



Рыбное место

Гастрономический гид по Италии

с.48

Свой среди чужих

Какие выставки посетить в Европе

с.26

Почувствовать Аквитанию на коже и языке: деревенька Эжени-ле-Бен

ТЕКСТ

Юлия Кернер

Спа-избушка уютно пахнет в ароматных травах и цветах



КАК-ТО ДОЖДЛИВЫМ ВЕЧЕРОМ мы пили вино в гостях у парижского приятеля на рю Анри Барбюс. Бутылка стремительно пустела, и кому-то вскоре пришлось бы бежать под дождем в ближайший бар, не появившись неожиданно на пороге маленький человечек с крючковатым носом и пышной шевелюрой. Водрузив на стол две бутылки мерло, он присел на краешек дивана и уткнулся в книгу. Вскоре после того, как он ушел, так ни с кем и не заговорив, хозяин объяснил нам причину его молчаливости. Щуплый человечек оказался одним из крупнейших землевладельцев юго-запада Франции: в Аквитании ему принадлежали не то сотни, не то тысячи гектаров реликтового леса. Однако не успел он унаследовать эти земли, как сильнейшая буря выкорчевала и поломала тысячи деревьев. Мало того что собственности был нанесен урон — владельцу предстояло за свой счет наводить порядок в лесах: избавляться от бурелома и высаживать хвойный молодняк. Тогда-то он и заделался молчуном — помимо бескрайних угодий бедняга не унаследовал ни гроша.

Оказавшись в Аквитании, я первым делом вспомнила незадачливого хозяина леса, его

орлиный профиль и черные кудри — примерно таким, быть может повыше ростом, я представляла себе в детстве главного уроженца здешних мест д'Артаньяна, которому еще меньше повезло с наследством. Вдоль автострады из Биаррица в По тянутся высаженные ровными рядами леса — возможно, часть из них принадлежит моему знакомому. Но стоит свернуть с шоссе на сельскую дорогу, как оказываешься среди реликтовых сосновых рощ с непролазным ежевичным подлеском — за ними тянутся вдоль океана песчаные дюны, по которым можно бродить часами, не встретив ни души.

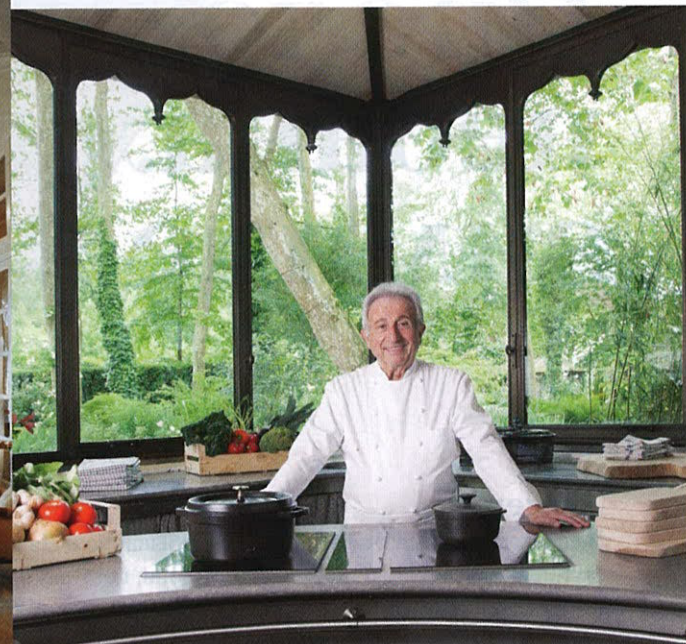
Бесконечные леса, кукурузные поля, редкие домишки, кое-где сбивающиеся в стайки деревень, — приятное разнообразие в гасконский пейзаж вносят гигантские черные свиньи, изредка мелькающие за оградками, и гусиные фермы, на которые указывают самодельные таблички с надписью «фуа-гра». Я называла их «жировыми заправками» — проголодавшись,

в них можно недурно подкрепиться. Фуа-гра неплохо запивать главным гасконским напитком — арманьяком, своей крепостью он нейтрализует гусиный жир. Количество виноделен

примерно равно количеству гусиных ферм, по крайней мере, так мне показалось — ведь я чередовала одни с другими.

Окрестности По дают примерно такое же представление об Аквитании, как окрестности Сиены — о Тоскане. Дорога огибает холмы, тонет в высоченной кукурузе и снова выныривает на залитые солнцем луга. Ни один клочок тучных земель не пропадает зря: здесь, как в той же Тоскане или в Краснодарском крае (недаром тот тоже на юго-западе страны), достаточно уронить на землю семечко — и оно мгновенно прорастает. Помимо жирной почвы в окрестностях По имеются целебные источники, самый известный из которых бьет из-под земли в деревеньке Эжени-ле-Бен.

