

Comme à Paris: La Gazette

СОДЕРЖАНИЕ

- 2 Слово редакции
- 3 Регионы Франции
- 4-5 История
- 6-7 Спорт
- 8 Еда и гастрономия
- 9 Рецепт постновогоднего сэндвича «Оливье»
- 10 Искусство
- 11 Мода и красота
- 12 Французский кроссворд

**Bonjour, дорогие читатели!**

Вот и завершился этот очень сложный и трудный 2020 год. Из-за зловредной пандемии все границы теперь на замке. И в ближайшие месяцы мы вряд ли сможем посетить прекрасную и многоликую Францию, жители которой тоже сидят на карантине и вынуждены соблюдать комендантский час даже в Новогодние праздники.

Однако, как говорили в древности, Dum Spiro Spero, и мы надеемся, что совсем скоро все нынешние невзгоды и напасти будут успешно преодолены. Всё вернётся на круги своя, и те, кто любит Францию или мечтает впервые посетить эту удивительную страну, получают эту возможность.

А пока редакция и авторы нового французского журнала на русском языке с большой радостью спешат сообщить вам о выпуске четвёртого номера нашего издания на сайте <https://commeaparis.ru/lagazette>, где мы продолжаем знакомить вас с интересными и малоизвестными фактами о Франции. О её истории и культуре, регионах и городах, искусстве и спорте, моде и красоте, о великих людях и её неразрывных связях с Россией. И, конечно же, об изумительных кулинарных изысках à la française.

Мы желаем вам замечательного и счастливого Нового 2021 года, светлого Рождества, здоровья и благополучия! Найдите время среди праздничного застолья и суеты, просмотра традиционных новогодних фильмов и «Голубого огонька» время для приятного и познавательного ознакомления с материалами свежего номера нашего журнала и, если вы не успели это сделать в прошлом году, почитайте и предыдущие выпуски «Comme à Paris: La Gazette». Не пожалеете.

Антуан ГАЛАВТИН и Серж ВОДЕС



ПРОВАНСКАЯ

Венеция, ВОЗВЕДЁННАЯ НА БОЛОТАХ



Улицы-каналы Порта-Гримо

В мире существует множество городов, которых из-за обилия каналов, близости моря и характерной архитектуры домов на сваях сравнивают с уникальным итальянским городом на воде Венецией. Например, миниатюрный сказочно-аккуратный бельгийский Брюгге или же грандиозный, монументально-величественный российский Санкт-Петербург.

Есть своя «Венеция», и даже не одна, и во Франции. Сегодня мы вам расскажем об одной из них. Речь пойдёт о чудесном рукотворном городе, который ещё называют Прованской Венецией. Он был возведён во второй половине прошлого века на болотах и расположен на средиземноморском побережье Франции (регион Прованс-Альпы-Лазурный берег, департамент Вар). Это Порт-Гримо (Port Grimaud).

Рядом с ним находится старинная одноимённая деревушка Гримо, великолепно сохранившееся поселение средневековой постройки, весьма популярное у многочисленных туристов. Некоторые из её домов относятся к XV-XVI столетиям. Стены каменной кладки большинства построек той эпохи выдержаны в пастельных тонах, традиционных для Прованса.

Строительство же современного города-порта началось в начале 1960-х годов по оригинальному проекту архитектора Франсуа Анри Спёрри (François Henry Spoerry), одержимого идеей соединить в одном месте море, жилые дома на сваях, каналы-улицы, порт и гавань с морскими яхтами и катерами.

Франсуа Спёрри родился в Мюлузе (Эльзас) 28 декабря 1912 года в семье иммигрантов из Швейцарии. С детства он обожал рисовать и мечтал создать собственную Венецию. Будучи ребенком, он часами простаивал пе-

ред макетами приморских городков в музее Цюриха, а после окончания школы поступил в Школу изобразительных искусств (École des Beaux-Arts) в Страсбурге. Во время войны он использовал свои знания для оказания помощи французскому Сопротивлению, собирая данные о немецких объектах на оккупированной территории под видом архитектурного консультанта. В 1943 году Спёрри арестовали и отправили сначала в концлагерь Бухенвальд, а затем в Дахау. Но он смог выжить и после войны приступить к реализации своей давней мечты построить город на воде.

