

По следам тамплиеров

Старый замок, превращенный в отель, неподалеку от Сен-Поль-де-Ванса посетила Варвара Серова.

В пятнадцати километрах от Ниццы, на холме над Вансом, откуда открываются виды, которые принято называть открыточными, стоит старый замок, увитый диким виноградом. Старым он может показаться лишь издали – в действительности со времен Римской империи здесь сохранилась лишь одна, основательно подточенная временем башня. Ее история связана с историей тамплиеров – духовно-рыцарского ордена, основанного в Иерусалиме после Первого крестового похода. Возвращаясь из Святой земли, тамплиеры надолго задержались в этих местах – с 1150 года башня служила им убежищем. Остальные строения были пристроены к башне в прошлом веке. В дальнейшем Châteaux Saint-Martin было основательно отреставрировано архитектором Люком Светчайном и превращено в роскошный отель, вошедший в 1970 году в группу Relais & Châteaux.

В 1994 году Шато было приобретено семьей Откер и стало частью их гостиничной империи Oetker Collection. Однако после всех преобразований и смены владельцев здесь сохранился дух старинного французского замка, открытого для приема гостей. Комнаты похожи на гостевые, ничуть не напоминают скучные номера сетевых отелей. Вокруг Шато раскинулся обширный сад с цветниками, лужайками и обсаженными декоративными кустарниками петлистыми дорожками. Где-то в глубине его любопытный гость обнаружит в высшей степени уютный бассейн, до которого, правда, могут попросту не дойти руки, то есть, ноги, учитывая, сколько интересного имеется как в самом Шато, так и в его ближайших окрестностях. Шато – оплот гастрономии региона, в котором он распо-



Вид на Шато Сен-Мартен с холма

ложен, а точнее, департамента Приморские Альпы региона Прованс-Альпы-Лазурный берег. Здесь целых три ресторана: гастрономический Le Saint-Martin, отмеченный одной звездой Michelin, brasserie Le 180*, названная так из-за вида, открывающегося с ее террасы, и летний L'Oliveaie, который устраивают только летом, с июня по сентябрь, в саду у бассейна, расставляя столики прямо под кронами раскидистых древних олив. Также по соседству с лобби имеется и уютный бар Le Rossini.

Возвращаясь из Святой земли, тамплиеры надолго задержались в этих местах – убежищем им служила башня

Кухню всех заведений курирует недавно начавший сотрудничество с отелями Oetker и уже отлично зарекомендовавший себя в кур-

шевельском L'Arogee Франк Феригутти. Его почерк очень узнаваем: это своего рода гастрономический постмодернизм. Повар не стремится усложнять и без того сложные приемы французской классической кухни – напротив, его кухня очень легкая и современная. Легкая – не в смысле низкой калорийности блюд (речь все же о мишленовском ресторане, приходя в который любой здравомыслящий человек откладывает мысли о похудении до лучших времен), а в смысле ощущения, что все, что вы здесь едите, как будто приготовлено одним человеком, да еще и играючи, а не с зубовым скрежетом и в поте лица командой выдрессированных профессионалов. Когда вам приносят морского волка с молодыми овощами, приготовленного в кассероли, и ньокки с лимоном из Ментоны, словно по случайной прихоти повара секунду назад оказавшимися вместе на тарелке, вы верите в то, что это блюдо создано на один вечер и больше уже никогда не будет повторено, ведь нельзя же в точности воспроизвести порыв вдохновения! Похожи на игрушки, придуманные для того, чтобы развеселить гостей и самому немного повеселиться, и макароны с фуагра, и крошечные рыбные пончики, которые подают здесь в качестве аперитивных закусок. И даже состоящее из двух частей блюдо из скампи с осетровой икрой вызывает ассоциации с джазовой импровизацией –



Терраса ресторана

сегодня так, а завтра будет по-другому. Именно поэтому гастрономические вылазки в Шато никогда не надоедают: сюда можно съездить несколько раз за сезон и по-прежнему не испытать пресыщения. Не говоря уже о том, что в свободное время можно исследовать рынки и маленькие ресторанчики других мест Лазурного берега и Прованса, а также бродить по продуктовым лавкам находящегося в непосредственной близости от отеля старинного городка Сен-Поль-де-Ванса, где можно найти все, чем богаты эти места – от горного меда, инжирного и черносмородино-

вого уксуса, пюре из ревеня с яблоками до оливкового масла и прованских розовых вин. В отеле, кстати, имеется отличный винный погреб, дегустацию и даже обед в котором могут заказать не только гости, но и члены винного клуба – жители соседних поместий. Здесь как раз и можно продегустировать местное розе – пожалуй, самое летнее из всех существующих в мире вин. Позже дегустацию можно продолжить как на террасе собственного номера, так и на балконе виллы, которые здесь также имеются, любясь закатом, а, может быть, даже и восходом солнца. ❖

Заметки на полях

Сен-Поль-де-Ванс, укрепленная деревенька на холме, служившая убежищем местным жителям от набегов сарацинов, была построена в начале VIII века. Известность ей принесли гостившие в местном отеле «Золотая голубка» в 20-е годы прошлого века художники: Модильяни, Утрилло, Шагал и Пикассо. Шагал провел в Сен-Поль-де-Вансе последние годы своей жизни и был похоронен на местном кладбище. Бывали здесь и кинозвезды, и писатели: Грета Гарбо, Берт Ланкастер, Брижит Бардо, Сартр, Симона де Бовуар, Катрин Денев и Софи Лорен. Сегодня за крепостными стенами живет около трех тысяч человек. В Сен-Поле по-прежнему много художественных галерей и лавочек с сувенирами и местными продуктами.



Бар