

СЕНТЯБРЬ 2020

Comme à Paris: La Gazette

- 2 Слово редакции
- 4 Страна
Многоликая Франция
- 7 Историческая справка
Барон Осман, изменивший облик Парижа,
и бульвар его имени
- 8 Еда. Рецепты
Кафе «Comme à Paris»
и сэндвичи из нашего хлеба
- 10 Искусство
Милен Демонжо,
русская красавица
французского кино
- 11 Искусство
Высокое парфюмерное
искусство
- 12 Спорт
Сладкий бизнес
французского
аква чемпиона
в России

«КАК В ПАРИЖЕ»: ГАЗЕТА





Добрый день, уважаемые читатели! С удовольствием представляем вашему вниманию первый номер нашего журнала «La Gazette», на страницах которого вы найдете не просто качественную и полезную информацию о Франции и её традициях, но и что-то более глубокое и содержательное. Мы искренне желаем сохра-

нить и укреплять связи между двумя странами и культурами, которые имеют давнюю совместную и такую богатую историю.

И главное - эти две культуры по-настоящему очень близки мне. Франция - моя истинная Родина, где я родился, учился и жил большую часть жизни. Россия - моя вторая

Родина, духовное начало, величайшая страна, которая притягивает меня с самого детства, где я сейчас живу и работаю.

В этой связи и возникла идея создать яркий журнал на русском языке с разнообразными познавательными и занимательными сюжетами о Франции. А именно, достопримечательности и путешествия, искусство и гастрономия, мода и красота, история и культура, спорт и литература, развлечения и ещё много всего, чем нам хотелось бы с вами поделиться.

Надеюсь, что «La Gazette» понравится вам, и я уверен, что на её страницах вы сможете узнать много нового, интересного и практичного. Так что, читайте, фотографируйте её статьи, делитесь и обсуждайте их с друзьями, и пусть вся Москва знает, что Франция и Россия - лучшие друзья.

Приятного прочтения!

Антуан Галавтин | главный редактор российского журнала «Comme à Paris: La Gazette»



Bonjour, наши дорогие читатели!

Всех, кто, кто хотя бы раз побывал во Франции, она очаровывает и мгновенно влюбляет в себя. Вот именно для тех, кто обожает эту удивительную страну, мы с большим удовольствием представляем этот журнал.

Достопримечательности самого посещаемого туристами государства мира исчисляются не сотнями и даже не тысячами, а десятками ты-

сяч. Мы будем вас знакомить с самой разнообразной, познавательной и полезной информацией о любимой Франции. Вы окунетесь в её традиции и повседневный быт, посетите множество уникальных уголков и узнаете о ней много нового и необычного.

На страницах «La Gazette» мы представим вам истинные сокровища многовекового наследия Франции, познакомим с её историей и современными ноу-хау, вы ощутите ароматы её фирменных парфюмов и вкус кулинарных изысков «à la française». Одним словом, всё то, что сделало Францию уникальной и неповторимой. При этом мы постараемся регулярно наполнять наше издание колоритными иллюстрациями и фотографиями.

Серж Водес | шеф-редактор российского журнала «Comme à Paris: La Gazette»



Бастилия | La Bastille

Знаете ли вы, что стало с Бастилией (La Bastille), главной крепостью-тюрьмой в эпоху французских королей? 14 июля 1789 г. она была взята штурмом революционно настроенными парижанами, а в 1791 г. полностью разрушена. На её месте установили табличку с надписью «Здесь

танцуют, и всё будет хорошо!» (Ici l'on danse, ah ça ira, ah ça ira!). В настоящее время на месте снесённой тюрьмы находится площадь Бастилии, место пересечения десятка столичных улиц и бульваров с подземным узлом парижского метро.

источник: архив Comme à Paris, фото Анна Зорина



COMME À PARIS

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА
ФРАНЦУЗКИЕ ПРОДУКТЫ
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И
ДРУГИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ОТ
ФРАНЦУЗКИХ ШЕФОВ
КОФЕЙНЯ С ФРАНЦУЗСКИМ
НАСТРОЕНИЕМ


www.commeaparis.ru

м. Коньково – ул. Профсоюзная 126, к. 3, + 7 (910) 452 05 08
м. Раменки – (скоро открытие) Мичуринский проспект 26

МНОГОЛИКАЯ

Франция



Франция очаровывает любого, кто когда-нибудь посетил или посещает эту яркую и многогранную страну. В неё влюбляются с первого взгляда, её обожают всю оставшуюся жизнь, мечтая вновь и вновь с ней свидеться.

Рандеву с Францией полно шарма и восторга, будь то незабываемые экскурсии по сказочным замкам Луары или гастрономические вояжи по её регионам, шопинг в парфюмерных бутиках и салонах высокой парижской моды, роскошный летний отдых на Лазурном Берегу или не менее впечатляющий зимний на её Альпийских горнолыжных курортах.

Достопримечательности Франции, самой посещаемой туристами страны мира, исчисляются не сотнями и даже не тысячами, а десятками тысяч. Одних только средневековых дворцов, парков и замков в стране насчитывается более 40 000! Однако любое знакомство с Францией начинается с её столицы, красавца-щёголя Парижа, главным «гвоздём» которого с конца XIX-го века является легендарная, ажурно-воздушная Эйфелева башня. Кроме того, все стремятся насладиться шедеврами всемирно известных музеев Лувра, д'Орсе, Центра Жоржа Помпиду, Импрессионизма, Моды и от кутюр, Искусства и цивилизации Африки,

Азии и Америки на набережной Бранли и многих других.

Гости французской столицы-меломаны с восторгом посещают спектакли и представления в легендарном концертном зале «Олимпии» и знаменитой «Опера Гарнье». А поклонники шоу и спортивных мероприятий стремятся увидеть их в популярном мега-комплексе «Берси». Туристы любуются неповторимой красотой базилики Сакре-Кёр и сочувствуют мрачноватому (особенно после недавнего пожара) готическому величию собора Нотр-дам-де-Пари. Днём они планируют по Монмартру, гуляют в Булонском лесу и Тюильри, совершают обзорные прогулки на речных трамвайчиках по Сене, а по вечерам развлекаются в знаменитых кабаре «Мулен Руж», «Крейзи Хорс» и «Лидо» или вкушают неповторимые кулинарные шедевры французской кухни в многочисленных бистро и ресторанах Парижа.

Любители шопинга спешат закупиться в знаменитых универмагах «Printemps», «Galeries Lafayette», «Le Bon Marché» и «BNV». Их ждут многочисленные бутики прославленных кутюрье на знаменитой авеню Монтэнь, парфюмерии, косметики и ювелирии на площади Вандом, салоны эксклюзивных драгоценностей, обуви, одежды и аксессуаров. А фанатов аттракци-

онов, детишек и их родителей, в Париже радушно встречают самый большой в Европе парк Диснейленд и его французский собрат Парк Астерикс.

