

От автора

Что в первую очередь приходит на ум, когда мы произносим «Франция?» Эйфелева башня, французское вино, фуа-гра и, конечно, знаменитое выражение – «*cherchez la femme*», как нельзя лучше передающее дух этой страны – романтической и загадочной. Начиная работу над этим проектом, которым телекомпания НТВ решила отметить «Перекрестный год. Франция–Россия 2010», я задумался, а какая же она, подлинная Франция? Казалось, за столько лет работы здесь, мне об этой стране должно было бы быть известно все. Но как я заблуждался! Короткий репортаж для выпуска новостей дает картину исключительно «информационной» Франции, а хотелось бы рассказать и показать нечто большее. Вот за такими размышлениями о том, что можно еще рассказать о Франции, которая теперь для многих известна не хуже, чем Красная площадь или Эрмитаж, я понял, что необходимо яркое название для такого, в общем-то, амбициозного проекта. И если существует «шерше ля фам» – выражение, ставшее идиомой, то почему тогда «Шерше ля Франс» не может иметь права на существование. Поэтому наш документальный сериал в жанре информационного детектива мы и назвали «*Cherchez la France*», или «В поисках Франции». И лично я нашел для себя много нового. Каждый фильм проекта, а теперь и глава

этой книги рассказывают об одном из тех явлений, которые делают Францию такой, какая она есть. В ходе работы над проектом, какой бы темы мы ни коснулись, везде обнаруживали новые, неизвестные доселе детали и подробности. И что самое интересное, во многом ощущалось русское присутствие – знак давних, тесных, исторически привилегированных отношений между двумя нашими странами.

Нашей съемочной группе удалось побывать в самых элитных шато и посмотреть, как готовят, хранят и продают уникальное вино, которое потом будет стоить тысячи евро. Или узнать, кто, например, скупает сейчас лучшие виноградники Франции? И почему коньяк становится русским? А сколько тайн хранит знаменитый французский аромат! Мы встретились с самыми лучшими французскими парфюмерами, великими «носами», и узнали их профессиональные секреты. Мало того, я попытался даже создать свой собственный парфюм и... при изготовлении его уже практически влюбился. Или набившая сейчас оскомину знаменитая Лазурка. Что ни особняк – то своя история. Нам впервые удалось побывать с видеокамерой в знаменитом казино Монте-Карло и узнать, что термин «новый русский» появился именно здесь, на Лазурном берегу, и не в постсоветское время, как многие думают, и я, к слову сказать, еще недавно был среди них, а еще в XIX в. Причем... в садах Шато Вальроз. Или вот, например, глава про французскую гастрономию. Кажется, чего уж проще? Лягушачьи лапки, устрицы и фуа-гра. Но не тут-то было. Со мной делились секретами лучшие шеф-повара Франции, рассказывали, что хотели бы приготовить новое русское национальное блюдо. Вообще, мы брали достаточно известные и стандартные сюжеты, быть может, даже набившие оскомину – моду, кино, вино, парфюм, Лазурный берег, но в каждой серии находили поворот, который превращал наше небольшое расследование в информационный детектив. Ведь даже глава «Последний ужин в Париже» – это целая психологическая криминальная драма – противостояние кулинарных гидов, которые доводят поваров до самоубийства. Именно эти гиды могут вознести один ресторан до небес, а другой – разорить. В современной Франции некоторые повара даже кончали с собой после того, как ре-

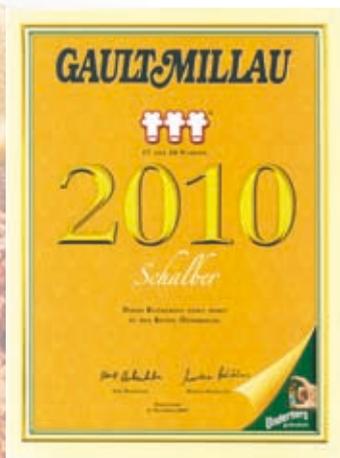
сторонные гиды понижали их оценку. Ну а история про «вольных каменщиков»! Я побывал во всех трех основных масонских ложах Франции. Присутствовал на тайных сборищах «братьев», участвовал в дискуссиях о том, является ли Эйфелева башня масонским символом Парижа, и пытался понять, насколько и сейчас циркуль, фартук или мастерок реально определяют политику Франции. Но главное – мы нашли масонские архивы, вывезенные в 1940 году в Германию и обнаруженные... А вот где? – это всё в книге. В ней же отдельная глава, которую я назвал «Антикварные войны». Я погрузился в настоящую битву за искусство, которая развернулась с начала XX в., когда на Западе стали массово скупать полотна русских художников. И с ужасом обнаружил, к каким непредвиденным последствиям эта война привела спустя 100 лет. А вот чем могу гордиться – так это расследованиями про Шанель и Зиновия Пешкова. Опять же: вроде известно и написано уже всё. Великая Шанель, раскрепостившая женщину, создавшая брючный костюм и знаменитые духи № 5, помогавшая материально Дягилеву и создававшая костюмы для русских сезонов и так далее. Но мало кто знает о связях великой Коко с фашистами, с самим шефом политической разведки Вальтером Шеленбергом, о ее агентурной кличке «*ModelHut*». Я попытался раскрыть все – или почти все мистификации, связанные с ее жизнью. А другая жизнь и судьба, на этот раз Зиновия Пешкова. Это же вообще отдельная песня. Встречаясь с немногими оставшимися в живых, современниками этого великого сына России и Франции, родного брата Якова Свердловы и приемного сына Горького, я пытался понять, почему этого генерала, инвалида и сердцееда стали называть при генерале де Голле «русским хозяином Парижа» и на сколько разведок мира он работал?

