

# THE RAKE

РОССИЯ

## ОБУВЬ

*Stefano Bemer, Rivolta,  
Mario Herzog, Santoni,  
Doucal's, Barrett  
и обувные сервисы*

# 6

WEEKEND-  
НАПРАВЛЕНИЙ  
Швеция, Ланды,  
Страна Басков,  
Лиссабон и новейший  
охотничий  
лодж Уткино

Bespoke-путешествие  
по Италии фотографа  
КАРЛА-ЭДВИНА  
ГУЭРРЕ

Новые спортивные  
клубы и технологии

ЧЕЛОВЕК ИЗ ДРУГОГО МЕСТА

# ДЭВИД ЛИНЧ

КАРЛИКИ, РАЗГОВАРИВАЮЩИЕ ЗАДОМ НАПЕРЕД,  
ЗАСТЫВШИЙ КОФЕ И ЧУДОВИЩЕ ИЗ РАДИАТОРА —  
ПРИТЯГАТЕЛЬНЫЙ И ПУГАЮЩИЙ МИР  
Дэвида Линча в подробностях

ISSN 1613-7695  
00217  
НОМЕР 01 ФЕВРАЛЬ — МАРТ 2017



120

## LES PRÉS D'EUGÉNIE

ЛАНДЫ, ФРАНЦИЯ  
ТЕКСТ АЛЕКСАНДР КУЛИШ

Никакие эпитеты не будут чрезмерны по отношению к Мишелю Герару. Живая легенда, великий повар, реформатор, заложивший основы *nouvelle cuisine* — современных представлений о высокой кухне — и придумавший целое гастрономическое направление *cuisine minceur* — низкокалорийную кухню для худеющих. Его открытия давно уже разошлись по всему миру, однако есть место, где можно приобщиться к творчеству Герара в оригинале — Les Prés d'Eugénie («Луга императрицы Евгении»), имение Мишеля и Кристин Герар в Ландах. Здесь находится знаменитый ресторан мэтра, обладающий тремя звездами Michelin уже сорок лет. В свои 84 года месье Герар давно бы мог почитать на лаврах, но нет — он до сих пор контроли-

рует кухню ресторана, а во время ужина выходит в зал в белом фартуке и приветствует гостей. Меню ресторана меняется в зависимости от сезона, но его основу составляют блюда, придуманные Гераром давно и ставшие «золотой классикой», такие как «Мягкая подушка из сморчков, диких грибов и кончиков спаржи» — настоящая симфония, где каждый гриб играет свою партию. Или невероятно фотогеничный «Пирог с голубем по-королевски и почти дикая утка с зеленой капустой и грушей». Разумеется, в ресторане огромный выбор вин, но наибольшим спросом пользуется продукция соседнего Château Vachen, также принадлежащего Герарам. Диетическое меню подают тут же: оно достаточно изобретательно,

чтобы гости не чувствовали себя ущербно, поглядывая на ни в чем себе не отказывающих соседей. Спа-меню появилось в Les Prés d'Eugénie не случайно — здесь же находятся термальные источники La Ferme Thermale, где гости очищаются, оздоравливаются и худеют под струями термальных вод и пара в бассейне с белой глиной. Спа курирует Кристин Герар, наследница целой империи термальных курортов Chaîne Thermale du Soleil. Мадам Герар также принадлежит вся декораторская концепция курорта: она лично подбирала живопись, персидские ковры, антиквариат и даже обои для каждой комнаты. Вот почему Les Prés d'Eugénie напоминает настоящий загородный дом, а не гостиницу.  
[www.michelguerard.com](http://www.michelguerard.com)

1. Салон и бар «ЛуЛу» в главном доме, оформленный в духе экзотизма.
2. Интерьеры сюитов полны антиквариата и демонстрируют истинно французский комфорт.
3. Ресторан гасконской кухни La Ferme Aux Grives.
4. Никогда еще диетическое блюдо не выглядело как произведение искусства.



121



Фото: архивы пресс-служб



The Rake