Визитной карточкой и гордостью гостеприимной Франции являются её роскошные и уютные отели не только в столице, но и в регионах. Туристы со всего света найдут для себя подходящий и комфортабельный вариант проживания на любой вкус и кошелек. От легендарных гостиниц 5*, таких как феешенбельные «Крийьон», «Рафаэль» или «Жорж V» в Париже, «Негреско» в Ницце, «Мажестик» в Каннах или сеть «Гранд Отелей» и отреставрированных старинных замков по всей стране, до популярных центров семейного отдыха в Нормандии или регионе Солонь в центре Франции.

Любопытно, что во Франции отражены многие особенности её ближайших географических соседей, делающие эту страну действительно уникальной. Фахверковые дома, пузатые сосиски с капустой и знаменитые сорта пива Эльзаса напоминают Германию, запахи и вкусы Италии чувствуются в природе и кухне Прованса, мятежный дух Испании витает в городах на Пиренеях, а французская Фландрия своей гастрономией и архитектурой напоминает соседнюю Бельгию, кроме, акцента, конечно.



Je Parle
ФРАНЦУЗСКИЙ ДЛЯ ВСЕХ

УЧИМ ФРАНЦУЗСКИЙ

В современной разговорной французской речи используется множество непонятных иностранцам сленговых и аргю выражений, которые весьма далеки от классического французского языка эпохи Вольтера, Золя, Дюма и Мопассана. Этот бытовой язык не преподают в институтах, но на нём ежедневно изъясняются миллионы жителей Франции.

В этой связи хотели бы ознакомить вас с некоторыми наиболее часто употребляемыми словами и выражениями, которые вы можете услышать на улице, в кафе, ресторанах, магазинах, в кино и во французских шансонах. Мы также дадим этим перлам французской разговорной речи их звучание (в скобках) и русские аналоги.

ça gaze? (са газ?)
ça roule? (са руль?)
как жизнь, как дела?

Mec (мек), gars (га)
мужчина

Nana (нана)
женщина

Machin, truc (машен, трюк)
вещь, вещица,
предмет, штукавина

Pote (пот), copain (копен)
друг, приятель, кореш

Copine (копин)
подруга

Rigolo (риголо)
смешно

Flouze (флуз), thune (тюн), fric (фрик)
деньги, бабло

Flic (флик), flicard (фликкар), poulet (пуле)
полицейский, легавый

Rapame (панам)

Париж

**Bouffe (буф),
bouffer (буфе)**

еда (жратва), жрать

Trinquer (тринке)

выпивать

Cul sec (кю сек)

залпом, до дна

Bagnole (баньель)

автомобиль, тачка

Godasses (годас)

обувь, ботинки

Fringues (френг)

одежда, шмотки

Chouette (шуэт)

классно, клёво

Frigo (фриго)

холодильник

Les Popovs**(ле Попов)**

русские

Мы продолжим знакомить вас с самыми употребляемыми словами и выражениями повседневного разговорного французского языка в следующих номерах нашего журнала.

Кроме того, ни одна страна в Европе не может конкурировать с Францией по количеству отличных морских пляжей с их историческим и климатическим разнообразием. Сотни тысяч туристов ежегодно посещают знаменитые пляжи Нормандии, где в годы 2-й мировой войны высадился морской десант союзников, и удивительно красивые города - изысканный Довилль с его легендарным Казино и прелестный Онфлёр, пристанище импрессионистов. 3-м после Эйфелевой башни и Версаля объектом туристического притяжения страны является «восьмое чудо света» - миниатюрный скалистый остров Мон-сен-Мишель, где с XI-го века действует и принимает ошеломлённых гостей аббатство бенедиктинцев. Живописные бухты Нормандии и соседней Бретани знамениты тем, что в отливы там принято собирать в зыбучих песках разнообразные дары моря - мидии, рачков, крабов, креветок, устриц, которые затем под разнообразными вкуснейшими соусами и с местным вином в изобилии подаются во всех быстро и ресторанах.

А расположенные в 200 км южнее пляжи «мушкетёрской» Ла-Рошели и ещё ниже на 300 км на юг «зажигательного» Биаррица обдуваются мощными ветрами Атлантики, которые летом сбивают палящую жару и почти круглый год создают идеальные условия для занятий виндсерфингом и кайтсерфингом.

О роскошных средиземноморских курортах Ниццы, Канн, Ан-

тиба, Сан-Тропе, Тулона, Йера, Марселя и Монако, многие из которых не только посещались, но и благоустраивались высшей российской знатью и промышленниками, сказано и известно столько, что нет смысла много распространяться о Лазурном берегу, этой жемчужине Юга Франции. Туда надо просто однажды поехать и вживую всем насладиться.

Впервые русские открыли для себя Французскую Ривьеру в 1856 году, когда Россия купила обширный участок береговой полосы в городке Вильфранш-сюр-Мер. Через два года интенсивных строительных работ и логистических преобразований он превратился в весьма мощную по тем временам военно-морскую базу ВМФ Российской Империи с каменной пристанью, дебаркадером и госпиталем для матросов.

А подлинную славу «русского курорта» на Лазурном берегу и, в особенности в Ницце, принесла любовь к этим «райским» местам супруги Николая I, вдовствующей Императрицы Александры Фёдоровны. Вслед за ней сюда потянулись влиятельные русские аристократы, богатые предприниматели и представители российской богемы, а город обогатился целым кварталом «русских» вилл. Полюбоваться этими роскошными особняками, а также мраморным бюстом Александры Фёдоровны в Вильфранш-сюр-Мер можно и сегодня.

В честь этой русской Царской четы в 1859 году в Ницце была воздвигнута Церковь святых Ни-

колая и Александры. А второй и, пожалуй, самый известный православный храм в Ницце, Свято-Николаевский собор, появился в 1912 году. При этом Императрица немало способствовала процветанию, как Ниццы, так и всего Лазурного берега, в целом. Именно благодаря её инициативе и материальной поддержке была построена комфортабельная дорога из Ниццы до Вильфранш-сюр-Мер, которая впоследствии стала бульваром имени Александры Фёдоровны. Она также выделила значительную сумму денег на строительство железной дороги по побережью Французской Ривьеры. В день торжественного открытия этой ветки в честь российской Императрицы возвели Триумфальную арку, украшенную флагами Франции и России.