В коммуне Гримо он нашёл безлюдный заболоченный участок земли в

устье реки Жискль (Gisclle), где единственными жителями были утки, чайки и комары, и приобрёл его за очень скромные деньги. Любопытно, что эта местность располагается совсем недалеко от тогда ещё безвестного рыбацкого городка Сан-Тропе. Три года архитектор потратил на различные административные процедуры и согласования, необходимые для получения разрешения на строительство, и летом 1966 года он, наконец-то, приступил к своей грандиозной работе. Начал осушать болота, укреплять береговую линию, в кратчайшие сроки проложил каналы для катеров и яхт, построил жилые дома, портовые сооружения и причалы.

Строения на стальных сваях были спроектированы и возведены в полном соответствии с традиционным стилем прованских прибрежных домов, при этом каждый был индивидуален, как по конструкции, так и по цвету. 24 000 тонн гранита ушло на строительство пирса, через каналы были переброшены грациозные «венецианские» мосты. А лазурное Средиземное море, впадающее в акваторию Порта-Гримо, завершило окончательный образ чудесного города, построенного на воде. Его набережные стали представлять собой небольшие обитаемые острова. Расположенные там новые дома были моментально распроданы, как горячие пирожки, и тогда срочно началось строительство дополнительных жилых районов «Гримо II» и «Гримо III».

Ныне этот уникальный современный город-порт на сваях с очарователь-

ными элегантными домиками, окруженными великолепными «венецианскими» каналами, занимает площадь 90 гектаров. Всего в нём постоянно проживает до 4 тысяч человек. Сейчас все 1108 домов находятся в частном владении, и у каждого своё место для стоянки яхт и катеров. 12 километров набережных, 8 километров каналов, мосты, дороги и зеленые насаждения поддерживаются в надлежащем виде Ассоциацией собственников города. Здесь также есть несколько площадей и своя церковь, которую тоже спроектировал и построил Франсуа Спёрри.

Кроме того, Порт-Гримо является своеобразным местом притяжения для яхтсменов со всего мира. У его причалов для них имеется около 2200 мест, а максимально допустимая длина судов для захода в гавань достигает 55 метров. Кроме парусного спорта и водного туризма этот городок знаменит своим рыбным промыслом.

Франсуа Спёрри, основатель и создатель Прованской Венеции, кавалер Ордена Почётного легиона и Ордена искусств и литературы Французской республики, прожил почти всю свою счастливую жизнь в городе своей реализованной мечты, где он скончался в 1999 году в возрасте 86 лет и был похоронен в местной церкви. А его детище, Порт-Гримо, чудесная приморская Венеция на Лазурной берегу Франции, был включен в список мирового архитектурного наследия XX века.

Серг ВODEС



Гавань Порта-Гримо



Новый год «À la française»



Новый год (Nouvel An) во Франции является одним из 5 главных светских национальных праздников. Он отмечается в ночь 31 декабря (Saint-Sylvestre, день Святого Сильвестра) на 1 января (Jour de l'An, первый день Нового года). В отличие от Рождества Новый год французы встречают чаще в обществе друзей, чем в кругу семьи. Новогодние подарки обычно представляют собой денежные суммы, которые, в частности, принято вручать в качестве вознаграждения представителям определённых профессий.

Однако 1 января не всегда был датой празднования Нового года во Франции. В VI-VII веках в большинстве провинций это был первый день марта. При Карле Великом Новый год начинался с Рождества, а кое-где 25 марта, на Благовещение или же на Пасху. Лишь 9 августа 1564 года король Франции Карл IX так называемым «Руссильонским эдиктом» установил началом года 1 января. Позднее, в 1582 году, введённый римским папой Григорием и названный в его честь григорианский календарь окончательно закрепил эту традицию.

Любопытно, что согласно одному из мифов, во Франции часть населения не последовала королевскому указу и продолжила отмечать Новый год не 1 января, а 1 апреля. Этих людей в народе стали называть «апрельскими дураками» и всячески потешаться над ними, посылая им шуточные подарки. Впоследствии во Франции это закрепилось в праздновании «Дня смеха» и традицию первоапрельских розыгрышей. Чаще всего это была шутка с «апрельской рыбой» (Poisson d'avril), которую незаметно вешали на спину объекту насмешек. В дальнейшем апрельские рыбки стали изготавливать из картона и бумаги, а сам праздник смеха стал популярным прежде всего у маленьких французов.

