

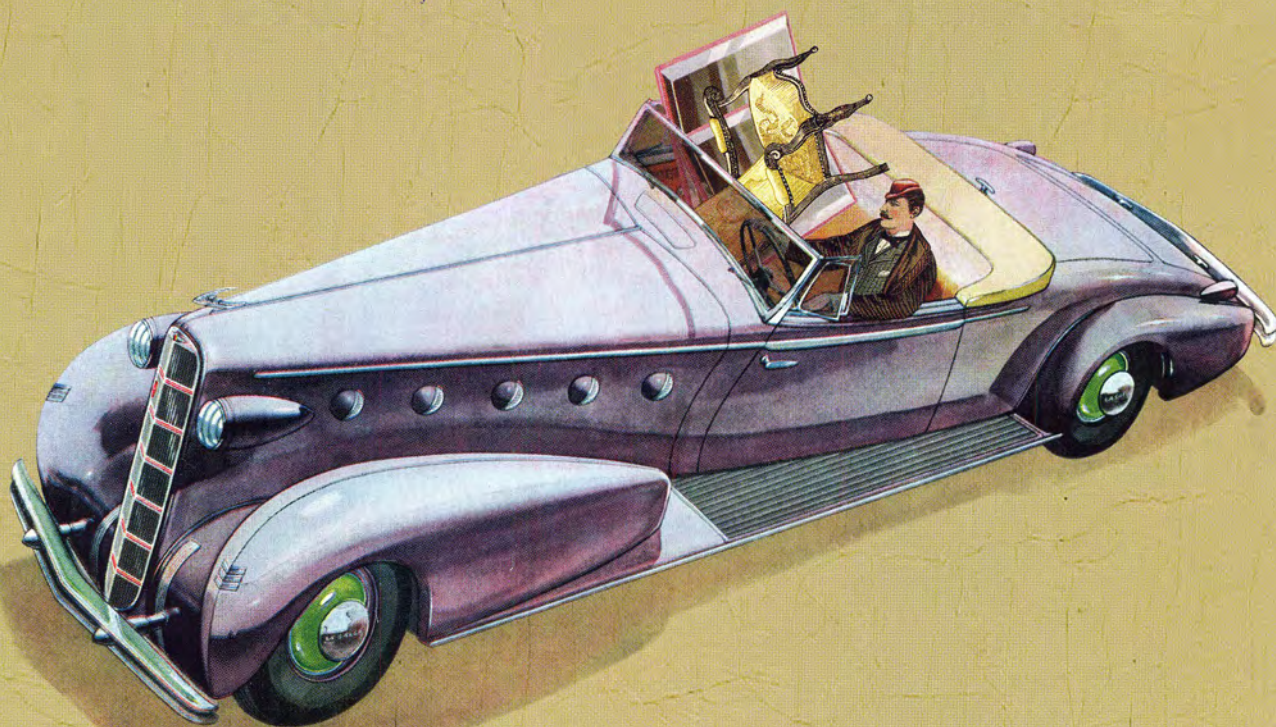
НОМЕР 2 (102)

ИНВЕСТИЦИИ
НЕДВИЖИМОСТЬ, КОЛЛЕКЦИИ, БАНКИ

Февраль 2014

Robb Report

РОССИЯ



МОГУТ ЛИ ПЕРСОНАЛЬНЫЕ УВЛЕЧЕНИЯ ПРИНЕСТИ ДОХОД?

ИМПЕРИЯ СТРАСТИ

КАК ПОЛУЧИТЬ ВТОРОЕ ГРАЖДАНСТВО И ДЛЯ ЧЕГО ЭТО НУЖНО,
ОСОБЕННОСТИ PRIVATE BANKING В РОССИИ





ТИШИНА И СВЕТ

Вопреки книге, на Земле есть одно идеальное место для того, чтобы есть, молиться и любить

Текст – ГЕЛИЯ ДЕЛЕРИНС

Прованс и, особенно, Лазурный Берег, вполне могли бы остаться почтовой открыткой со слащавыми фиолетовыми полями лаванды, припиленной к холодильнику. Обжитая, русскоговорящая Французская Ривьера ещё немного и превратилась бы в бесконечный дорогой,

скудный пляж. Ницца и Канны, казалось, уже ничего не могут предложить напитанному океанскими красотоми глазу. Скучно жить, господа? И всё же Прованс жив. По его старым камням мало кто умеет читать, но само их присутствие и упорное сопротивление корням зонтичных сосен, дождям и мистрально радикально меняет масштаб

восприятия. Вот стоит каменная стена, заросшая кустарником, и всё вокруг – пляж, нашествие русских – да и любое другое нашествие, города, не раз сменившие свои названия, – всё кажется случайным и мимолётным, тогда как они, камни, были и будут всегда.

Такая стена виднеется над городом Вансом, в тени горы Бау-де-Блан. Это бывшая прецептория тамплиеров, вернее, всё, что осталось от укрепленного поселения рыцарей, с их собственной фермой, церковью и часовней, способного выдержать осаду ломбардцев и сарацинов и прокормить сбившихся под их защиту крестьян. Сейчас рядом со стеной стоит спа-отель Château Saint Martin. Про стену говорят, что она стоит на территории отеля, но вер-

нее было бы наоборот. Построенный в таком месте, он тоже обособлен от мира и несёт свою миссию. Отель носит имя святого Мартина Турского, отдавшего нищему половину своего плаща. Здесь и сейчас укрывают от всех невзгод, от которых вам хочется укрыться. С террасы, как столетия на-

Отель, построенный на развалинах маленькой крепости тамплиеров, носит имя святого Мартина, отдавшего половину плаща нищему

зад, открывается вид на долину Ванса и волны, бьющиеся о Кап-Ферра. За отелем – 14 гектаров альпийских предгорий, постепенно переходящие в саму гору, с её гротами, неолитическими поселениями и перешейками. Там, ещё до основания Ванса, тамплиеров и даже римлян, жили лигуры. Были ли и до них народы, которые сетовали

на «понаехавших» лигуров? История молчит.

