

МАЭСТРО

# Как Мишель Герар искал счастье

Людам свойственно искать Эльдorado. Но большинство полагает, что это просто фигура речи и что золотая страна счастья – понятие метафизическое. А побывав в Les Près d'Eugénie, поместье и спа-отеле прославленного на весь мир французского шефа Мишеля Герара, мы, поняли, что у счастья есть цвет, аромат и вкус.

**Текст:** Елена Чекалова, Ирина Караганова

**П**риехав в «Луга Евгении» (так переводится Les Près d'Eugenie), вы сразу попадаете в золотую гостиную с резными зеркалами и сияющими люстрами. Из общего блеска выделяется только одно серое пятно на стене – сделанный грифелем старый рисунок, который мсье Герар когда-то купил на блошином рынке. Сюжет картинка хорошо нам знаком: юный Владимир Ульянов говорит матери и сестре: «мы пойдем другим путем». Чем-то Герара эта картинка заворожила, хотя он долго не знал, кто на ней изображен. Но Герар, и правда, сошел с дороги, по которой шла французская гастрономия, и построил свой новый мир вкусной и здоровой пищи. Он придумал изощренную Cuisine Minceur – высокую кухню для похудения. Потребляя всего 1500 килокалорий в день, вы наслаждаетесь съеденным и худеете, восстанавливая погубленное эпикурейством тело.

Пасторальные образы спа-отеля понравятся не каждому. Повсюду сухие букетики вербены и вереска, на окнах – занавески с оборочками, на подоконниках – глиняные кошечки и зайчики. Но в конце концов ты сдаешься: устав разглядывать очередную ширмочку, соскальзываешь в плюшевое кресло, ловишь мягкий ветерок из окна и начинаешь дремать под шелест платановых листьев... Тебя охватывает всепроникающее чувство мира и спокойствия.

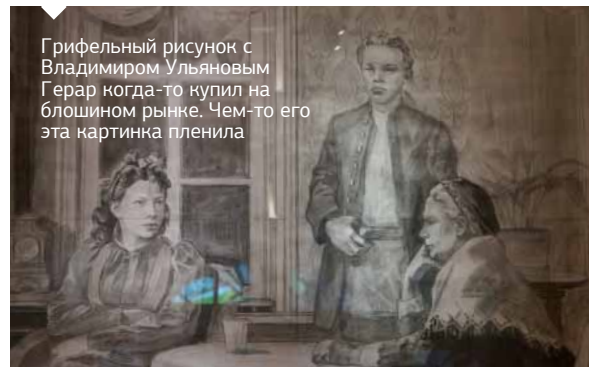
Потом мы узнали, что так здесь бывает с каждым. «Это рай на земле, волшебное место» – читаем мы отзыв Алена Дюкасса. «Место, которое символизирует французское искусство жизни», – добавляет Мишель Труагро.

### «Вам пойдет сбросить пару кило»

На вопрос, откуда все это возникло в его жизни, Мишель Герар отвечает неожиданно: «Из войны, из любви». Он рассказывает, как отец ушел на фронт, какой был голод и как его брату, блестящему студенту, пришлось пойти работать в мясную лавку. В детстве Мишель и не думал о карьере повара – хотел стать врачом и тоже отлично учился. «Но и мне не удалось стать «белым воротничком», – говорит он без горечи, – Отец одного из моих одноклассников был кондитером, и поразил меня чудом, которое происходит с тестом в печи». После школы Мишель стал учеником провинциального кондитера и

вскоре уже работал в Париже, в прославленных заведениях: в Maxim's и Hôtel de Crillon. В 1958 году Герар, 25 лет от роду, получил почетное звание «Лучший ремесленник Франции». В 33 года он уже владелец собственного ресторана – Le Pot au Feu, и с этого момента звездный дождь в его жизни не прекращался уже никогда. Вначале одна мишленовская звезда, затем вторая... «И вот в это время, когда все так поперло, когда я спал менее 4 часов в сутки, – рассказывает Герар, – я встретил ее – прекрасную даму с черными волосами». Интересная брюнетка оказалась Кристиной Бартелеми, выпускницей бизнес-школы и наследницей сети бальнеологических спа.