Но вернёмся к 31 декабря и встрече Нового года, известного как День Святого Сильвестра. Его принято отмечать за праздничным столом в дружеской весёлой обстановке. Издавна считается, что Новый год будет благоприятным, если его встретить в изобилии и радости. На столе непременно присутствуют такие изыски, как фуа-гра, сыры, шампанское, иногда чёрная икра. Что касается остальных блюд, то они разнятся в зависимости от региона, это могут быть

устрицы, жаркое из утки, улитки, лососина, креветки и другие дары моря. Праздничная трапеза в ночь с 31 декабря на 1 января называется réveillon, то есть, пробуждение. Часть французов встречает Новый год дома в кругу родных и близких, но большинство предпочитают отправиться весёлой компанией с друзьями в ресторан или кафе, которые всегда предлагают посетителям специальное новогоднее меню и развлекательную программу. Увы, в этом году из-за принятых властями защитных мер против распространения пандемии впервые во Франции это станет практически невозможным.

C'est la vie, но такова жизнь, как говорят во Франции. И надо продолжать жить, никогда не унывать и надеяться на лучшее. Именно в полночь под звон бокалов с искристым шампанским принято брать на себя так называемые «новогодние обязательства» (bonnes résolutions), то есть, принимать решение достичь в Новом году желанной цели или что-либо изменить в своей жизни. Наиболее популярные новогодние обязательства французов в последние годы, согласно статистике, касались вовсе не денег, а похудения, занятий спортом, здорового

и правильного питания. После полуночи французы традиционно выходят на улицу и желают друг другу счастливого Нового года. Несомненно, что в этот раз большинство граждан V-й республики будут желать себе и своим близким здоровья и скорейшего завершения нынешней злосчастной эпидемии.

Мы также желаем всем читателям нашего журнала не болеть и встретить следующий Новый год, если уж не в Париже, то обязательно дома, в кафе или ресторане и действительно по-французски (à la française).

Во всех городах Франции до нынешней ситуации с пандемией в полночь повсюду звучали хлопки петард, весёлая музыка и автомобильные гудки. Обычай производить, как можно больше шума связан со старинным поверьем, что громкие звуки отгоняют злых духов. А в Париже 1 января всегда проходил масштабный праздничный парад на Елисейских полях с участием музыкантов, танцоров, клоунов, жонглёров, акробатов и певцов.

До 2000 года существовала традиция запускать новогодний фейерверк с Эйфелевой башни. Посмотреть на это зрелище собирались сотни тысяч тури-

стов и жителей столицы с бутылками и бокалами шампанского в руках, а престижный журнал «National Geographic» включил его в десятку самых красивых новогодних празднований в мире. Однако из соображений безопасности фейерверки в Париже были запрещены, а вместо них с 2014 года устраивается грандиозное светозвуковое и лазерное шоу на Триумфальной арке.

Новогодние подарки, которые принято дарить в первые дни января, носят во Франции особое название - *étrennes*. Считается, что это слово, как и сама традиция, восходит к античным временам, когда древние римляне обменивались в первый день года символическими

подарками, в частности, веточками вербены, сорванными в священной роще. Позднее вербену заменили мёд, финики и инжир. В современной Франции новогодние подарки, в отличие от Рождественских, представляют собой денежные суммы в специальных праздничных конвертах.

Обычно это карманные деньги для детей и внуков, но чаще всего они вручаются в знак признательности представителям определённых профессий, с которыми каждый француз достаточно часто контактирует в повседневной жизни и которые в течение года оказывают ему необходимые услуги. В их число входят консьержи, почтальоны, пожарные,