Каждый регион страны внес свою оригинальную лепту в кулинарный котёл изысканной и неповторимой французской кухни. Та же Нормандия всемирно известна своими многочисленными сортами сыров во главе с неповторимым Камамбером, шипучими сидрами и крепким Кальвадосом, воспетым Эриком-Мариет Ремаком в своих романах. Район Рона-Альпы предлагает гурманам вкуснейшую запеканку из тонких ломтиков картофеля «гратэн до-финуа» и нежнейшее «фондю». В Марселе вы насладитесь истинным вкусом легендарной рыбной похлёбки «буйябесс», а гастрономической «коронкой» региона Ланд является знаменитый паштет «фуа гра». Регион Шампань манит к себе любителей подлинных искрящихся игристых



Источник: интернет, 7themes.ru

Париж



Замок Иф

источник: интернет, <https://funart.pro/2450-if-zamok-francija-22-foto.html>

напитков, как и Бордо – ценителей тонких вин. Только в городе Коньяк можно продегустировать настоящие коньяки и посетить подвалы с бочками и бутылками многолетней выдержки этого уникального алкоголя. А в Лионе, признанной гастрономической столице Франции, вы с удовольствием отведадите самые шедевры местной кухни и кулинарии.

Никого, ни детей, ни взрослых, не может оставить равнодушными неповторимая сладкая выпечка, разнообразные пирожные и иные кондитерские шедевры регионов Франции. Всемирно известные круассаны, эклеры, птифуры, профитролы и другие самые причудливые и изысканные торты и крепы предлагаются сладкоежкам как в уличных кафе и уютных кондитерских Парижа, так и в бистро самой настоящей французской глубинки.

Бесподобны, например, ароматные бретонские масляные пироги «куинь аман» или нормандские и прованские бриоши,

которые приобрели мировую популярность, благодаря художнику Эдуарду Мане. Неповторимы по вкусу и аромату слоёные пирожные с миндальным кремом «питивье» с берегов Луары или же вкуснейшие «клафути» с вишнями из Лимузена.

Многое из традиционных французских десертов и выпечки, приготовленные известным шефом-кондитером Фредериком Андриё, вы можете всегда попробовать и приобрести в нашем кафе «Comme à Paris», точно, как в Париже.

Воистину, прав был Генерал де Голль, который говорил, что «лучше Франции в этом мире ничего ещё не придумано!»

Сколько же интересных экскурсий и встреч, незабываемых впечатлений, шарма, изыска и открытий дарит своим гостям очаровательная и разнообразная Франция. При чём, побывавшие там однажды, уже строят планы вернуться туда вновь и вновь. А привезённые сувениры, модные вещи прет-а-порте и от кутюр,

духи, бижутерия, сувениры, уникальные напитки и гастрономические деликатесы заставляют окружающих по-хорошему завидовать этим счастливым.

Мы очень надеемся, что скоро, в этом ли году или в начале следующего, россияне вновь смогут всё это ощутить, увидеть, попробовать и по достоинству оценить. После многомесячного карантина, вызванного эпидемией пандемии, Франция и её огромный туристический сектор постепенно вернутся к нормальной жизни.

Гостеприимная и прекрасная Франция, как и всегда, с нетерпением ждёт её преданных почитателей и новых гостей из России, а наша «La Gazette» продолжит с удовольствием делиться с читателями наиболее интересными, занимательными и полезными сведениями об этой удивительной стране.

Серж ВОДЕС



Люберон, монастырь

источник: интернет, pinterest.ru



Замок Иф | Château d'If

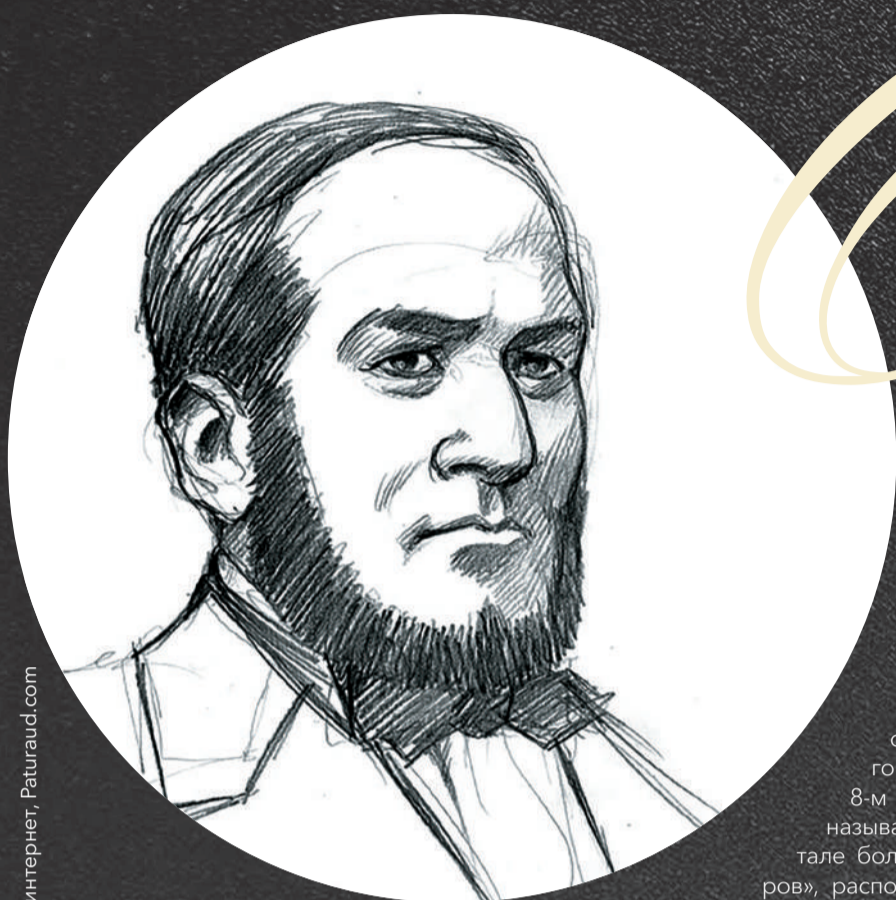
Знаете ли вы историю замка Иф (Château d'If) в Марселе? Строительство этого оборонительного форта завершилось в 1531 г. С конца XVI века замок в течение 200 лет был местом заключения особо опасных преступников, а в XIX веке стал музеем. В 1926 году ему был присвоен статус архитектурного памятника.

В 1845 году писатель Александр Дюма написал роман «Граф Монте-Кристо», описав многолетнее заточение главного героя Эдмона Дантеса в Замке Иф. Позже великий автор

историко-авантюрных книг поместил туда же таинственного узника под именем «Железная маска», хотя он содержался в Бастилии.

Благодаря фантазии Дюма и двум мнимым заключённым, Эдмону Дантесу, который никогда не существовал, и «Железной маске», замок Ив приобрёл всемирную известность.

Сегодня – это одна из «визитных карточек» Марселя. В форте проводятся экскурсии, продаются сувениры, а на открытой площадке расположено кафе с видом на порт и город.



