вкусному и здоровому питанию были шеф-повара монарших особ Европы. И неспроста — почти десять лет назад Министерство здравоохранения Франции признало на государственном уровне его подход к еде, ту самую *cuisine minceur*, «помогающим долголетию».

За интерьеры и мельчайшие детали обстановки в Les Prés d'Eugénie отвечала мадам Герар — каждый стул, занавеску, картину, стакан и тарелку она выбирала специально, поэтому это место не спутать ни с каким другим. Она отвечала и за гостеприимство, и за совершенно особенную атмосферу: это понимаешь, когда пьешь аперитив перед ужином в баре,

оформленном в колониальном стиле, когда гуляешь среди кустов роз и ароматных трав, когда лежишь в мраморной лечебной ванне местного спа-комплекса, созерцая камин с потрескивающими дровами и вручную вышитые белые хлопковые занавески. Понимаешь, где бы ты тут ни находился. Это самую атмосферу, это буквально «замороженное» время она изобрела и тщательно поддерживала сама. Именно тут можно понять, что такое настоящий французский спа — призванный дарить не только красоту внешнюю, но и приводить в порядок здоровье. Для достижения последнего тут появились девяти- и 12-дневные программы, сочетающие продолжительные спа-процедуры и кухню для похудения. Что еще нужно, когда захочется обрести гармонию с собой.

Месье Герар в свои 84 вечерами по-прежнему руководит 35 поварями на кухне Les Prés d'Eugénie. Даже старая плита Мишеля, работая за которой, 40 лет назад он получил три звезды и за которой учил своему стилю приготовления блюд сейчас уже великих поваров, к примеру, **АЛЕНА ДЮКАССА**, осталась здесь после появления новой — для нее построили отдельное небольшое здание, где теперь едят местные повара. Две дочери Герара — **ЭЛЕОНОР** и **АДЕЛИН** — управляют поместьем и заботятся о том, чтобы та самая созданная когда-то их матерью особая атмосфера, почувствовать которую приезжают сюда теперь уже отовсюду, а не только из Парижа, Биаррица и Бордо, продолжала определять это место наряду с кухней их отца и сейчас. И несмотря на то что мадам Герар, к сожалению, уже нет — ощущение семейной идиллии здесь по-прежнему осталось. ❦

Les Prés d'Eugénie, или «Луга императрицы Евгении», как место, где останавливались, чтобы поправить здоровье, известно с 1862 года. Императрица **ЕВГЕНИЯ**, имя которой дало название не только отелю, но и самой коммуне Eugénie-les-Bains, где он расположен, высоко оценила местные сероводородные источники и грязи. С тех пор сюда стали приезжать специально из Бордо, Биаррица и даже Парижа. Лечебные источники, помогающие справиться с болезнями суставов и болями в мышцах, пользуются популярностью до сих пор, но отель Les Prés d'Eugénie, несколько строений XVIII, XIX и XX веков которого расположилось в одной части большого поместья в 16 га, не похож на обычный «рекреационный центр». Сюда приезжают в одиночестве только для того, чтобы в сельской тиши привести мысли в порядок и вдоволь начитать книги на месяцы вперед, вдвоем — чтобы забыть на время о том, что существуют шумные города, гулять по парку и слушать пение птиц, сидеть обнявшись у камина, посвящать все время друг другу, а не рабочим заботам, и всей семьей — чтобы медленно проживать каждый день, радоваться каждой его секунде. Les Prés d'Eugénie, приводящий в состояние равновесия и возвращающий любовь к жизни, именно такому своему действию обязан одной семейной паре — **МИШЕЛЮ ГЕРАРУ** и **КРИСТИНЕ БАРТЕЛЕМИ**.

Они переехали сюда, на юго-запад Франции, ближе к границе с Испанией, в 1974-м. Отец Кристины, основатель косметической марки *Biotherm* и владелец сети отелей по всей Франции, сделал дочери свадебный подарок, передав в управление очень милый, хотя и переживавший не самый лучший период отель. Но звездные времена не заставили себя долго ждать: первую мишленовскую звезду местный ресторан под предводительством Герара получил в 1975 году, а двумя годами позже он имел

Интерьеры отеля (слева) далеки от дворцовых, но точно напоминают загородные дома французской аристократии

Местный спа (справа), внешне похожий на деревянный сруб, внутри полон мраморных ванн, а снаружи окружен прекрасным садом