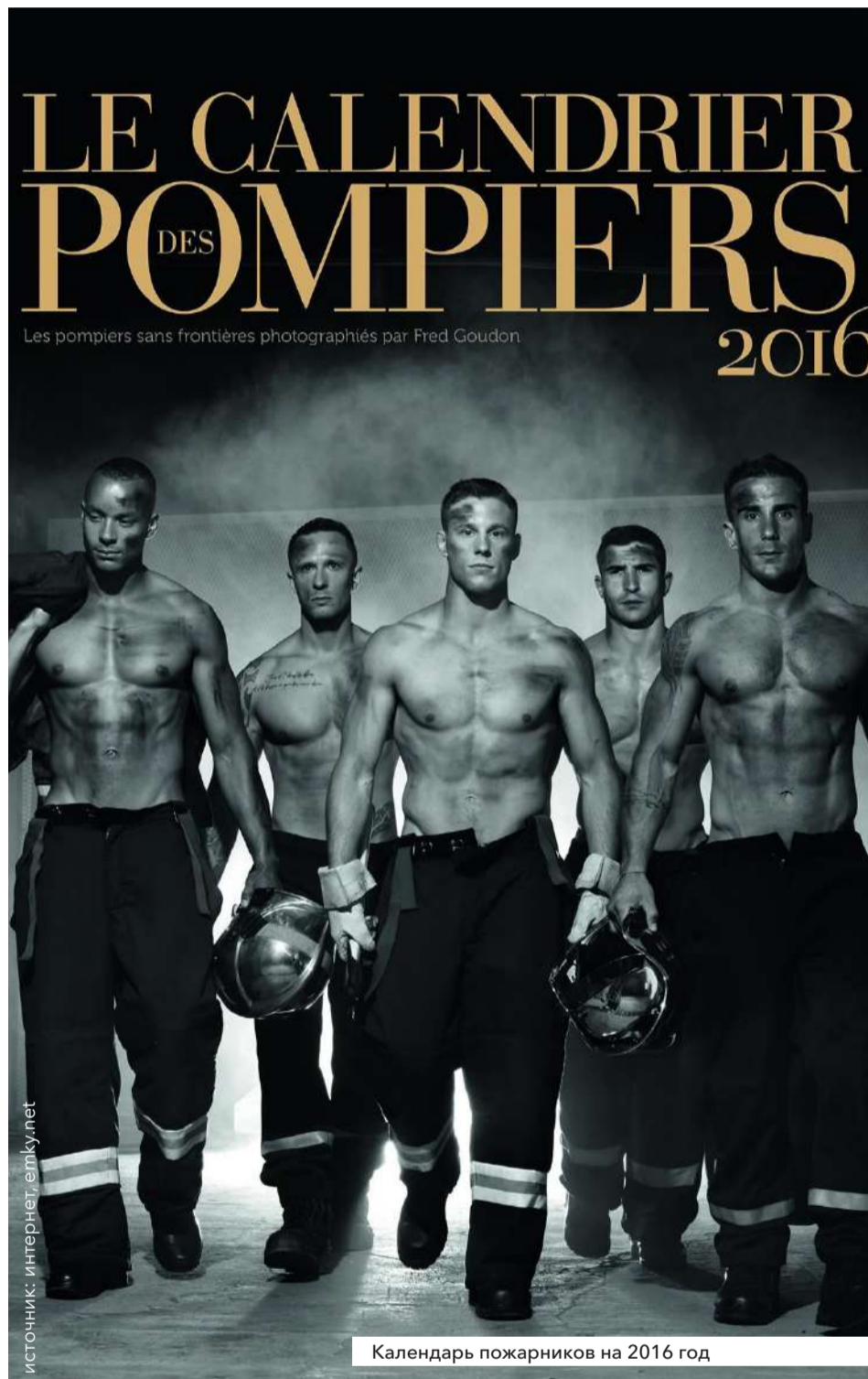
мусорщики, няни и уборщицы. Сумма вознаграждения может варьироваться от 5 до 50 евро. Что касается почтальонов, пожарных и мусорщиков, то в преддверии Нового года они специально обходят дома, предлагая новогодние календари, за которые люди платят столько, сколько посчитают нужным. Как правило, немного больше их реальной стоимости.

Однако официальное право на это, закреплённое в 1946 году, имеют только пожарные. В послевоенное время собранные ими деньги шли на благотворительные цели, а в наши дни они поступают в общую кассу ассоциации пожарных. Ежегодно в разных городах

Франции печатаются специальные календари, известные как *Calendriers des pompiers* (Календари пожарных), посвящённые тематике борьбы с огнём.

Непременным атрибутом Нового года являются также красочные открытки с пожеланиями. Эта традиция пришла во Францию из Великобритании в XIX-м веке. В наше время всё большую популярность у молодых людей набирают электронные открытки, однако и бумажные носители добрых новогодних пожеланий по-прежнему остаются в тренде у старшего поколения.

Анатолий СИПЯГИН



Календарь пожарников на 2016 год



« Кушетка »

Знаете ли вы, откуда в русском языке появилось слово кушетка? Это название небольшой, как правило, одноместной кровати появилось в русском языке в начале XIX века из французского, в котором

слово «*couchette*» (дословно ложе) происходит от глагола «*coucher*» (спать, лежать). Оно также может означать койку, кроватку или спальное место в вагоне поезда.