источник: интернет, Paturaud.com

БАРОН Осман

ИЗМЕНИВШИЙ ОБЛИК ПАРИЖА, И БУЛЬВАР ЕГО ИМЕНИ

На территории сразу двух самых престижных округов Парижа, 8-м и 9-м, в так называемом «Квартале больших бульваров», расположена одна из важнейших и популярных городских артерий. Это прямой, как рыцарский меч, пронзающий насквозь правый берег Сены, роскошный красавец, бульвар Османа (Boulevard Haussmann).

Бульвар Османа является самым широким и длинным среди всех больших бульваров французской столицы. Его протяженность составляет чуть более 2,5 километров. Свое начало он берет от Итальянского бульвара (Boulevard des Italiens), пересекает Страсбургский бульвар (Boulevard de Strasbourg), выходит к площади Республики (Place de la République), а затем незаметно сливается с бульваром Монмартр (Boulevard Montmartre). Это всего в пару километров от одноименного исторического квартала, всегда заполненного толпами туристов.

Название бульвара, звучащее для русского уха как-то по-восточному, на самом деле не имеет никакого отношения ни с Османской империей, ни с арабским миром. Эта городская магистраль названа в честь барона Жоржа Эжена Османа (Georges Eugène, baron Haussmann), префекта департамента Сена и города Парижа в 1851-1870 годах. Согласно летописи французской столицы, на том месте, где сегодня расположен современный бульвар, на улице Фобур-Сент-Оноре, стоял дом, окруженный садом, принадлежавший эльзасцу Николаю Осману, интенданту Наполеоновской Армии. Родившийся там его сын, Жорж Эжен, став главой города, в корне изменил его средневековый образ, проведя полную реновацию или как её часто называют «Османизацию» Парижа XIX века. Градоначальнику удалось реализовать грандиозные проекты и планы по радикальному обновлению устаревшей городской инфраструктуры, осветить его тысячами газовых фонарей, проложить канализацию, построить целые кварталы новых современных зданий, площадей, улиц, авеню и магистралей.

Избранный в 1848 году Президентом Французской республики,

Луи-Наполеон Бонапарт через два года после своей инаугурации совершил государственный переворот и провозгласил себя Императором Наполеоном III. Вскоре в этом статусе он посетил Лондон, финансовый и технологический центр мира того времени, где промышленная революция произошла ещё в XVII-м веке.

Британская столица обладала развитой системой канализации, городским освещением и большими общественными парками, сооружёнными после Великого лондонского пожара 1666 года. После этой поездки Император задумал и Париж превратить в современный город, отвечающий быстрым темпам развития промышленности и технологий. Вдохновлённый красотой и многообразием лондонских парков, Наполеон III нанял инженера и архитектора Жана Шарля Альфана для обустройства зелёных насаждений в Париже. На его окраинах, на западе и востоке, были созданы «лёгкие» столицы, соответственно, Булонский и Венсанский лесопарки, а в черте города - парки Бют-Шомон, Монсо и Монсури. В каждом квартале были разбиты скверы, а вдоль авеню высажены деревья. Наполеон III лично интересовался архитектурой, и его часто можно было застать изучающим чертежи новых зданий и улиц французской столицы.

В его планы также входили такие инновации, как развитие городского транспортного сообщения, улучшение системы здравоохранения и жилищных условий низших слоёв общества, что во многом способствовало повышению авторитета Императора среди парижан. С другой стороны, широкие и хорошо обозреваемые городские магистраль облегли проведение военных парадов и усложняли их перекрытие баррикадами в случае очередной революции.

Для осуществления задуманного Наполеон III в 1853 году назначил префектом Департамента Сена и Парижа барона Жоржа Эжена Османа, известного своей «немецкой» последовательностью, строгостью и исполнительностью.

С 1854 по 1858 год, когда Наполеон III обладал наибольшей властью, Осман в кратчайшие сроки расчистил центральные районы Парижа, и большинство узких, тёмных переулков и тупиков исчезли с карты города. По личному приказу префекта было снесено даже

его «родовое гнездо». В итоге, на месте старых запутанных узких улочек возникла геометрическая сеть широких, прямых, освещённых газовыми фонарями авеню и бульваров. Их ширина доходила до 30 метров, что было весьма удивительно для парижан. С севера на юг сквозь город протянулась практически прямая ось от Севастопольского бульвара до бульвара Сан-Мишель. Рядом с Шатле эту артерию пересекала одна из длиннейших магистралей Парижа, улица Риволи, продлённая Османом до улицы Сен-Антуан. Также были построены новые бульвары в западном и восточном районах города. Вдоль проспектов были высажены каштаны, подчёркивающие симметричность и свежесть обновлённого города.

Барон также продолжил работу над знаменитыми Большими бульварами Парижа, создание которых началось ещё во время правления Людовика XIV. Их не только расширили, но и построили несколько новых, как, например, бульвар Ришар-Ленуар и, собственно, бульвар Османа, получивший имя своего создателя. Сердце столицы, площадь Звезды приняла при бароне свой окончательный вид. От неё лучами стали расходиться 12 проспектов, названных в честь славных побед, одержанных французскими войсками, и носящих имена маршалов Франции, которые их возглавляли.

Параллельно с наземными изменениями Осман активно проводил в Париже и многочисленные подземные работы. При нём была модернизирована допотопная система городских водостоков, проект реновации которой возглавлял инженер Эжен Бельгран. Под каждой улицей были проложены глубокие галереи, по которым проходили трубы со сточной и чистой водой, а также с газом и сжатым воздухом.

В 1889 году на пересечении улицы Лаборд с бульваром Османа была установлена статуя знаменитого префекта Парижа работы Франсуа Коне, а сам бульвар в своём современном виде окончательно был закончен в 1926 году, когда он достиг Итальянского бульвара.

(Продолжение рассказа о деяниях барона в Париже и о самом бульваре, носящем его славное имя, читайте в ближайшем номере журнала).

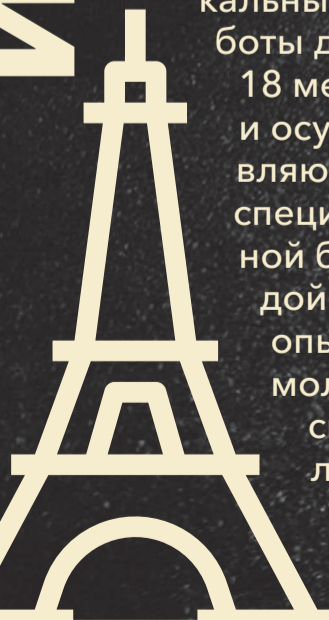
Анатолий СИПЯГИН

ИНТЕРЕСНО

18 месяцев
25 скалолазов

Знаете ли вы, что на покраску парижской Эйфелевой башни (La Tour Eiffel) тратится до 60 тонн антикоррозийной краски? А это именно так. Процесс обновления символа столицы Франции повторяется каждые 7 лет.