В своей книге Cuisine Minceur он так описал эти сумасшедшие дни: «Мне снится, что я пытаюсь взлететь, но это мне, увы, не удается! Мое бедное тело, отягощенное остатками жирных соусов, так раздулось, что приковало меня к земле. Однажды моя будущая жена прошептала мне на ухо: «Дорогой Мишель, если вы потеряете несколько килограммов, вам это очень пой-



Грифельный рисунок с Владимиром Ульяновым Герар когда-то купил на блошином рынке. Чем-то его эта картинка пленила



Пасторальные интерьеры постепенно приводят в состояние абсолютного покоя

**Поначалу новшества Герара стали излюбленной темой французских карикатуристов: они, например, рисовали огромную тарелку, перед которой сидит посетитель и с грустью смотрит, как по ней катается одинокая горошина. Потом по его пути пошли многие.**

дет». Это был настоящий шок. Я понял, что пора избавляться от жира. Для моей склонности к гурманству это было ударом, а для меня самого начинался долгий путь через поля натертой моркови и других «симпатичных» блюд, которые рожают в вас только одно чувство: сожаление, что вы их попробовали... И результат только один – они медленно подводят вас к отчаянию. Но разве идея «Жить долго и быть здоровым» не занимала моих соотечественников еще со времен Людовика XIV? Я должен был придумать такой ответ, который и меня удовлетворил бы, и изменил бы некоторые исходные данные нашего кулинарного наследия... В конце концов, я научился составлять легкие рецепты, как художник смешивает цвета, чтобы добиться нужного оттенка. Потеряв несколько килограммов, я наконец увидел свет в конце туннеля и стал другим человеком. Я выиграл пари и в помощь другим гурманам решил создать рондо аллегро праздничных блюд для похудения. Оно было наполнено свежими салатами, похожими на детский смех, блестящими тяжелыми рыбами со вкусом запретного плода и завтраками на траве из моего детства. Но у меня осталась еще одна мечта: сделать так, чтобы кухня для гурманов и кухня для похудения слились воедино».

Поначалу новшества Герара стали излюбленной темой французских карикатуристов: они, например, рисовали огромную тарелку, перед которой сидит посетитель и с грустью смотрит, как по ней катается одинокая горошина. Потом по его пути пошли многие. Даже великий Ален Пассар, который прославил свое имя гениальным ягнячьим жиго, тоже ушел в легкую овощную кухню и открыл в ней новые миры высокой гастрономии. Сегодня Тьерри Маркс и Ален Дюкасс ищут, как сделать еду не только вкуснее, но легче.

Но Герар был первым. Для своего знакового блюда он выбрал турецкое рагу из баклажанов - имам баялды. Баклажан – настоящая губка для масла. Но Герар решил баклажаны не жарить, а томить в духовке на низкой температуре. Старинная французская техника «конфи» помогла ему приготовить килограмм овощей всего с двумя чайными ложками оливкового масла. Он объясняет: «Возьмите соус винегрет. По классическо-

му рецепту в него идет 3-4 части оливкового масла на одну часть уксуса. Я убрал половину масла и заменил бульоном и ароматными инфузиями. Ароматические травы творят чудеса. Если вы научитесь составлять правильные букеты, вы уменьшите процент не только жира, но и соли.

## «...Он славный был король»

По французскому правилу, чтобы понять секрет любого успеха, нужно искать даму. Герар рассказывает, что он ничто без своих женщин: жены Кристины, на плечах которой заботы обо всей семейной собственности, и дочек, которые взяли на себя управление бизнесом. Ради дамы своего сердца, Кристины Бартелеми, Герар был готов закрыть успешный ресторан, бросить столицу, уехать в глушь, в Ланды, в ее небольшое имение Les Pres d'Eugenie. До Бордо – почти 150, а поблизости – лишь городок По, известный своим замком, где когда-то жил Генрих IV, - тот самый, про которого песенка в «Гусарской балладе»: «Жил-был Анри Четвертый. Он славный был король...». И он, этот король, на самом деле был совсем неплохим: ведь это он когда-то сказал: «Если Бог даст мне немного времени, каждый крестьянин в моем королевстве будет иметь возможность поесть в воскресенье курицу в горшке».

И знаменитая французская фаршированная пулярка до сих пор называется «курицей в горшке доброго короля». В этих глухих местах люди всегда любили выпить и закусить. Хранительницей своего очага Герар считает не только Кристину, но и тень Марты-Алисы. В 60-х годах позапрошлого века она жила в доме, где Герар потом устроил свою харчевню La Ferme aux Grives («Ферма дроздов»). В 1862 году императрица Евгения (в честь которой названа деревушка Les Près d'Eugénie), супруга Наполеона III, попала в пути под страшный ливень и инкогнито попросилась на ночевку к хозяйке ближайшей фермы. Ею и оказалась Марта-Алиса. Она решила угостить знатную даму рулетом из фарша перепелов, овсянок и чуть подкопченного окорока и быстро вложи-



Мишель Герар и Елена Ченалова



Таверна «Ферма дроздов»





Деревушка названа в честь императрицы Евгении, жены Наполеона III, которую восхитила страсть местной крестьянки



Это только кажется, что здесь всё сложилось само собой. В райском месте нет ни одной непродуманной мелочи



ла его в уже подходивший в печи каравай. Потом разрезала моментальный пирог на куски и полила их соусом из своего красного вина. Императрица была в таком восторге, что впоследствии пригласила Марту-Алису на Всемирную выставку 1867 года - простая кухарка покорила Париж и стала самой первой «мамашей» французской кухни. «Женщины на кухне всегда меня поражают, - вздыхает Герар, - у них есть какой-то природный чувственный инстинкт. Вот мы тут что-то придумываем, высчитываем реакцию клиентов, а у них - раз и готово». Правда, с отелями, со спа, а впоследствии и с виноградниками все получилось совсем не быстро.