ПЕРВАЯ ЗИМНЯЯ ОЛИМПИАДА 1924 ГОДА

Шамони



источник: интернет, keuwordbasket.com

К нам пришла долгожданная зимушка-зима. Открылись катки, лыжные и санные трассы для активных занятий зимними видами спорта, которые так бодрят тело и дух в противовес пресловутой пандемии COVID-19 и любому другому вирусу. На лыжи, друзья, на коньки и санки, закаляйтесь и, пожалуйста, не болейте!

А сегодня для большей мотивации мы вам представим интересные и любопытные факты об организации и проведении первой в истории человечества Зимней Олимпиады, которая состоялась в 1924 году во французском городке Шамони-Мон-Блан (Chamonix-Mont-Blanc) или просто Шамони (департамент Верхняя Савойя).

Долина Шамони, самого старинного и знаменитого горнолыжного курорта Франции, живописно простирается между Альпийскими горными массивами Монблан (Белая гора) и Эгюй Руж (Красная игла). Здесь расположен один из самых протяженных альпийских лыжных спусков, легендарная «Белая долина», извечная мечта горнолыжников и сноубордистов со всего света. Уникальная 22-километровая белоснежная трасса проложена в сказочном мире величественных заснеженных горных хребтов и голубых ледников. Кроме того, именно в Шамони берет начало 11-километровый туннель под Монбланом (высота этой верхней точки Европы - 4809 м над уровнем моря), который с 1965 года соединяет Францию с Италией. Население

городка около 10 тысяч человек, а число профессионалов и любителей зимних видов спорта, посещающих его трассы, катки, трамплины и другие объекты и отели, достигает в сезон десятки сотен тысяч. Увы, в этом году, по известным причинам, это стало невозможно.

Зимняя Олимпиада 1924 года или же, как её затем стали официально именовать, «I Зимние Олимпийские игры», проходила с 25 января по 5 февраля. Игры

состоялись накануне VII Летней Олимпиады 1924 в Париже и первоначально носили довольно длинное и помпезное название «Международная неделя зимних видов спорта по случаю VII Олимпиады под патронажем Международного Олимпийского комитета (МОК)».

Проведение и итоги этих международных стартов вызвали широкий резонанс в мире спорта. И на конгрессе МОК в Праге 27 мая 1925 года было принято

решение о регулярном проведении Зимних Олимпийских игр в тот же год, что Летние Олимпиады, а на сессии этой международной спортивной организации в Лиссабоне в мае 1926 года «Неделя зимнего спорта» в Шамони задним числом была признана «Первыми Зимними Олимпийскими играми».

Собственно говоря, зимние виды спорта были представлены на Играх задолго до первых Зимних или, как их



источник: интернет, Twitter



источник: интернет, Twitter



источник: интернет, belbrand.by



потом стали называть, Белых Олимпиад. Так, хоккей с шайбой и фигурное катание ранее уже имели олимпийскую прописку и были включены в программу Летних Игр в Лондоне (1908) и Антверпене (1920).

Однако не всё было так просто и гладко с организацией и проведением Зимней Олимпиады в Шамони. Серьезным препятствием было сильнейшее противодействие этим Играм со стороны скандинавских стран, считавших зимние виды спорта своей заповедной и исторической вотчиной. Культивировавшие ещё с середины XIX-го века лыжные гонки и конькобежные бега, скандинавы регулярно проводили свои собственные «Северные игры» и полагали, что ничего лучшего делать и не надо. Шведы, норвежцы и финны считали, что их любимым спортивным дисциплинам не место на Олимпиадах.

Величайшую энергию в практической реализации идеи проведения Белых олимпиад несомненно проявил президент МОК барон Пьер де Кубертен. В начале 1920-х годов великий французский спортивный и общественный деятель, умело используя свой блестящий дипломатический дар, в конце концов убедил руководителей международных спортивных союзов поддержать его начинание. Сначала он добился создания комиссии по организации Зимних Игр, в которую вошли представители Швеции, Франции, Норвегии, Швейцарии и Канады, а затем буквально настоял на организации в 1924 году, как средства пропаганды предстоящей Летней Олимпиады в Париже, показательного турнира по зимним неолимпийским видам спорта. Ради этого из программы парижской Олимпиады были удалены хоккей с шайбой и фигурное катание, и МОК принял-таки историческое решение о проведении соревнований под своим патронажем с названием «Международная неделя зимних видов спорта».