Её красят в два слоя, эти уникальные работы длятся 18 месяцев и осуществляются специальной бригадой из 25 опытных моляров-скалолазов.





«Comme à Paris»

И СЭНДВИЧИ ИЗ НАШЕГО ХЛЕБА

Французская пекарня-кондитерская «Comme à Paris» (рейтинг заведения на Zoon - 5) предлагает вам окунуться в атмосферу уютного гастрономического кафе в Москве, но как в Париже.

Этот уникальный проект воплотил в себе лучшее, что есть в кулинарных и кондитерских традициях Франции, которые по праву известны во всём мире. У вас есть отличная возможность познакомиться с качественными кондитерскими изделиями, изготовленными по французским стандартам у нас в России.

Реализация этого гастрономического бренда стартовала в 2015 году. Собственником и директором предприятия является французский гражданин с российскими корнями Антуан Галатин, он же чемпион по плаванию и главный редактор журнала «La Gazette», первый номер которого вы сейчас держите в руках.

Идея создания торговой марки у него появилась, потому что в Москве не хватало вкусного, качественного хлеба и выпечки без маргарина и пальмового масла. В «Comme à Paris» все кондитерские изделия, киши и круассаны делаются исключительно по традиционным французским рецептам из отечественных и импортных ингредиентов. Хлеб и другие хлебобулочные изделия выпекаются на месте несколько раз в день, а также их производят на заказ.

Аромат свежеспеченных выпечки и хлеба не покидает заведение на протяжении всего дня. Помимо умопомрачительных ароматов вас ждет горячий кофе, чай, а также самые разнообразные прохладительные напитки. А именно, соки, сезонные фреши, фруктовые и молочные коктейли, французские органические лимонады, бодрящие сидры и минеральные воды.

Всех гостей ждут по адресу: Профсоюзная улица, дом 126, корпус 3, у входа в «Экомаркет». Ехать нужно до станции метро «Коньково». Заведение работает ежедневно с 09:00 до 21:00.

С недавних пор кафе «Comme à Paris» сотрудничает с известным французским шефом-кондитером с многолетним опытом работы Фредериком Андриё (Frédéric Andrieu). В этой связи репертуар и вкусовое разнообразие меню заведения значительно расширились. Признанный мастер кулинарного искусства своими ноу-хау и продуктами заметно повысил классность предлагаемых клиентам оригинальных мучных и кондитерских изделий.

Фредерик Андриё родился в Тулузе, столице региона Окситания и префектуры департамента Верхняя Гаронна. С 14 лет юноша мечтал о карьере повара-кондитера, блестяще окончил школу знаменитого французского кудесника выпечки и мэтра кулинарного искусства Мишеля Белэна (Michel Belin), удостоенного за свои достижения звания Кавалера Ордена почётного легиона. Уже многие годы это училище, как и многочисленные кондитерские бутики месье Белэна располагаются в старинном Альби (Albi), главном городе департамента Тарн на Юге Франции. Там и получил Фредерик диплом специалиста по приготовлению шоколада, выпечки, кондитерских изделий и мороженого.

После стажировки в ряде ведущих кондитерских Франции он принял предложение ресторана высокой кухни «Goumard Prunier» (две звезды Michelin) занять должность ассистента шефа-кондитера. Под непосредственным руководством Мишеля Белэна он занимался совершенствованием меню и обучением персонала ресторана рецептуре и технике приготовления десертов по технологии мэтра.

В 25-летнем возрасте Андриё едет в Ливан, где трудится в местных ведущих кондитерских и ресторанах при отелях «Relais & Chateaux» и «Intercontinental Phoenicia Hotel». В этот период он детально изучил традиции и методологию приготовления сладостей и десертов на Ближнего Востока.

В Ливане Фредерик познакомился с шеф-поваром Жаном-Мишелем Хардуином-Атланом и принял

его предложение поработать в Москве. В «Swissôtel Красные Холмы Москва» он руководит кондитерским цехом и разрабатывает новое авторское «сладкое» меню на основе лучших европейских и азиатских традиций. Одновременно с этим французский специалист преподаёт своё мастерство в престижной московской кулинарной школе «Ragout» («Рагу»).

При этом Фредерик продолжил работать с шоколадом и вскоре создал свой бренд авторского продукта и конфет ручной работы под маркой «Fenêtre vers la France» («Окно на Францию») с неповторимыми начинками и вкусами высшего качества.

Шоколяте также создаёт эксклюзивные изделия в соответствии с пожеланиями клиентов, подбирает цветовую палитру шоколада, его компоненты и аромат. Однажды Фредерик получил заказ от одного оригинала, который обожает Токио и салатный цвет кондитерских изделий. Так вот, именно в этой тональности Андриё создал для него уникальный шоколад с начинкой из зелёного чая и японской приправы вассаби.

Однако теперь мы перейдём от кондитерского эксклюзива к описанию более будничных, приземлённых, но при этом не менее аппетитных, чем шоколад «болотного» цвета, очень вкусных хлебобулочных продуктов кафе «Comme à Paris».

Несомненно, что одним из самых популярных хитов его пекарни является свежий и ароматный, с хрустящей корочкой, знаменитый французский деревенский хлеб pain de campagne Pochon (Кармашек) из пшенично-гречишной муки на закваске. О нём мечтает вся Москва, а посетители и постоянные клиенты кондитерской его просто обожают.

Сегодня мы предлагаем вашему вниманию и для самостоятельной реализации рецепт изумительного по вкусу и очень полезного сэндвича из этого хлеба с авокадо и креветками. Этот рецепт лёгкий и прост в исполнении.



источник: архив «Comme à Paris»



Батон (bâton) и Багет (baguette)

Знаете ли вы, что означают во французском языке такие «хлебные» для нас слова, как батон (bâton) и багет (baguette)? Оба имеют одинаковое значение – палка, палочка, посох, рейка. Однако, багет это ещё и длинный (около 70 см) тонкий батон белого

хлеба, являющийся мировым кулинарным брендом и своеобразным символом Франции. Интересно, что в Бельгии и Квебеке он так и называется – французский хлеб (pain français). А в дореволюционной России это была французская булка.



