

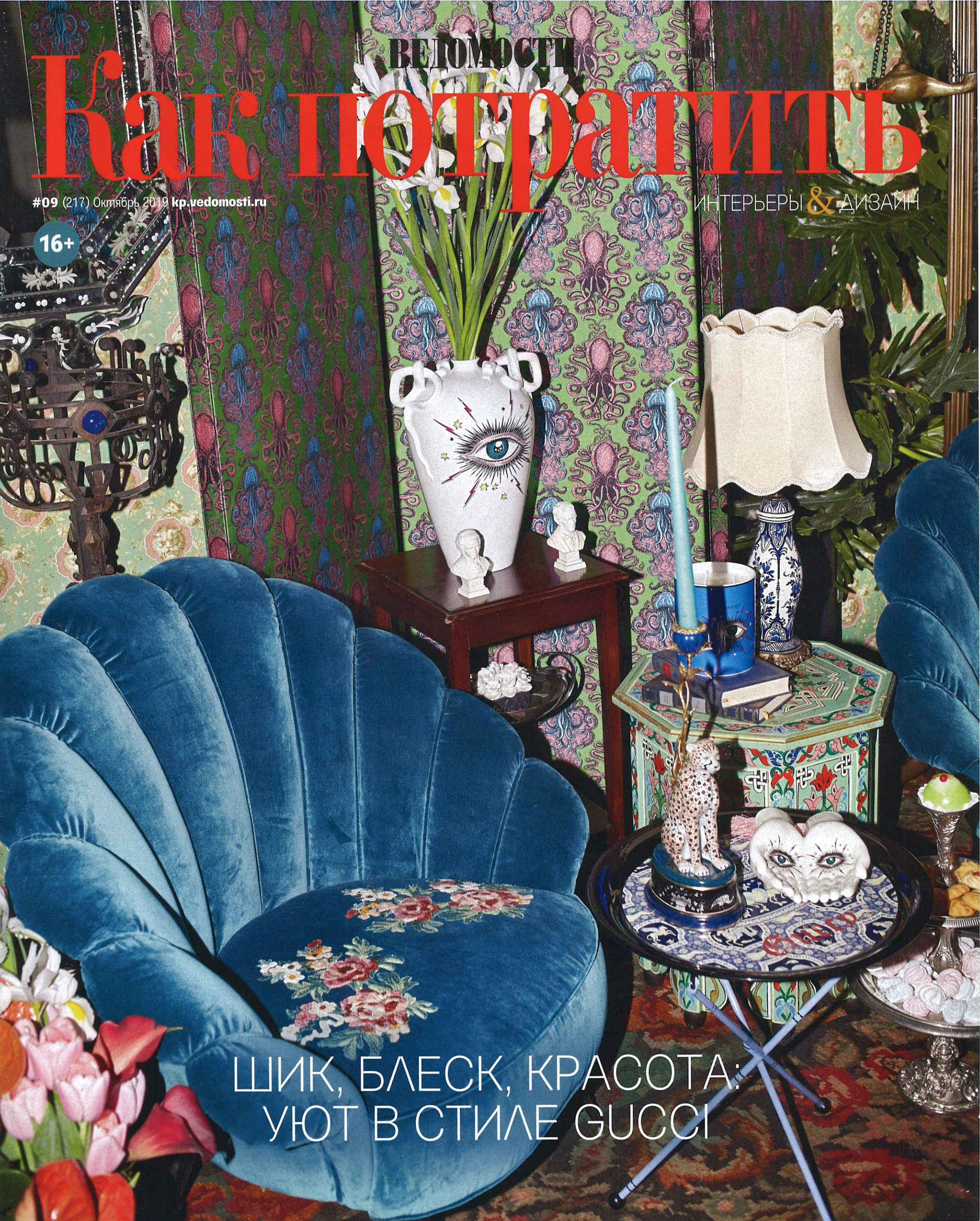
ВЕДОМОСТИ

# Как потратить

#09 (217) Октябрь 2019 [kr.vedomosti.ru](http://kr.vedomosti.ru)

ИНТЕРЬЕРЫ & ДИЗАЙН

16+



ШИК, БЛЕСК, КРАСОТА:  
УЮТ В СТИЛЕ GUCCI

В ГОСТЯХ У...