В качестве места для этого турнира рассматривались 3 возможных варианта: Жерарме в Лотарингии, Люшон-Супербарньер в Пиренеях и Шамони в Альпах. С 12 по 14 июня 1922 года Олимпийский комитет Франции провёл в Париже конференцию с представителями международных спортивных организаций для выработки программы соревнований и выбора места их проведения. Поскольку конкуренты Шамони не могли гарантировать достаточное количество мест для их организации и требуемую высоту снежного покрова, выбор был остановлен на этот знаменитый французский зимний курорт.

Для реализации проекта в Шамони требовалось в срочном порядке соорудить санно-бобслейную трассу, ледовый каток и лыжный трамплин. Это было поручено Управлению дорог и мостов департамента Верхняя Савойя. НОК Франции обещал финансовую поддержку в

размере до 500 тысяч франков. Муниципалитет Шамони осуществил заём 300 тысяч франков у крупных домовладельцев и хозяев городских отелей, а также взял в кредит ещё 500 тысяч франков в банке «Crédit foncier». Работы начались 31 мая 1923 года, за восемь месяцев до начала соревнований. Но, как часто это бывает, строительство не укладывалось в намеченные сроки и в первоначальную смету.

Из-за риска лишиться права на проведение турнира городские власти для ускорения работ по сооружению спортивных объектов выделили дополнительные средства. Наиболее дорогими объектами стали каток и Олимпийский стадион, которые обошлись в 1,1 млн. франков. Стоимость строительства санно-бобслейной трассы составила 115 822,57 франков, а лыжного трамплина 58 565,22 франка. Подготовка к Играм обошлась в общей сложности в 3,5 млн. франков, причём НОК Франции выделил только 250 тысяч франков, а основную тяжесть расходов принял на себя муниципалитет Шамони, израсходовавший 2 млн. франков.

Однако вернёмся к спортивной составляющей Первой Зимней Олимпиады 1924 года. В ней приняли участие 293 спортсмена из 16 стран: Австрии, Бельгии, Великобритании, Венгрии, Италии, Канады, Латвии, Норвегии, Польши, США, Чехословакии, Финляндии, Франции, Швейцарии, Швеции и Югославии. Германия, как зачинщица первой мировой войны, приглашена не была, хотя её военные союзники Австрия и Венгрия прислали во Францию свои команды, при этом австрийцы завоевали три медали.

Атлеты состязались в 9 зимних спортивных дисциплинах, в которых было разыграно 16 комплектов наград: бобслей (1), кёрлинг (1), конькобежный спорт (4), лыжное двоеборье (1), лыжные гонки (2), прыжки с трамплина (1), гонка военных патрулей, ныне биатлон (1), фигурное катание (3), хоккей с шайбой (1). Женщины (их было всего 11) участвовали исключительно в соревнованиях по фигурному катанию в одиночке и в паре.

Открывавший «Неделю» премьер-министр Франции Гастон Видаль, в своём выступлении поддержал олимпийскую инициативу своего соотечественника Пьера де Кубертена и провозгласил с трибуны, что соревнования организованы и проводятся исключительно под патронажем Международного олимпийского комитета. Кроме того, хотя олимпийский огонь на открытии соревнований не зажёгся и флаг с пятью кольцами не был поднят на стадионе, он присутствовал на соревнованиях по бобслею и прыжкам с трамплина, а также у пьедестала почёта во время церемоний награждения. Именно эти моменты стали одними из решающих аргументов в пользу признания впоследствии Игр в



Соревнования по фигурному катанию среди женщин

Шамони Первой Зимней Олимпиадой в истории мирового спорта.

Самым титулованным спортсменом этого турнира стал знаменитый финский конькобежец Клас Тунберг, который получил четыре медали, из них три золотых. В неофициальном командном зачёте победу предсказуемо одержала опытная команда Норвегии, завоевавшая в общей сложности 17 медалей, в том числе 5 золотых, 7 серебряных и 6 бронзовых. Финны увезли из Шамони 11 наград (4, 4, 3), а призовые виртуозы конька из Австрии доминировали в фигурном катании, получив за свои изящные узоры на льду два золота и одно серебро. Хозяевам соревнований достались 3 бронзовых награды и 9-е место в медальной классификации.