Насколько эти расследования удались, судить вам. В любом случае книга значительно объемнее того, что было показано на экране. Телевизионный формат – вещь порой неблагодарная. Выручает книга – в нее вошло многое из того, что по разным причинам осталось за кадром. Это не туристический гид, я к этому и не стремился.



Последний ужин в Париже

Романтическая
и набившая оскомину
идея «увидеть Париж
и умереть» – это явно
из прошлой жизни.
Сначала – увидеть,
потом - поесть, ну
а затем – как кому
подскажет совесть



Я очень хорошо помню свои первые командировки во Францию, когда после очередного съемочного дня передо мной вставала одна и та же проблема: где поесть и, желательно, качественно? Кажется, что уж в Париже только и делай, что гурманствуй. Однако проза повседневной жизни помогала, скорее, заполнить желудок, причем часто некачественным антрекотом и прогорклой картошкой-фри. Романтический миф об изысканной французской кухне мгновенно растворялся вместе с антрекотом в желудке, а слюноотделение активно работало только при просмотре передач с участием знаменитых поваров и чтении кулинарных гидов. Кстати, листая их, я и уловил удивительную тенденцию: француз готов проехать полтысячи километров лишь для того, чтобы изысканно поесть.

Ну вот скажите, что общего у автомобильной резины и кулинарного искусства? Но ведь только во Франции производитель шин мог сделаться одним из самых известных ресторанных экспертов, о высшей оценке которого – трех звездах, мечтают все повара мира. Гид «Мишлен» – настольная книга любителей хорошей жизни. Впрочем, даже не книга, а специальный географический атлас: туристические маршруты, отели, рестораны. Всё строго классифицировано. Домики, звездочки, скрещенные ножи и вилки, красный шрифт, черный... Это как опознавательные знаки, и не только для гурмана и жуира,

но и просто для адепта качественной жизни. В нашей истории зеленый гид нам не особо понадобится. Это исключительно туристический справочник, где вам объяснят, как, куда и зачем проехать и что в том или ином месте посмотреть. Сейчас нам нужна заветная красная книжечка. Первый такой красный гид был издан братьями Эдуардом и Андрэ Мишлен еще в 1900 г. Он появился, чтобы помочь тем, кто путешествовал по дорогам Франции. В ту пору дорога, например, из Парижа до Марселя – а это 750 километров – занимала несколько дней, и путешественники могли найти в таком гиде полезные технические советы: как починить колесо, залить воду в радиатор, где заправиться. В нем также имелся список гаражных мастерских и населенных пунктов вдоль дорог с перечнем сначала гостиниц, а затем и ресторанов. К слову, рестораны-то появились впервые в 1927 г., первые звезды – между 31-м и 33-м годами, и именно тогда «Мишлен» получил признание как гид, который не только помогал путешественникам, но и открывал новые кулинарные таланты.

Мы листали странички гида «Мишлен» с его нынешним директором Жаком-Люком Наре. Он сразу мне сказал, что не любит общаться с журналистами, будучи априори уверенным, что мы всё переврем. К тому же господин Наре свято верит в то, что его книга – непререкаемый авторитет в мире гастрономии. *«Вот смотрите, скрещенные нож с вилкой – это просто хороший ресторан, в который стоит заглянуть. И поверьте, всё это было придумано раньше, уже довольно давно. Одна звезда означает мобильность, т.е. хороший стол в своей категории. Одна звезда может быть как у незатейливого ресторана, так и у довольно сложного. Две звезды – это, как мы говорим, означает то, что заведение заслуживает того, чтобы ради него сделать крюк. Т.е. когда вы куда-то едете и этот ресторан не по дороге, он все-таки заслуживает того, чтобы немного удалиться от маршрута и побывать в нем. Ну, а три звезды говорят о том, что это ресторан, в который стоит ехать специально, даже если дорога неблизкая. Его надо посещать сознательно, жестко мотивируя свой выбор».* Господин Наре чеканил каждое слово, я же пытался не запутаться в терминологии и звездах. После этого мне был представлен еще один кулинарный гид. Специальный, белый, исключительно для трехзвездных ресторанов. Такой

вот топовый сборник, «*crème de la crème*» («сливки сливок»), как говорят французы. Мне было велено заглянуть в него. Открыв наугад, попал на страницу 85. Заголовок «Поль Бокюз». Здесь сразу четко написано, что, с одной стороны, это один из немногих трехзвездных поваров, а с другой, что он единственный из этих трехзвездных в мире, который не теряет свои звезды уже 45 лет. Что, впрочем, неудивительно. Бокюз последние 20 лет носит почетный титул «Повар века». Я сразу понял, Бокюз – это судьба.