Необходимые ингредиенты для приготовления 2-х сэндвичей на хлебе от кафе «Comme à Paris»:



Свежеиспечённый хлеб
толщиной 2 см
2 куска



Авокадо
среднего размера
(мягкий на ощупь)
1 штука



Свежий огурец
½ штуки



Варёные и очищенные
креветки
200 г



Свежий укроп
50 г



Соль
5 г



Молодой чеснок
1 зубчик



Помидоры черри
4 штуки



Зелёный салат
4 листа

Для приготовления соуса:



Варёное куриное яйцо
1 штука



Молодой чеснок
1 зубчик



Лёгкий майонез, кетчуп «Хайнц»,
соевый соус, сметана 10%,
чёрный молотый перец

Пошаговое приготовление сэндвичей:

- Острым ножом разрезаем авокадо пополам в длину плода. Вынимаем из сердцевины косточку. Столовой или чайной ложкой перекалдываем его массу в ёмкость среднего размера (пиалу или миску).
- Вилкой тщательно размешиваем эту субстанцию, добавляем в неё щепотку соли и доводим до состояния пасты приятного бледно-салатового цвета.
- Очень мелко шинкуем свежий укроп и половинку огурца (можно его потереть на тёрке). Вместе с выжатым зубчиком молодого чеснока добавляем их в ёмкость с пастой авокадо и ещё раз всё перемешиваем вилкой или ложкой. Цвет пасты становится более ярким, аппетитным и зелёным.
- Отдельно готовим соус-заливку. Для этого во вторую миску выдавливаем 1/3 пакетика лёгкого майонеза, добавляем в него мелко порезанное варёное яйцо, щепотку чёрного молотого перца, чайную ложку кетчупа «Хайнц», выжатый зубчик молодого чеснока, чайную ложку сметаны и совсем немного соевого соуса вместо соли. Затем эту массу динамично перемешиваем и взбиваем вилкой до состояния воздушности. Цвет заливки должен быть нежно розовым.
- А теперь готовим наши сэндвичи «à la française». На каждый кусок деревенского хлеба выкладываем по 2 листа свежего салата. Обильно покрываем их пастой из авокадо и заливаем соусом. Делаем это столовой или чайной ложкой. На каждый сэндвич сверху вилкой раскладываем очищенные вареные креветки среднего размера и слегка их перемешиваем с розовым соусом и зелёной пастой. И всю эту красоту гарнируем веточкой свежего укропа и половинками помидоров черри. Voilà, готово!
- А если времени нет, но хочется чего-то необычного и вкусного, то вы можете заменить пасту из авокадо на классические французские риеты из ассортимента COMME A PARIS.

Приятного вам аппетита и гастрономического наслаждения!

Легкие и вкусные рецепты от кондитерской-пекарни «Comme à Paris» вы найдёте в следующих номерах журнала «La Gazette».

Сергей СЕДОВ



Bon appétit!





Милен Демонжо

РУССКАЯ КРАСАВИЦА ФРАНЦУЗСКОГО КИНО

Золотой век французского кинематографа 1950-70 годов подарил нам невероятно красивых и обаятельных актрис «новой волны». При этом, в отличие от итальянских кинодив, жгучих брюнеток, таких, как Софи Лорен, Джина Лоллобриджида или Клаудия Кардинале, все они были очаровательными блондинками.

Раскованная и беззаботная юная «богиня» Брижит Бардо, русская «колдунья» Марина Влади, изысканная «подруга высокого блондина» Мирей Дарк, блистательная «Ангелика» Мишель Мерсье, несравненная Катрин Денев. На фоне этих супер звёзд французского кино не менее ярко выглядела и героиня нашего рассказа.

Её зовут Милен Демонжо (Mylène Demongeot, полное имя - Marie-Hélène), и она стала известна миллионам советских зрителей в ролях обольстительной интриганки Миледи из художественного фильма «Три мушкетера» (1961 г.) и красавицы-фотографа Элен из трилогии о коварном и жестоком Фантомасе (1964-1966 гг.).

Мать Милен, Клавдия Трубникова, родилась в 1904 году в Харькове (тогда Российская Империя) в семье инженера-путейца. В 1918 году она была вынуждена бежать от революционных событий из города и вместе с мужем, матерью и бабушкой, преодолев более 8 тысяч километров, добралась до российского Дальнего Востока. Многомесячное путешествие на телегах по разбитым дорогам, где царили бандиты, и в холодных товарных вагонах, завершилось в столице края, городе Хабаровске.

Однако там семья Трубниковых задержалась ненадолго. Отец ушёл из семьи ради другой женщины. А Клавдия в поисках лучшей жизни, как многие русские, переехала в Шанхай, который в те годы назывался «китайским Парижем» из-за многочисленной диаспоры выходцев из Европы. Там она и встретила будущего отца Милен, Альфреда-Жана Демонжо, сына французского офицера из обеспеченной семьи, которая владела собственным винодельческим производством. Русская красавица с загадочной славянской душевностью пленила молодого шевалье. Альфред берёт в жёны свою возлюбленную вместе с её сыном от первого брака и возвращается на родину, во Францию, где вскоре родилась прелестная Мари-Элен.

Будущая красавица и звезда французских экранов появилась

на свет 29 сентября 1935 года в городе Ницца на Лазурном берегу (Nice, Côte d'Azur) в клинике с русским названием «Царевич». Девочка росла в любви и заботе родителей, однако не выделялась особой красотой и была обычным рыжеволосым подростком, к тому же с лёгким косоглазием. От этого она часто страдала от насмешек со стороны сверстников. Но именно тогда она полюбила кинематограф, днями напролет сидела дома, смотря фильмы и телесериалы.

В возрасте 15 лет врачи исправили этот досадный недостаток её внешности, и девушка расцвела, как утренняя роза. Подруги уговорили Милен поступить на курсы актерского мастерства, хотя она не очень верила в свои силы и талант, чтобы добиться успеха на этом поприще. Но именно там её заметили известные французские фотографы, и вскоре посыпались многочисленные предложения для съёмок в рекламе косметики, в модных и даже мужских журналах, включая знаменитый «Глейбой». А начала свою карьеру модели 17-летняя Милен в ателье знаменитого Пьера Кардена.

Постепенно юная красавица обзавелась влиятельными связями и друзьями и привлекла к себе внимание известного режиссера, выходящего из Петербурга, Леонида Могия. В 1953-м году она появилась в его фильме «Дети любви». Очаровательную дебютантку заметили, однако поначалу серьёзных ролей ей не предлагали. Она снялась в комедийных и приключенческих фильмах, таких, как «Марафонская битва» или «Похищение сабинянок». И лишь после этого её стали приглашать в серьёзные картины. Партнёрами Демонжо были такие звёзды, как Жан Маре, Симона Синьоре, Марина Влади, Ален Делон, Ив Монтан и Луи де Фюнес.

