

ТАЙМЕР

ИЮЛЬ 2012

Платиновый
якорь

10

ЛУЧШИХ
яхтенных портов

ТАЙНЫ СВАДЬБЫ

Джессики Бил
и Джастина Тимберлейка

МЕДОВЫЙ
месяц

БЕЗ БОКАЛА
НЕТ ВОКАЛА

* Эмин у микрофона
* Вино от Евгения
Чичваркина

Пионеры
Юга

КОСТА-СМЕРАЛЬДА

Ага-хана

И СЕН-ТРОПЕ

Брижит Бардо

ISSN 1996-6091



12007



9 771996 609775



Урок высокой кухни в Les Prés d'Eugénie Юлии Скворцовой дал сам мэтр — Мишель Герар. Внизу: местная гастрономическая диета не требует отказа от мяса, сладостей и вина.

Этой весной я встретила Его. Мужчину моей мечты. Им оказался француз по имени Мишель Герар. Молодой человек чуть за семьдесят в прекрасной физической форме, с искрящимися юмором глазами, несколько десятков лет назад получивший третью звезду Michelin и ни разу ее за это время не потерявший.

Я искала его долгие годы, пробиваясь через разгрузочные дни на яблоках и обезжиренном твороге, мучила себя голодом, изучала Аткинса и Дюкана, бесконечно считала калории и целыми днями жевала ненавистный зеленый салат. Я уже было уверилась, что поддерживать себя в форме

можно, только заклеив рот пластырем, но тут в моей жизни появился Мишель Герар. Именно он первым понял, что тем, кто хочет сбросить лишний вес, необходимо предложить особенно вкусную и красиво сервированную еду. Я вообще давно заметила, что после тазика салата или кастрюли риса к вечеру невыносимо хочется чего-нибудь соленого, острого, пряного или сладкого. И если целый день давиться творогом, то шанс оказаться в час ночи у открытого холодильника с куском колбасы в зубах очень велик. Но если в течение нескольких дней в вашей роскошной фарфоровой тарелке появляются то креветки с базиликом, то курица с имбирем, то яичко всмятку с трюфелями, то гребешки в соусе из шафрана, то клубничный суп с мятой, мысли о «Докторской» просто не приходят вам в голову.

Отправляясь в местечко Eugénie-les-Bains, на термальный курорт императрицы Евгении Les Prés d'Eugénie, я знала

только, что его владелец, гениальный повар, избавил человечество от избытка холестерина еще в семидесятые, предложив готовить пищу не на жире, а на оливковом масле. Он обосновался между Биаррицем и По, в департаменте Ланд, в прекрасном месте, не обезображенном глобализацией, где еще помнят вкус непорошкового молока и помидоров с грядки, где варят домашнее варенье и пекут хлеб с оливками, с изюмом, с семечками...

А началось все пару веков назад, когда императрица Евгения, супруга Наполеона III, укрылась от дождя на постоялом дворе по пути в Биарриц и отведала воды из местного минерального источника. Вода Ее Величеству понравилась, и курорту была оказана честь носить монаршее имя. Второй шанс этой крошечной деревушке дала еще одна великая женщина — Кристина Герар, дама с невероятной энергетикой и отменным вкусом. Именно она, в двадцать один год будучи назначенной управляющей бальнеологическим курортом императрицы Евгении, тогда еще далеким от процветания, обратила внимание на этот заброшенный постоялый двор. Именно она все отремонтировала, декорировала, переоборудовала термальную ферму и наняла на работу лучших из лучших. А еще ей посчастливилось встретить гениального повара, увлечь его своим делом, стать его женой, музой, другом и партнером. Супруги годами с большой любовью создавали дом, в который теперь съезжаются гости со всего мира, чтобы осваивать art de vivre — искусство жить!

Поехали к шефу!
*Политолог Юлия Скворцова
 испробовала массу диет,
 но самой эффективной полипти-
 кой оказалась вкусная еда.*



учиться готовить изумительно вкусную еду, чтобы, вернувшись домой, безнаказанно наслаждаться ею каждый день без опасений не втиснуться в любимое платье Azzedine Alaïa. А если вам лень готовить, просто купите книгу рецептов Мишеля Герара вашему повару — пусть он отвечает за стройность вашей талии.

Вообще, так удобно, когда кто-то берет на себя ответственность за нас, правда? Нам комфортны директивы, мы с детства привыкли слушаться родителей, учителей, воспитателей. Вот и появляются в Москве один

В Les Prés d'Eugénie все настолько красиво, что пойти на обед в халате просто не приходит в голову. Да и невозможно ходить в тапочках по этому дому с каминами, персидскими коврами и работами старых мастеров. Фарфор, столовое серебро, белоснежные скатерти, хрусталь и очень внимательные люди, которые на каждое ваше «мерси» отвечают «с удовольствием, мадам». А ведь мы, вечно куда-то спешащие, совершенно разучились получать удовольствие. Едим, чтобы наесться, пьем вино, чтобы напиток, и занимаемся сексом, чтобы снять напряжение. Человечество растет на заменителях материнского молока и баночках гомогенизированного детского питания, чтобы потом перейти на консервы и фастфуд. Нас все детство учили не думать о себе и довольствоваться малым — какая чудовищная ментальная ловушка! В Les Prés d'Eugénie уверены, что только самое лучшее достаточно хорошо для вас...

Но если вы себя совсем не любите, если вы перед собой сильно провинились, если вам нравится идея пить целую неделю овсяный отвар, если вы можете позволить, чтобы в самые интимные отверстия вам вставляли трубки и шланги под предлогом чистки главного фильтрующего органа, не приезжайте сюда. Здесь вас будут любить. Уважать. Баловать. Угощать. Опекать.

На термальной ферме Гераров дадут попить целебной минеральной воды, пропишут процедуры, усадят у камина и нальют ароматно-



Отдых в Les Prés d'Eugénie — спектакль в декорациях Второй империи. В разные годы роли исполняли Изабель Аджани, Жак Ширак, Том Круз и принцесса Кентская Мария Кристина.



Том Круз



Изабель Аджани

Купите своему повару книгу рецептов **Герара:** должен же кто-то отвечать за то, что у вас в тарелке!

го травяного отвара. Потом предложат, например, погрузиться в купель с теплой белой глиной, где в состоянии полнейшей невесомости, задрав ногу вверх, можно почувствовать себя Галатеей, ну или хотя бы просто мраморной статуей.

А когда под музыку и мантры на мальгашском вас уложат на мягкий массажный стол, для которого мадам Герар заказала толстые матрасы из овечьей шерсти, как в XIX веке, и станут натирать ароматными маслами, просто позвольте себе заснуть. С удовольствием. Здесь вы никому ничего не должны. Только себе.

А на следующий день можно посетить урок высокой кулинарии и на-

за другим гуру и доктора, которые то разрешают нам бананы и мисо-суп, то категорически запрещают их для нашего же блага. Позвонил, обеспокоенный, мой любимый доктор: «Как ты там?». Не волнуйся, док, у меня здесь красота кругом, вкуснота в тарелке, ароматы, массажи, гимнастика, ванна с теплой минеральной водой у камина и уроки высокой кухни.

Кстати, у Гераров я не курила. Просто не хотелось. Считается, что без сигарет мы сразу сильно поправляемся. Мой результат — минус полтора килограмма за четыре дня без никотина.

Секрет в удовольствии, мадам... ❖

Новая книга Мишеля Герара *Minceur Essentielle* — это полторы сотни рецептов отменных блюд, полезных для здоровья и фигуры. www.amazon.fr