Во Франции даже не культура, а культ еды! И повара здесь – люди не менее известные и влиятельные, чем артисты и политики! Сказать во Франции Поль Бокюз – то же, что у нас, например... Иосиф Кобзон. Просто – «человек-легенда»! Чтобы встретиться с этим удивительным человеком мы отъехали от Парижа на 450 километров и оказались в пригороде Лиона, в знаменитом ресторане Поля Бокюза. В ресторане, где и рождается чудо, чудо, достойное трех звезд «Мишлена». Меня встретил уже очень пожилой человек, который сам о себе говорит, что у него, может, и трясутся руки, но горит глаз, а главное – не потерял нюх. Поль Бокюз водил меня по кухне своего ресторана, контролируя работу своих тридцати поваров, заглядывая в каждую кастрюлю. Он пробовал, причмокивал, иногда морщился, редко просил что-то добавить в то или иное блюдо. В этот вечер его, кажется, устраивало всё. Мне, правда, отведать ничего не удалось. Хотя для такой экскурсии меня и облачили в поварскую куртку. От колпака я вежливо отказался, тем более что это не нарушало санитарно-гигиенических норм. Мне пришлось довольствоваться исключительно букетом запахов, специй и ароматов, исходящих от каждой кастрюли. *«Всё как раз в самый раз. Ни прибавить, ни отнять. Может, только чуть-чуть базилика и тимьяна»*. Бокюз колдовал над пятилитровым чаном, когда я у него спросил: а что, ничего не надо добавлять? Бокюз посмотрел на меня с некоторым удивлением, если не с жалостью, и ответил: *«Нет, не надо. Это же роти де кот де во!»*. Тут я понял, ну, конечно, это же жаркое из отборной телятины, а я, невежда, еще хотел его чем то «украсить». Вообще, именно на кухне Поля Бокюза как нигде понимаешь, что высокая французская гастрономия – это не набившие оскомину клише в виде лягушачьих лапок или



Поль Бокюз

улиток. Да и лоснящиеся от фуа-гра губы, здесь тоже, мягко говоря, не приветствуются. Ведь жирная печень – это одно название. Мы продолжали кулинарное дефиле. Поль Бокюз остановился у очередной кастрюли. *«Кот де во в кокотнице, – с гордостью оповестил он, добавив: – Это блюдо на двоих, и приправлю я его на этот раз крем-соусом из сморчков».*

Кстати, сморчки, столь любимые и в России, и во Франции, – ингредиент, скорее, для кулинарных эстетов. Что касается знаменитых трюфелей, то это уже для настоящих ценителей. У Поля Бокюза просто трюфелей в меню нет. Как он сам говорит, это очень банально, когда дорогостоящий трюфель вульгаризировался и каждый норовил его куда-нибудь и во что-нибудь добавить. Зато у Бокюза есть трюфельный суп. Суп с рецептом, который держится в тайне, носит название «ВЖЭ», т.е. «Валери Жискард д'Эстен», в честь французского президента, наградившего повара



*Бертран Клавье,
директор кулинарного гида «Го и Мийо»*

в свое время орденом Почетного легиона. Продолжая гастрономическую экскурсию, мы оказались в кондитерском цехе. Сначала моему взору предстала ромовая баба. Рецепт, вроде бы знакомый с детства. Только вот ромовая баба у Бокюза – деликатный бисквит, плавающийся в ромовой массе, выглядел более аппетитно, чем тот десерт с серой глазурью вместо рома, который мы покупали в наших школьных столовых. В этот момент мне себя стало жалко, и я отчетливо понял, сколько же мы всего потеряли! Ведь до революции русские рестораторы были известны не менее французских. Но во Франции-то всё продолжало развиваться, и ресторанный бизнес тоже, а у нас на смену ресторанам на 70 с лишним лет пришел общепит.

Сам Бокюз в свое время вывел формулу «успеха французской кухни, ставшей апофеозом гастрономического искусства». В рецептах нет ничего особенного. Просто в основе каждого блюда, каждого заклинания – самые обычные и по большей части всем доступные продукты. Правда – высочайшего качества! А дает их Франция, удивительная страна. Это и огромный виноградник, и обширный огород. Добавьте к этому удачную географию: Атлантический океан, Северное и Средиземное моря. Все эти вина: шампанское, бордо, божоле, все эти фрукты из долины Роны, великолепные овощи из долины Соны. Франция – это продуктовый рай. А если посмотреть на сыр – его делают в каждом регионе, 600 сортов сыра, видано ли это!? К слову сказать, редкий француз не любит порассуждать о сыре. Сам де Голль в свое время кокетничал: *«Как можно управлять страной, в которой делают столько сортов сыра?»* Разнообразие вкусов и запахов французских сыров действительно может свести с ума любого. Твердые и мягкие, с белой плесенью и с благородной, голубой; вполне мирные по запаху и вонючие до полного неприличия. И при этом все они – действительно гор-

Омары с яблоками