А в 1961 году наконец-то Милен по-настоящему озарила своей красотой и талантом небосвод французского и мирового кинематографа. Актриса всегда обожала художественную литературу, поэтому узнав о том, что известный французский режиссер Бернар Бордерри (Bernard Borderie) собирается экранизировать знаменитый историко-приключенческий роман Александра Дюма «Три мушкетера», решила непременно получить роль в этом проекте. Ей это удалось, и она бесподобно сыграла роль коварной и неотразимой Миледи в этой, ставшей канонической, экранизации попу-



источник: интернет, <https://picgalleria.com/p/amoxy-m.h.html>



источник: интернет

лярнейшего литературного произведения в жанре «плаща и шпаги».

Кинокартина, состоявшая из двух серий - «Подвески королевы» и «Мечь Миледи» - имела невероятный успех во всём мире. Этот захватывающий фильм, снятый в реальных исторических декорациях и костюмах эпохи мушкетёров, смог преодолеть «железный занавес» и на многие годы, если не десятилетия, покорила миллионы зрителей в Советском Союзе.

Вторая волна популярности подняла актрису на пик популярности в 1964 году, когда на экраны вышел первый фильм кинотрилогии о Фантомасе. Именно в этом проекте ей довелось впервые поработать с такими величинами французского кино, как Луи де Фюнес и Жан Маре. Целое поколение советских мальчишек, да и взрослых зрителей, выросло на этих фильмах. Эта кинокартина нередко транслируется по российскому ТВ и сейчас.

Любовью всей жизни актрисы был французский сценарист Марк Сименон, сын знаменитого писателя, автора романов о комиссаре Мегре, Жоржа Сименона. Пара прожила в счастливом браке почти 35 лет. По роковой случайности Марка не стало 24 октября 1999 года, когда ему было всего 60 лет. Собственных детей у них не было, однако они

сумели подарить свою заботу и любовь двум приемным.

О судьбе своей матери, которая умерла в 1986 году, Милен три года спустя написала книгу под названием «Харьковская сирень». Именно так в 2009 году в этом городе стал проводиться международный фестиваль короткометражного кино, почётным президентом которого с тех пор она является.

В 2006 году актриса была награждена французским орденом Искусств и литературы командорской степени, а в 2015 году в издательстве «Фламарион» вышли мемуары Милен Демонжо под названием «Мои священные чудовища» («Mes monstres sacrés»). Это уже седьмая книга кинозвезды.

В неё вошли портреты 52 знаменитых современников актрисы из мира кино, искусства, литературы и политики. Среди них - Жорж Сименон, Сальвадор Дали, Жан Габен, Ив Монтан, Джо Дассен, Ален Делон, Жан-Поль Бельмондо, Франсуа Трюффо, Морис Шевалье, Омар Шариф, Жерар Депардьё, Пьер Ришар, Сальвадор Дали, Жак Ширак и даже наследник британской короны принц Чарльз. Автор мемуаров отзывается о них с симпатией и, временами, с известной долей иронии.

Символично, что свои воспоминания Демонжо открывает главой,

посвящённой своему покровителю, также потомку русских эмигрантов, всеильному газетному магнату Пьеру Лазаревфу (Pierre Lazareff). Именно он, основатель и владелец некогда самой популярной в стране газеты «Франс Суар» («France Soir»), помог Милен сделать карьеру. Лучшие авторы его издания не скупались на похвалы начинающей старлетке, противопоставляя её самой Брижит Бардо. Правда, впоследствии обе кинодивы из вечных соперниц превратились в добрых подруг, и их до сих пор объединяет искренняя любовь к животным.

Милен Демонжо, которой в сентябре этого года исполнится 85 лет, выглядит на загляденье, поддерживает себя в отменной форме, пишет книги, даёт интервью и вплоть до 2018 года регулярно появлялась на ТВ и киноэкране.

На сегодняшний день в её послужном списке более 80 фильмов, в том числе два десятка телевизионных. Последней картиной с её участием стала драма «Я и ты», с той самой Катрин Денев в главной роли. За жизненное и творческое долголетие, в шутку или всерьёз, Милен всегда благодарит свои мощные российские корни.

Антон ГУДКОВ

ВЫСОКОЕ ПАРФЮМЕРНОЕ искусство

Знаменитости не обходили Грасс своим вниманием. Эдит Пиаф, Эрнест Бо, королева Виктория неоднократно бывали здесь



Бунины поселились в Грасс в 1923 году. Именно здесь Бунин написал сборник рассказов «Темные аллеи».

Грасс – средневековый город, расположенный на уступе, нависшем над равниной и побережьем, на границе между берегом Средиземного моря и предгорьями Альп.

Цветущие поля жасмина, розы, лаванды, фиалки смешиваются с запахами Прованских трав, розмарина, майорана, тимьяна, в окружении морской свежести и солнечного тепла. Такая ароматная аура окружает город Грасс. В средние века город был крупным кожаным центром. Кожи выделывались разные, в том числе и самые тонкие-перчаточные. XVI век – век моды на перчатки. У дам и кавалеров имелось множество таких аксессуаров, модники хвастались перчатками разных цветов: белыми, лимонными, фиолетовыми. Их манжеты были шиты шелком, золотом и украшены кружевом. Ароматизированные перчатки были подарены Екатерине Медичи и тотчас вошли в моду при дворе.

В 1730 году бывшие перчаточники основали в Грассе цех по производству духов.

Перфюмеры считают: все, что используется для производства

духов должно расти на высокогорье. Только тогда эфирные масла будут особенно ароматными. Королева здешних мест-роза Центифолия. Король ароматов – пьянящий жасмин. В мае здесь проходит выставка роз, а в августе – праздник жасмина. Фабрик по изготовлению духов – около 30, среди которых: Fragonard, Molinard, Galimard. Французский комитет в 1990 году предложил такую классификацию ароматов: цитрусовые (лимон, мандарин, апельсиновое дерево...), цветочные (роза, жасмин, фиалка...), папоротниковые (герань, лаванда, бергамот...), шипровые (шалфей, пачули, смо-лы...), древесные (сандал, кедр, ветивер...), амбровые (пряные ноты корицы, специи...), кожаные (можжевельник, смола березовой коры...).

Лучшие дегустаторы духов («носы») Франции и мира живут в Грассе. Свои творения они отправляют по всему Земному шару. В Грассе не только производят изысканные ароматы, но и диктуют парфюмерную моду.

Продолжение следует.

Beauty эксперт
Светлана Малиновкина



СЛАДКИЙ БИЗНЕС ФРАНЦУЗСКОГО АКВА ЧЕМПИОНА В РОССИИ

Москва-Париж, плавание, учёба и бизнес, жизнь между Францией и Россией – всё это абсолютно нормально для Антуана Галавтина. Его отец, Владимир Галавтин, известный советский пловец и пятиборец, встретил свою французскую пассию в легендарном московском бассейне «Чайка». Любовь с первого взгляда, свадьба в Москве «à la russe», отъезд во Францию, и 27 ноября 1985 года в славном городе Ла-Рошель, который, согласно фантазии Александра Дюма, лихо защищали от нападок бриттов три мушкетёра и д'Артаньян, в молодой франко-русской семье родился малыш Антуан. Два года счастливо-го ясельного детства в советской тогда ещё России, переезд семьи в Лондон, куда маму Антоши направили работать по банковской линии, а затем окончательное приземление во Франции в 1988 году. Всегда остающийся спортивным Владимир отец привёл сына в бассейн не сразу, а только в возрасте девяти лет, и без излишнего давления стал постепенно прививать ему любовь к воде и плаванию.

