

ПЕРВЫЙ КАЗАХСТАНСКИЙ НОМЕР

СЕНТЯБРЬ 2011, №1 (1)

KAZAKHSTAN

Forbes

20

ДОХОДНЫХ
МЕСТ РЕСПУБЛИКИ

БАГИТ
АЛЕКПЕРОВ

ОБ ИНВЕСТИЦИЯХ
В КАЗАХСТАН

Золото страны

КТО НА НЕМ ЗАРАБАТЫВАЕТ



ЭТО МЕСТО НАПОМИНАЕТ
СВОЕОБРАЗНЫЙ МУЗЕЙ
ДУШЕВНОГО И ФИЗИЧЕСКОГО
ЗДОРОВЬЯ

Воды императрицы

Les Pres d'Eugenie – гасконский SPA-курорт, обладающий уникальным свойством: поскольку его хозяин – повар Мишель Герар, то оздоровление организма здесь сочетается с самым изысканным кревоугодием



Курортный городок Эжени-ле-Бен – это пара десятков домов, ручей, гордо зовущийся речкой Бахус, и живописный парк в окружении лесов и подсолнуховых полей во французских Южных Пиренеях – а точнее, той их части, которая называется Ландами. До ближайшего

города По – 45 км, до Бордо – около 150, а еще сюда несложно добраться из Лурда и Биаррица.

В город ведет длинная тенистая аллея, съезд на которую трудно не заметить из-за раскрашенной статуи Христа, установленной у обочины шоссе. Аллея заканчивается у ворот главного местного курорта Les Pres



У КРИСТИНЫ ГЕРАР САМЫЙ НЕХИТРЫЙ И ДЕЙСТВЕННЫЙ ДЕВИЗ - "ЛУЧШАЯ ТЕРАПИЯ - ЭТО КРАСОТА"

ЗДЕСЬ МОЖНО ПОВСТРЕЧАТЬ ТОМА КРУЗА И ЖАКА ШИРАКА

d'Eugenie, принадлежащего маститому французскому повару, обладателю трех звезд Michelin Мишелю Герару и его жене – предпринимательнице и декоратору Кристине. Собственно, она и была вдохновителем проекта.

История Les Pres d'Eugenie началась в XIX веке, во времена Наполеона III, жена которого, императрица Евгения, в честь которой и назван курорт, каждый год приезжала сюда ради целительной термальной воды из Биаррица. В 1972 году произошло событие, предопределившее возрождение курорта – один из лучших поваров Франции Мишель Герар познакомился с директором «Лугов Евгении» Кристиной, дочерью владельца едва ли не самой известной во Франции сети бальнеологических курортов Chaîne Thermale du Soleil месть Бартеlemi. Спустя два года они поженились, и подарком на свадьбу стала специально разработанная Гераром для Les Pres d'Eugenie система диетического гастрономического питания Cousine Minceur Active. Герар – не просто классик французской высокой кухни, он еще в семидесятых увлекся идеями рационального питания.

Как происходит потеря веса при соблюдении Cousine Minceur Active – в общем-то, не секрет: в диете строго подсчитано и количество калорий, и соотношение белков-жиров-углеводов, а также применяется не обычная, а термальная вода. В качестве ингредиентов Герар использует не только свежие овощи с грядки и растительные масла первого отжима, что было бы само собой разумеющимся, но и сухие овощи, ацидофильное молоко и натуральную фруктозу. Важнейший принцип cuisine minceur – соединение в одном блюде сухих овощей и злаковых культур, причем обязательно в точной пропорции – на 100 г злаковых приходится 50 г сухих овощей. Благодаря этому сочетанию, по мнению Герара, полностью удовлетворяется потребность организма в аминокислотах и растительных волокнах.

В течение 30 лет после свадьбы с Мишелем Кристине Герар удалось превратить крохотную деревушку в один из лучших бальнеологических курортов мира. Здесь можно повстречать Тома Круза и Жака Ширака, Милоша Формана и Барбру Стрейзанд. В Les Pres d'Eugenie



используются все новейшие методики водолечения, а также разработана уникальная концепция оздоровления организма, основанная на кельтской, греко-латинской и восточной культурах врачевания. Уникальная – потому что воды с аналогичным химическим составом, а именно на целебной силе воды основано большинство процедур, нет ➤



больше ни в одной другой клинике мира – не зря императрица Евгения отдавала ей предпочтение даже перед водой из Эвиана. Местная вода – это столь насыщенный кальцием, натрием, магнием и калием раствор, что пить ее можно лишь в маленьких количествах – не более 40 г за раз. Лечит она все на свете – от ревматизма до гинекологии.

Принципы, которых придерживается натуротерапевт Кристина Герар, не новы, но, в то же время, не каждая из клиник столь педантично им следует. Это лечение всего организма в целом, а не отдельного органа, устранение причины заболевания, а не его симптомов, отсутствие побочных эффектов и улучшение, в первую очередь, морального состояния пациента. Прежде всего клиентов осматривают врачи, поэтому процедуры назначаются строго индивидуально – идет ли

речь о термальных ваннах, лечебных массажах или ароматерапии. В качестве лекарственных трав для отваров и ванн используются только что сорванные растения из собственного

НА СТЕНЕ ЗДЕСЬ ПОРТРЕТ ХОЗЯИНА С ЭНДИ УОРХОЛОМ

огорода – что, в общем, тоже отличает «Луга Евгении» от большинства известных курортов. Ну а самые замечательные вещи в La Ferme Thermale d'Eugenie – это небольшой бассейн с подогретой белой грязью (смесью каолинового порошка и термальной воды) и напоминающий гранатомет

агрегат, из которого тебя под большим давлением с ног до головы обдают паром с ароматизированной рисовой пудрой.