## Брак по расчету

Многие сегодня говорят, что успех Мишеля Герара предопределила выгодная женитьба на богатой наследнице. Кристина, действительно, многое изменила в его жизни, но состояние ее семьи решающей роли не сыграло, да и не было оно таким уж большим.. Когда молодая семья приехала в Les Près d' Eugénie, там была скромная бальнеологическая лечебница и запущенный особняк XVIII века. Приятель Герара, тоже звездный шеф Оливье Роланже, считает, что Мишель сильно рисковал, бросив Париж. По его мнению, авантюра увенчалась успехом, потому что Кристина и Мишель не только полюбили друг друга, но и чудесным образом друг друга дополнили. Мишель положился на деловой талант жены, а она позволила мужу остаться творцом. И Мишель Герар смог предвидеть изменение спроса: он понял, что главной роскошью скоро станет здоровье.

За восстановление Les Près d' Eugénie супруги взялись в четыре руки. Мишель разрабатывал «похудательную» кухню, а Кристина проектировала курорт - не просто храм здоровья, а райское место для жизни и отдыха. Потом она не раз объясняла успех своей концепции умением слушать природу и говорила, что этому научилась у мужа. «Нельзя, - рассказывает она, - восстановить полуразрушенный дом XVIII века без понимания его характера и связей с конкретной землей. Следы тех, кто жил здесь раньше, нельзя уничтожать». Прежде, чем приступить к реставрационным работам, мадам Герар провела месяцы, наблюдая за этими местами. «Для нас, французов, - говорит она, - история интегрирована в повседневную жизнь, и это понимание помогает сохранить наше материальное наследие для будущих поколений».

За сорок лет жизни в Les Près d' Eugénie Герары скупили едва ли не все местные хозяйства. Для чего вам столько хлопот? - спросили мы у Мишеля. - Зачем столько полей, огородов, садов? Зачем разводить коров, уток, гусей? «Я должен быть абсолютно уверен в



## МАЭСТРО

качестве и происхождении каждого продукта», – отвечает хозяин.

### Чета молодых виноделов

Герар считает, что ему повезло: в Les Près d'Eugénie термальная вода выдающегося качества – с очень высокой минерализацией. Ее здесь пьют, ею лечатся и на ней готовят. «Но самая лучшая вода – та, которую можно превратить в вино», – смеется Герар.

Еще 30 лет назад Мишель и Кристина купили замок XVIII века Château de Vachen – вместе с виноградниками и старыми погребями. Как винодельческий шато, это хозяйство небольшое, но в нем производят и белые, и красные, и розовые вина. Неподалеку расположено еще одно гераровское хозяйство, где делают арманьяк. Вина идут, в основном, на нужды собственных ресторанов и отелей. Они недороги и «облегчают» чек, хотя, разумеется, здесь можно заказать вина любого другого аппелласьона и производителя. Мишель и Кристина Герары пока считают себя начинающими виноделами, но в свои немолодые годы они уверенно смотрят в будущее.

Им, конечно, не просто. Поместье находится недалеко от Бордо, вина которого гремят на весь мир. А в Ландах сложные для качественного виноделия зыбкие песчаные почвы, да и главный автохтонный виноград,

### Мишель и Кристина Герары пока считают себя начинающими виноделами, но в свои немолодые годы они уверенно смотрят в будущее.

белый барок, многим кажется простоватым. В силу обстоятельств, гасконская область Тюрсан (Tursan), вина которой в лучшие времена поставлялись в древний Рим, а позднее – в дома испанских грандов и английских аристократов, теперь почти не известна за пределами Франции. Хотя здесь и теперь можно найти интересные позиции, особенно – тем, кто любит очень сухие белые, легкие красные и нежные розовые вина. Кроме сорта барок, здесь выращивают и другие белые: совиньон, гро мансен и пти мансен, – а также красные каберне фран, каберне совиньон, танна и фер серваду. Местные энологи считают, что именно Герар спас сорт барок от полного исчезновения. Сделанное с 35%-ной долей барока вино Vagon de Vachen можно отнести к удачам Герара: в его богатом аромате цветочно-фруктовые оттенки элегантно дополнены но-

Это то место на земле, где можно выпивать и закусывать без малейших угрызений совести

Потрескивание камня – важный звук для здоровья тела и духа



Виноградник Гераров

тами ванили и лимонной цедры, а во вкусе чувствуется свежесть ананаса и легчайшая перечная пыль. Хотя в большинстве случаев Герар использует автохтонные сорта в меньшей пропорции, почему его вина не имеют права на контролируемое наименование Tursan. Но его главная идея – производить гастрономические вина, и это ему удается.