# НАСЛЕДНИКИ ИМПЕРАТРИЦЫ

РОВНО 45 ЛЕТ НАЗАД МИШЕЛЬ ГЕРАР ВМЕСТЕ С ЖЕНОЙ КРИСТИН БАРТЕЛЕМИ ПРЕВРАТИЛИ АКВИТАНСКУЮ ДЕРЕВНЮ ЭЖЕНИ-ЛЕ-БЕН В ЦЕНТР БАЛЬНЕОЛОГИИ И ГАСТРОНОМИИ, ПРОДОЛЖИВ ДЕЛО ИМПЕРАТРИЦЫ ЕВГЕНИИ. ✿ Текст: Инна Денисова

Эжени-ле-Бен – место встречи двух красивых историй и двух деловых инициатив. Одна принадлежала императрице Евгении, вторая – Кристин Бартелеми, жене повара Мишеля Герара.

160 лет назад императрица превратила забытую богом и людьми аквитанскую деревню в центр отдыха на водах. В 1861 году указом, подписанным во дворце Тюильри, она основала коммуну Эжени-ле-Бен с двумя термами, известными аж с римских времен. Аристократия немедленно потянулась отдыхать на побережье, центром притяжения стал Биарриц, а путь туда лежал как раз через новую область.

Ровно через сто лет, в 1961-м, обе термы и пару старых отелей (включая тот, где ночевала Евгения) купит отец Кристин, чтобы присоединить к своей сети Chaîne Thermale du Soleil, насчитывающей 22 курорта по всей Франции. И предложить дочери, выпускнице бизнес-школы НЕС, развивать новую зону отдыха.

**1. Супруги Кристин Бартелеми и Мишель Герар на фоне портрета императрицы Евгении работы Гюстава Ле Гре 2. В трактире La Ferme aux grives готовят блюда народной гасконской кухни 3. Спа Ferme Thermale буквально утопает в зелени**

В 1966 году она берется за дело, реставрирует grand-отель и вешает на него табличку в память о Евгении. А через восемь лет сюда приезжает ее муж.

...В 1972 году Кристин знакомится со знаменитостью по имени Мишель Герар: дерзкий повар, презрев кулинарные традиции предшественников, открыл в пригороде Парижа бистро под названием Le Pot-au-Feu, куда стала специально ездить публика с Шаз-Элизе – все из-за диетической еды, la grande cuisine minceur, которая в исполнении Герара не лишалась вкуса. Все ели с удовольствием, худели и аплодировали мятежнику.

В его браке с дочерью миллионера усматривали расчет. Но кто бы что ни говорил, в 1974 году чета Герар переезжает в Эжени-ле-Бен и открывает в отреставрированном здании пятизвездный отель Les Pres d'Eugenie. А при нем ресторан высокой кухни, на который и делалась ставка. С очевидными рисками: Ланды, 150 км от Бордо, лес вокруг. Кто поедет в эту дыру за велюте из порея или трюфельно-зефирным облаком?

Первыми поехали ресторанные критики, следившие за Гераром: через год

после открытия ресторан получает первую звезду Michelin. Еще через год, в 1976-м, вторую, на следующий год – третью: звезды посыпались словно в летнюю ночь. В «Луга Евгении» начинают приезжать гурманы; французские, а затем американские, китайские и японские, главные потребители мировой роскоши. Отель Les Pres d'Eugenie входит в ассоциацию Relais et Chateaux, а ресторан при нем – в не менее славное сообщество Les Grandes Tables du Monde.

«Третья звезда Michelin позволила нам осуществить грандиозный замысел», – вспоминает мсье Герар. В 1984 году чета Герар присматривается к соседним зданиям. Из руин поднят деревенский трактир La Ferme aux grives, где начинают угощать гасконской народной кухней. Заброшенный дом рядом отреставрирован и превращен в трехзвездный отель Maison Rose. В гостиницу переделан даже монастырь, стоявший заброшенным: его кельи тоже превращаются в сьюты.