В Château Saint Martin каждый замечает преимущество взгляда сверху. Внизу остались шумные пляжи, куда можно спуститься, если захочется покинуть на день это защищённое гнездо. Проехать через Ванс, где даже местный собор кажется новоделом, потому что построен на месте храма Марса. Мимо часовни Матисса, где Богородица пребывает среди точно таких же облаков, какие цепляются за Бау-де-Блан. Впрочем, совсем «мимо» не получается. В часовню непременно нужно зайти, взглянуть на радужные одеяния священников – от розового до оранжевого, и отметить про себя, что и вера бывает радостной. В конце дня чувствуешь себя совсем уже тамплиером, оглядываешься на соседние



- ❶ Château Saint Martin стоит на развалинах укрепленной деревни тамплиеров, одного из провансальских форпостов. ❷ Варенье на завтрак делают в местных деревнях из цветов: фиалок, роз, лаванды. ❸ Из окон видно, как до горизонта тянутся альпийские предгорья, селения, а за ними – море. ❹ Мой отель – моя крепость. Здесь можно жить в спокойствии и автаркии. ❺ Средиземноморье – это земля и море, овощи и рыба.

горы и по птичьему полёту планируешь следующие поездки. В Эз – каменное гнездо, ещё более неприступное, чем Saint Martin. В Гурдон – деревню, включённую в список самых красивых во Франции (все французские деревни красивы, но в список входят только сто). Совсем рядом – в фонд Маг, где сверхъестественное соединяется с природным, проходя через призму Миро, Кальдера и Джакометти. Наконец, в Биот с его стеклодувами и «Предприятием живого наследия» – ремесленные производства с таким статусом так же редки, как «самые красивые деревни». Если на предприятии стоит знак *patrimoine vivant*, можете быть уверены, что всё сделано вручную, как при тамплиерах... А ещё – и это главное – нужно посвятить день Сен-Поль-де-Вансу, где родные нам могилы и картины, где лежит на кладбище, над пропастью и морем Марк Шагал, и где в картину складываются даже дорожки под ногами, усеянные каменными цветами.

Отель – большое хозяйство. Со-мелье Жеро Турнье рассказывает о редких винах, в том числе местных. Если вы собираетесь увезти с собой ящик, он подскажет, к какой старушке заехать в Вансе и на какой виноградник завернуть. Мы же здесь, как дома, все свои. Шеф Янник Франк – ученик трижды звездоносного Эрика Фрешона, а это роднит Château Saint Martin с парижским Le Bristol. У них действительно общие корни, оба отеля принадлежат к Oetker Collection, хозяйка которой лично приезжает смотреть, не пора ли сменить цвет гардин. Правда, от родоначальника Августа Откера, озарённого в конце XIX века гениальной идеей продавать пекарский порошок в маленьких пакетиках, нынешняя кухня Château Saint Martin так же далека, как сам отель от Парижа и Куршевеля. Пусть Франк учился у Фрешона, и пусть вся команда переезжает в Кур-

шевель зимой, пока Château закрыт на зимний сезон. Зато у «Лучшего ремесленника Франции» (звание получено в 2004 году) уже две своих звезды, и вся команда дружно зарабатывает третью. У Франка свой, провансальский, подход к кухне. Отель покупает органическую еду на местных фермах, шоколад в номерах – из соседнего Eden Roc (тоже Oetker Collection). А там – самая настоящая шоколадная мастерская, и даже какао-бобы привозят с шоколадных плантаций, породистые, как собачки приезжающих сюда знаменитостей. Весной, разумеется, первые овощи, ежегодно напоминающие своим ароматом о сотворении мира, осенью – охотничьи трофеи, а в период сбора винограда – ещё и настоящий деревенский праздник.

Отель закупает продукты на местных фермах. Шеф-повар, ученик Фрешона, носит звание лучшего ремесленника Франции

Как и полагается в деревне, «для своих» – для энтологического клуба Les Canthares, и в то же время по-деревенски открытый. Само место, вблизи старых камней, приводит от прямого, нехитрого, детского наслаждения провансальскими овощами и средиземноморскими рыбами к философским раздумьям. Если овощи только намекают на рождение весны, то кухня Франка говорит о рождении Вселенной. Всё начинается с яйца, и захватив по дороге рыб Средиземного моря и плоды трудов человеческих с соседних полей, мы возвращаемся к нему же – к знаменитому на весь Лазурный Берег и за его пределами блюду «Мистерия». Из облаков белкового суфле и из-под вулканической корки течёт горячая лава желтка, оставляя потрясённого едока с вопросом: как же это получилось? Как в случае с настоящей Вселенной, вопрос остаётся неразрешённым. Впрочем, размышлять здесь приятно – скользящий к горизонту вид из окна комнаты оставляет место небу и сну. Погружаясь и в то, и в другое, понимаешь, что Прованс не измерить числом туристических поездок. ◀▶