Местные верят, что открыла его императрица Евгения, хотя ванны в Ландах принимали еще римляне (проехав по итальянским спа, убеждаешься, что они не пропускали ни одного источника). Несколько десятилетий назад в Эжени



обосновались Мишель и Кристина Герар, что предопределило будущее этих мест: пара создала один из самых пленительных курортов по обе стороны Атлантики, совместив практически взаимоисключающие вещи — высокую гастрономию и оздоровительные программы.

То, что Мишель Герар — один из величайших поваров за всю историю мировой гастрономии, понимаешь после того, как на обед приносят плетеный туесок (в таких подают паровые китайские пельмени) молодых овощей, украшенных васильками, — брокколи, спаржу, цветную капусту, пок-чой, порей, тыкву, морковь и лимскую фасоль. На первый взгляд чего от них ждать — овощи и овощи. К тому же, выбрав в Les Prés d'Eugénie программу потери веса, на особо изысканную еду не рассчитываешь. Подцепляешь вилкой крохотную морковь с хвостиком, макаешь в соус, кладешь в рот — и улетаешь куда-то к небесам. И ни о каких атлантических устрицах не вспоминаешь до тех пор, пока не отъедешь от Эжени-ле-Бен километров на сто.

Овощи — основа диетической высокой кухни La Grande Cuisine Minceur, которую изобрел Герар. Вокруг кухни так или иначе закручен сюжет всего курорта — здесь четыре отличающихся друг от друга отеля: чинный Les Prés d'Eugénie, оформленные в чудесном деревенском стиле Le Couvent des Herbes и Le Logis des Grives (в последнем имеется еще и трактир), а также Guest House, где останавливаются приезжающие на источник по социальным программам пенсионеры. Помимо гостиниц Герары несколько лет назад открыли и кулинарную школу, где также можно перекусить, — вход в бистро устроен со стороны центральной улицы Эжени-ле-Бен. Почти все растения в саду, за исключением деревьев, используются на кухне:

Гастрономический ресторан **Герара Les Prés d'Eugénie** получил три звезды Michelin без малого 40 лет назад — в нем подают как блюда из основного меню, так и из меню *Cuisine Minceur*

тархуном, базиликом, орегано, петрушкой или тимьяном приправляют практически всю еду, из слив, инжира и яблок готовят десерты, из клубники и помидоров — душистый гаспачо, цветами и венчиками укропа украшают готовые блюда, и даже дубовые листья идут в ход — в них готовится говядина из основного, гастрономического меню.

В центре парка стоит избушка, которую поначалу даже трудно разглядеть из-за роз, высоченных помидорных кустов, карликовых яблонь и, кажется, всех на свете ароматных трав. Это местное спа, вотчина жены Мишеля — Кристины. И если в ресторане все местные травы и цветы ты пробуешь на вкус, то здесь они оказываются на твоей коже (ванна с мешочками, набитыми засушенными растениями, — одна из главных процедур). Пару лет назад в спа запустили новую детокс-программу, смысл которой мне объяснила Сесиль — директор спа и по совместительству искусный массажист. Вкуснейшая и при этом легкая, приготовленная из собственных огородных овощей и только что выловленной рыбы (океан в часе езды) еда вдобавок ко всему выглядит на тарелке как живописная миниатюра — недаром на украшение каждого блюда тратится столько цветов. В спа тебя также

Школа великого шефа **Мишеля Герара** находится на центральной и чуть ли не единственной улице **Эжени-ле-Бен**

В оформлении каждого номера видны рука и вкус хозяйки

окружает множество красивых предметов — от фарфоровых безделушек и вазочек с букетами из лаврового листа, шалфея, тимьяна и петрушки до старинной мебели, картин и ковров. Первая местная заповедь, сформулированная хозяйкой, Кристиной Герар, гласит, что красота лечит. Помимо терапии красотой оздоровлению (а попутно и потере лишнего веса) способствуют разнообразные бальнеологические процедуры — души, Шарко и циркулярные, подводные массажи, ванна из теплой белой грязи, в которой паришь как в невесомости благодаря высокой плотности субстанции. За три дня я, ни разу не проголодавшись, похудела на полкило — хотя, признаться, так и не смогла отказаться от вина (это легко сделать в Москве, но не в двух шагах от гераровских виноградников).

По большому счету после Эжени уже никуда не нужно, да и не хочется ехать — я едва не опоздала на свой парижский поезд, до последнего откладывая отъезд. С собой из гераровского сада я прихватила крупное желтое яблоко, которое так и не съела по дороге. Оно еще долго лежало на тумбочке около кровати, напоминая об аквитанской деревушке с ее водой и фантастической, от этой воды, полей и лесов произошедшей, гераровской кухне.