Вся деревня вовлекается в жизнь неутомимой четы Герар. В 1996 году здание спа перестраивается в деревенский дом и получает соответствующее название Ferme Thermale (термальная ферма). Процедуры, которые здесь предлагают, – это главным образом ван-



ны с водой из источников, богатой серой и термальным планктоном, спасающие от ревматических болей. А также обертывания, массажи и бьюти-уходы от Sisley. Для посетителей спа Мишель Герар разрабатывает специальное меню Great Slimming Cuisine – кухня по-прежнему высокая, а калорийность предельно низкая.

Курорт постепенно превращается в здравницу государственного значения, куда может приехать каждый француз в случае необходимости: страховка покрывает лечение на водах. Отель достраивается и расширяется: левое крыло Hotel de Source держится как бы немного в стороне от вычурной роскоши правого, курортники в халатах не пересекаются с посетителями ресторана в смокингах; все тщательно продумано.

В 2009-м, когда количество гостей возросло до 10 000 человек в год и семейное предприятие стало прибыльным бизнесом, хозяйка решает осуществить еще одну мечту – превратить правое крыло отеля, названное Крылом императрицы, в музей. За эти годы Кристин Герар собрала коллекцию предметов изобразительного и декоративно-прикладного искусства эпохи Наполеона III стоимостью несколько миллионов евро. Коллекцию она размещает в салонах, выполняющих функцию лаунжей, где гости пьют аперитив, доставая бутылки из лакированного китайского шкафа красного дерева. Шкаф служит баром: внутри арманьяки, специалитет Ланд; есть бутылки 40-летней выдержки, а есть 1964 года. Все три салона – Салон Лулу, Салон дам и Салон паши – оформлены в стиле Второй империи.

...К 2013 году империя Герар продолжает расширяться. К владениям семьи присоединяется замок

Chateau de Bachen и винодельня в 7 км от «Лугов Евгении», размером 22 га. Они начинают производство вина и арманьяков, не пугаясь конкуренции с Бордо. Мсье Герар больше всего любит красное вино Vaгоссо собственного производства, мадам – розовое Rosa la Rose. Свое хозяйство – коровы, гуси, утки: мсье Герар слишком дорожит репутацией заведения, чтобы

Les Pres d'Eugenie. Его последнее изобретение, горькое шоколадное суфле с перцем и шариком мороженого из цикория, скоро украсит карту ресторана. Свой 86-й день рождения Мишель Герар встретил в Руане, в ресторане друга, Мишеля Труагро, еще одного знаменитого на всю Францию повара, устроившего ужин в честь именинника.

## Третья звезда Michelin позволила супругам осуществить сразу несколько грандиозных замыслов

покупать неизвестные продукты. Собственное ателье, которое делает мебель для отеля. Наконец, кулинарная школа, открытая с благословения министра образования, при новом бистро La Café Mere Poule, в которое первым делом заглядывает каждый турист. Повара со всей Франции едут сюда за повышением квалификации и знакомством с принципами диетической кухни.

Кристин Бартеlemi-Герар ушла из жизни в октябре 2017 года. «Эстет, строитель и творец», – откликнулись некрологами французские газеты. Ее жизнь сложилась гораздо счастливее, чем жизнь императрицы Евгении; семейное дело она оставила дочерям Аделине и Элеоноре, которые сегодня помогают 86-летнему отцу вести бизнес. Мсье Герара по-прежнему почти каждый день можно встретить на кухне

«Я счастлив и ни о чем не жалею, – говорит мсье Герар. – Я пережил войну и с тех пор считаю, что жизнь прекрасна. Когда-то я приехал сюда по большой любви. Нам с женой повезло: мы оказались похожими людьми, с одинаковыми представлениями о прекрасном. Желание воссоздать атмосферу, в которой жила императрица Евгения, возникло как-то само собой. По-моему, Наполеон III был не таким плохим правителем, каким его сегодня представляют историки... наших постояльцев, безусловно, привлекают три звезды Michelin. Но не меньше их привлекает классика».

А когда я наконец решаюсь спросить, как ему удастся оставаться энергичным в 86 лет, он дает свой рецепт: «Нужно больше работать руками. Я каждый день делаю что-то сам на кухне».

**4 и 8. Наряду с водными процедурами в спа-зоне можно заказать и массаж**  
**5. Номера отеля декорированы предметами из коллекции Кристин Бартеlemi**  
**6 и 7. В ресторанах La Ferme Thermale d'Eugenie подают блюда высокой кухни, но с низкой калорийностью**