Не обошлось на Ирах без судейских скандалов. 4 февраля 1924 года после прыжка с трамплина капитана сборной США Андерса Хогена судьи ошиблись при подсчете очков. В результате спортсмен занял вместо третьего четвертое место, а бронза была отдана норвежскому спортсмену Торлейфу Хаугу. В 1974 году при изучении киноархива Олимпиады норвежским журналистом Якобом Ваагом эта судейская ошибка была доказана. И затем дочь Торлейфа Хауга в торжественной обстановке вручила заслуженную бронзовую медаль специ-

ально приехавшему в Осло 83-летнему Андерсу Хогену.

Финансовые итоги соревнований для их организаторов оказались весьма плачевны. Несмотря на все заверения Кубертена в том, что только одни гонки лыжников и забеги конькобежцев соберут свыше 30 тысяч зрителей, деньги за билеты на все соревнования «Недели» заплатили лишь 10 044 человека. В общей сложности кассовая выручка была равна 107 880,80 франкам, а всего доходы составили 120 тысяч франков.

И, тем не менее, в Шамони Президенту МОК удалось сделать главное. Международное спортивное сообщество чрезвычайно позитивно восприняло идею проведения раз в четыре года Зимних Олимпиад. И в мае 1926 года на сессии этой международной организации в Лиссабоне было решено провести в 1928 году в Сент-Морице (Швейцария) II Зимние Олимпийские игры, а «Неделю зимнего спорта» переименовали в I Зимнюю Олимпиаду. Таков был позитивный итог выдающейся дипломатической миссии барона Пьера де Кубертена, чей гений и настойчивость подарил человечеству еще один планетарный праздник спорта.

Анна АЛЕКСАНДРОВА

Je Parle
ФРАНЦУЗСКИЙ ДЛЯ ВСЕХ

«Бланманже»

Знаете ли вы, что такое бланманже? Название этого вкуснейшего холодного десерта, желе из риса, миндального или коровьего молока, сахара и желатина происходит от французских слов «blanc» (белый) и «manger» (кушать). То есть, белое кушанье. Это лакомство было придумано французскими кулинара-

ми в середине XVII века, когда в Европе из арабских стран появились миндаль и рис. В России на волне популярности французской кухни в XIX столетии бланманже стал очень популярен и в обязательном порядке открывал сладкий стол любой трапезы или банкета.



ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

французского БАГЕТА

источник: интернет, pixabay.com

Французский багет (baguette), что означает «палка», длинный пшеничный, внутри пористо-мягкий с хрустящей корочкой хлеб является не только кулинарным шедевром и национальным символом, но и самым знаковым и популярным хлебобулочным продуктом, который человечеству подарила эта гастрономическая страна.

РАСПРОСТРАНЕНИЕ И РАЗНОВИДНОСТИ БАГЕТА

Каждое утро, а то и весь день напролёт, в абсолютном большинстве стран мира заезжие французские и местные мастера-булочники выпекают и предлагают покупателям «с пылу-жару» свежие и аппетитные багеты. Только в одной Франции ежедневно их продаётся и съедается более 30 миллионов штук. Не отстают от метрополии и любители багета в бывших французских колониях в Африке, Азии, Океании и других заморских территориях по всему свету. К примеру, жители Алжира каждый день съедают до 49 миллионов багетов с различными ингредиентами, чаще всего, с сыром Бри, ветчиной и зеленью, чуть меньше в Марокко и Тунисе.

А во Вьетнаме и соседнем Лаосе этот традиционный французский хлеб уже многие десятилетия используется для приготовления самого популярного местного фаст-фуда, хорошо известного теперь и в Европе сэндвича «Бан Ми» (Banh Mi) со всевозможными наполнителями. Это всегда удивительное сочетание хрустящего багета, различных сортов мяса, рыбы или креветок, солёных огурцов, листьев салата, острого перца чили, свежих овощей, трав и соуса в качестве приправы.