Ему самому очень нравится собственное Barosso – красное вино с 75% мерло 10 % каберне фран и только 15% танна, которое особенно хорошо подходит не к блюдам гераровского трехзвездочного ресторана, а к более простому меню местной гераровской же харчевни La Ferme aux Grives. Но больше всего нам понравилось любимое вино Кристины – розовое Rosa la Rose с 90% каберне фран и 10% танна.

Пока Мишель Герар рассказывал нам о своих эн-





**"Нельзя забывать о количествах, об умеренности во всем. И при этом нужно выбирать качество. Бутылка бодряги принесет только вред, а пара бокалов качественного сухого вина в день – это отлично!"**

логических экспериментах, нас мучил вопрос: как ежедневное винопитие (а вина присутствуют даже в его лечебном меню) согласуется с идеей диетического питания? Когда мы все же его задали, вот что он ответил:

«Я не люблю слово «диета», особенно в том смысле, что людей нужно мучить. Отсутствие в рационе вина – это не просто мучение.

Это пытка. Увы, полезная еда, которая вызывает разочарование, не радует и не насыщает. А умеренное потребление вина полезно. Оно улучшает метаболизм, способствует сжиганию жиров, отлично помогает при анемии, гипотонии и астении, к тому же красное – антиоксидант, а белое нормализует работу почек.

Многие думают, что красное лучше на ужин, а белое – на ланч. Но мой опыт и исследования в медицинском центре Le Pres d'Eugénie свидетельствуют об обратном. Конечно, нельзя забывать о количествах, об умеренности во всем. И при этом нужно выбирать качество. Бутылка бодряги принесет только вред, а пара бокалов качественного сухого вина в день – это отлично!»

### **Любой каприз за ваши деньги**

Хотя радости пребывания в Les Près d'Eugénie стоят немалых денег, небогатые французы, инвалиды и пенсионеры могут пользоваться гераровской грязе- и водолечебницей, медицинским центром и услугами диетологов по государственным программам страхования. Да, в полном объеме – и теплыми

ваннами, наполненными термальными водами с травами, и гидромассажем, и циркулярными душами... Мсье Герар, который сам вышел из небогатой провинциальной семьи, искренне сочувствует тем иностранцам, которым эти удовольствия не по карману. «Мне восемьдесят, – смеется он, – в этом возрасте уже надо думать о всеобщем счастье. Но получить его задаром, как ни крути, не выходит». Однако мсье Герар уверен: устроить себе здоровую и счастливую жизнь может каждый. Даже в 80 ему не отказывает провидческий талант: осенью прошлого года он открыл в Les Près d'Eugénie Институт здорового питания. Условия здесь более скромные, чем в спа-отеле, зато можно насладиться роскошью натуральных продуктов и с помощью уникальных технологий научиться щадящим методам их приготовления...

Даже если вы не студент нового гераровского Института, а просто зашли пообедать в ресторан, где дневная формула высокой здоровой кухни стоит не дороже, чем обед в московском заведении средней руки, вы можете многому научиться. Перед входом выставлены подробнейшие рецепты меню дня, - никаких секретов! К тому же можно задать вопросы повару, что мы и делали, живя в Les Près d'Eugénie. Сушеф Герара Франк Салейн и сам постепенно, но безвозвратно похудел на гераровской диете на 50 (!) килограммов. Он объясняет: в основе всего - искусство баланса и «умные» блюда. Вы хотите поужинать чем-то легким? Но желудок просто салатиком не проведешь, к тому же блюдо должно быть вкусным, иначе мозг не получит сигнала удовольствия и не пошлет желудку ответный сигнал – сытости. Полезное непременно должно быть чувственным,

Вот так и получилось, что для нас жизнь разделилась на две части: до поездки в Les Près d'Eugénie и после нее. Что же в этом месте такого особенного? Разве нельзя в других отелях, других спа и ресторанах найти прекрасную кухню, волшебные вина, фантастический декор? Риторический вопрос. Но именно у Мишеля Герара ты понимаешь, что счастье – простая вещь, и его на самом деле несложно найти в повседневных радостях. Таких, как потрескивание дров в камине, бокал вина и самые свежие продукты. Как говорил французский классик, хорошая жизнь не так проста, но не так уж и сложна, как нам порой кажется.

За окнами комнат для спа-процедур будто случайно оказываются скворечники, и гости наслаждаются ваннами под пение птиц