Больше всего это место напоминает райские кущи. Но не эфемерные, а вполне земные – возделываемые и обитаемые. На территории, занимающей около 10 га, несколько зданий – декорированная в стиле Второй империи гостиница «Луга Евгении», где кроме обычных номеров имеется и несколько великолепных «королевских» апартаментов с террасами и балконами; монастырь XVIII века, превращенный в небольшой уютный отель «Монастырские стены»; ферма (в прошлом постоялый двор) «Певчий дрозд», где всего четыре, зато роскошных – с мраморными ваннами и каминами – номера; а также старинный крестьянский дом, переоборудованный в один из самых удивительных SPA-центров

Европы. Эта оздоровительная ферма утопает в ароматных травах, а чуть в стороне от нее разбит огород побольше, откуда свежие специи прямоком попадают как в SPA, так и на кухню.

Посетить «Луга Евгении», путешествуя по Франции, следует сразу по нескольким причинам. Во-первых, несмотря на то, что над отелем серьезно поработали декораторы – в основном, сама Кристина Герар – интерьер производит впечатление подлинной французской усадьбы XIX века. Несмотря на эклектичную обстановку и на то, что любой отель – имитация по определению, здесь на самом деле чувствуешь себя как дома. В «Лугах Евгении» все настоящее: если в комнате камин или выложенная керамической плиткой печка-буржуйка, то их можно разжечь – дрова уже сложены аккуратной горкой, не забыта ни бумага для растопки, ни спички. Если на столе оказывается клубника, то она только что с грядки – даже хвостики не оборваны, а яблоки в вазах – из деревенского сада, а не из ближайшего супермаркета. Вино и арманьяк семейство Гераров производит в собственном замке, до которого от Les Pres d'Eugenie минут 10 езды. При желании можно отправиться туда и осмотреть лозу, заглянуть в гигантские металлические бочки и получить подробнейший отчет обо всех этапах производства. Помимо погреба вам покажут вполне музейные интерьеры (замок признан национальным достоянием) и кухню, которая для Герар служит чем-то вроде творческой лаборатории. На стене здесь портрет хозяина с Энди Уорхолом, в стенном шкафу – коллекция старинного фарфора, а в библиотеке – древние кулинарные фолианты, которые Герар изучает каждую свободную минуту.

Во-вторых, в SPA-центре La Ferme Thermale d'Eugenie процедуры совершаются в уникальных интерьерах и доставляют еще и эстетическое удовольствие. Например, «Королевский» кабинет для принятия термальной ванны представляет собой



ВОДА - ГЛАВНЫЙ КОМПОНЕНТ МЕСТНОГО ЛЕЧЕНИЯ, КРОМЕ, РАЗУМЕЕТСЯ, ВИНА



ВЛАДЕЛЬЦЫ УБЕЖДЕНЫ, ЧТО ИСТИННЫЙ КОМФОРТ ВСЕГДА ОТСЫЛАЕТ К ПРОШЛОМУ

уютную комнату с разожженным камином, потемневшими от времени деревянными балками, антикварными диванами, персидскими коврами и уютными кружевными занавесками – подобной процедурной комнатой вряд ли может похвастаться какой-либо другой SPA-центр мира.

И все же главное в Les Pres – феноменальный талант Герара-повара. Никакая арифметика не объяснит, как Герару удается из всех невредных ингредиентов Cousine Minceur Active ежедневно творить маленькие чудеса. Его нежнейшая пена, зефир

из моркови, выложенная на апельсиновое желе, а сверху украшенная овощными чипсами, напоминает цветущий лужок. Кажется, что такая пища предназначена не для людей, а для ангелов, но ее тут же сменяет нечто вполне земное – говяжье филе под сусом бярнез или паэлья с морепродуктами и полезной крупой киноа вместо риса. Каждый обед и ужин непременно завершается десертом – припущенной грушей со специями, ананасовым мороженым с меренгой или даже «императорским» сладким рисом с малиной. Здесь вообще гостей не мучают голодом – в отличие от Palace Metano порции вполне приличные, к тому же к каждой трапезе предлагают бокал вина и хлеб. Видимо, лишить человека вина и хлеба даже с благими намерениями с точки зрения французов было бы безнравственно. К тому же вино, по убеждению Герара, может применяться как профилактическое и лечебное средство при многих заболеваниях – белое при гипертонии, колите и анемии, красное – при гипотонии и для лечения ожирения. Что же касается хлеба, то польза от него все же не так очевидна, поэтому когда вы отказываетесь от булочки, на лице официанта проступает едва заметное облегчение. Сервировка под стать всему остальному – на столах вечерами появляются листья папоротника и фигурки ибисов, как будто только что покинувшие распахнутые клетки с фарфоровыми поилками.

Птичьи клетки здесь встречаются не только на столах в ресторане, но повсюду – в холлах, коридорах, комнатах отдыха в SPA-избушке. Из-за того что дверцы в них всегда распахнуты, возникает ощущение свободы и полета. Этим ощущениям способствуют и процедуры, и кухня, и производимый месье Гераром в весьма скромных количествах превосходный арманьяк. И все же как-то не верится, что это место кто-то по своей воле способен покинуть – даже если дверь в клетке окажется не заперта. **■**

Юлия Кернер