ЗОЛОТЫЕ ВРЕМЕНА В СБОРНОЙ ФРАНЦИИ

2001 год – это начало успеха Антуана на водных дорожках. Он органично влился в великолепную французскую плавательную генерацию олимпийских чемпионов Алена Бернара, Фабьена Жило, Фредерика Буске и Амори Лёво, вернувшись в Париж в момент рассвета трехцветного плавания. Там он получает лицензию Pro от «Racing Club de France», поступает в Национальный институт языков и восточной цивилизации и продолжает упорно тренироваться. Спортивная карьера Антуана Галавтина бьёт счастливым ключом. Он завоевал шесть медалей подряд на самых престижных турнирах, а на этапе Кубка мира 2003 года опережает австралийского мега-чемпиона Яна Торпа на полтиннике кролем и своего кумира, легендарного российского спринтера Александра Попова на 50 м баттерфляем.

В 2007 году наш герой переезжает в Швейцарию к знаменитому тренеру Попова Геннадию Турецкому и впервые плывёт стометровку вольным стилем быстрее магических 50 секунд. Затем, на чемпионате Европы 2008 по короткой воде в Риеке (Хорватия) в составе французского квартета он устанавливает мировой рекорд в эстафете 4x50 м кролем и рекорд Франции на дистанции 100 м комплексом (52,72).

Антуан завершил плавательную карьеру в 2009 году после универсиады в Белграде, и продолжил учёбу на отделении международной экономики института. После её завершения он возвращается в Москву, где он становится сотрудником Франко-Российской Торгово-промышленной Палаты. Он генерирует массу идей своего бизнеса в России: салон модной одежды его марки, спортивное агентство для атлетов высокого уровня и многое другое. В конце концов, у него родилась идея открыть в российской столице настоящую французскую кафе-булочную-пекарню.

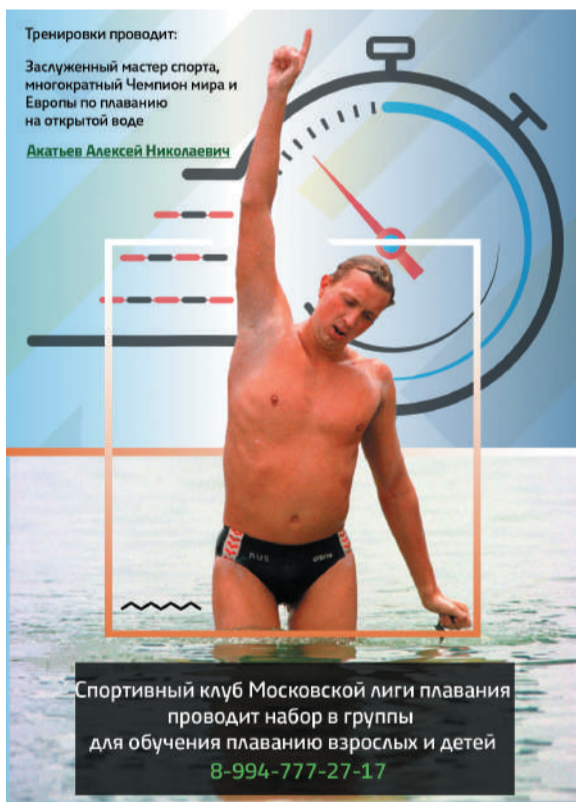
«Comme à Paris», ФРАНЦУЗСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ В СПАЛЬНОМ РАЙОНЕ МОСКВЫ

27 декабря 2014 года эта идея стала реальностью. На «Эко Маркете» в Коньково, одном из московских спальных районов, открылась уникальная для города кондитерская «Comme à Paris» («Как в Париже»). И совсем скоро это симпатичное заведение стала центром притяжения для истинных гурманов, сладкоежек и любителей французской выпечки и кондитерских изделий. Антуан Галавтин с головой окунулся в совершенно новую для него стихию – кулинарно-кондитерский бизнес. Первые годы он трудился над развитием и совершенствованием своего детища днём и ночью, без выходных и праздничных дней. В это время известный в недалёком прошлом французский Аква чемпион просто забыл про бассейн.

Все свои мысли и энергию он тратил исключительно на то, чтобы как можно эффективнее выстроить и развивать своё «сладкое» детище. И при этом ежедневно гостеприимно встречать и потчевать посетителей кафе самыми разнообразными французскими вкусностями. В нынешнем обширном меню кондитерской Антуана присутствуют неповторимые, пожалуй, лучшие в Москве, легендарные парижские круассаны «Comme à Paris», пирожные, эклеры, бриоши, макарены.

Многие из этих кулинарных изысков исполнены при участии известного французского шефа-кондитера Фредерика Андриэ, с которым патрон кафе с недавних пор сотрудничает. При этом рабочая нагрузка Антуана немного уменьшилась, и наш чемпион вновь вернулся на водные дорожки, чтобы плавать два-три раза в неделю, но теперь уже только для своего здоровья и удовольствия.

Анна АЛЕКСАНДРОВА



ШКОЛА И ДЕТСТВО В РОССИИ

После того, как мама нашего героя была назначена представителем банка BNP Paribas в Москве, Антуан в 1997 году вернулся на свою вторую родину. О лихих девяностых у него навсегда сохранились яркие воспоминания. Хорошие и плохие, начало взросления, первые, такие дорогие друзья и полная свобода. Учащийся школы при посольстве Франции, что рядом метро «Октябрьская», юный Антуан Галавтин с удивлением взирал на огромные чёрные лимузины с «мигалками» и вооружёнными охранниками, которые были явно не из полиции. Разбитые тротуары и дороги в центре российской столицы, преподаватель лица из Камеруна, которого избили скинхеды «просто так», потому что он темнокожий. Первая юношеская любовь и многочасовые тренировки на воде.



Дорогие читатели! Мы рады вам презентовать наш сайт «Anticvendom». В этом интернет-салоне вы можете приобрести редкие, красивые предметы старины, произведения искусства, которые не только будут украшать ваш интерьер, но и «радовать глаз». Так же на этом сайте работает блог в котором вы можете поделиться своим мнением о работе интернет салона, уточнить информацию по предмету, и просто для общения любителей и профессионалов в антикварной сфере.

www.anticvendome.com