Во Франции существует множество видов багета. Меняются его размеры, но всегда неизменным остаётся его отменное качество. Классический или традиционный багет (de tradition) выпекается длиной 65-70 см, обхватом в человеческое запястье и весом до 250 граммов. Кроме того, во французских булочных и пекарнях можно приобрести ещё несколько видов этого хлебного продукта, различных по вкусу и форме. Существует уменьшенная разновидность багета для завтрака (déjeuner), а также более длинная и более хрустящая под названием флейта (flûte), особенно популярная в Париже. Есть хлеб с кунжутом, чесноком, багет с зерновыми семенами (baguette aux céréales), багет ржаной по-деревенски (Baguette de campagne) или в форме колоса (baguette épi).

Чтобы удовлетворить разнообразные вкусы и потребности покупателей, многие пекари делают багеты не только различной длины и формы, но и пропекают их по-разному. Выложенный на прилавок ещё тёплый хлеб может быть чуть-чуть или более прожаренным, румяным или даже немного подгорелым. Многие мастера держат в секрете свои личные рецепты и предлагают любителям оригинальный багет от пекаря (baguette du patron). Кстати, французы по давней традиции, за трапезой никогда не режут багет ножом, а ломают его руками.

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БАГЕТА

Никто во Франции доподлинно не знает истинной истории создания ставшего знаменитым на весь мир багета. Есть несколько мифов и версий, ни одна из которых толком не была подтверждена.

Одна, историческая, приписывает появление багета в эпоху Наполеоновских войн. Пекари французской армии, якобы, создали длинный и узкий хлеб в виде палки, чтобы солдаты в походах могли его держать в штанах или ранце. Эта гипотеза вызывает наи-

большие сомнения. Во-первых, очевидно неудобство такого способа транспортировки. Можно себе представить, во что превратится хлеб к вечернему привалу. А во-вторых, багет не предназначен для долгого хранения, ибо он черствеет в течение нескольких часов после изготовления.

Вторая, строительная и самая реальная. Многие исследователи считают, что багет обязан своим появлением возведению парижского метрополитена в конце XIX-го века. Его тоннели копали рабочие из различных регионов Франции, и между ними часто вспыхивали конфликты с драками. А так как каждый строитель имел при себе нож для нарезки хлеба, то такие стычки нередко заканчивались поножовщиной. В этой связи Фюльжанс Мари Огюст Бьенвеню, автор проекта и создатель метро, попросил столичных булочников изготовить хлеб, который землекопы могли бы просто ломать руками. Это позволило конфисковать у строителей их ножи. Именно поэтому и по сей день во Франции багет принято

разламывать, а не нарезать.

По другой, иностранной версии, багет, изобретение вовсе не французское, а австрийское, точнее, венское. В 1839 году в Париже открылась первая «Венская булочная» австрийского пекаря по имени Август Занг, и один из её продуктов, белый хлеб в форме палки, в скором времени стал очень популярным как в столице Франции, так и по всей стране.

А в 1920-е годы в Париже вышел закон, запрещающий открывать пекарни раньше 4 часов утра. Из-за этого булочники не успевали доставлять свежий хлеб заказчикам. Тогда они изобрели или, возможно, даже подсмотрели в той же «Венской булочной» рецепт хлеба быстрого приготовления.

Так или иначе, название и рецептура французского багета были официально оформлены лишь в сентябре 1993 года, когда Правительство страны приняло «Декрет о хлебе», чтобы защитить традиционные пекарни от супермаркетов, массово предлагавших этот вид хлебобулочного продукта гораздо более низкого качества.

Напомним вам, что уже к концу дня настоящий багет неминуемо черствеет. Однако французские пекари и практичные хозяйки никогда старый хлеб не выбрасывают, а делают из него знаменитые сладкие французские тосты под названием «pain perdu» или, по-нашему, гренки. Рецепт готовки этого простого лакомства, который переводится, как «потерянный хлеб», вы могли прочесть во втором номере нашего журнала. А сегодня мы предлагаем вам наш оригинальный рецепт быстрого приготовления постного годного сэндвича из ингредиентов классического салата «Оливье».



РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПОСТНОВОГОДНЕГО СЭНДВИЧА «ОЛИВЬЕ»

Von appétit!

Уже много десятилетий на новогоднем столе россиян одно из главных и почётных мест занимает ставший поистине легендарным салат «Оливье». Простой в приготовлении, вкусный и такой аппетитный, он является настоящим хитом праздничного застолья под бой курантов и звон бокалов с шампанским.

Однако в первый день нового года, несмотря на популярность этого блюда у гостей стола, хозяйка дома обычно обнаруживает в своём холодильнике неиспользованные и готовые к употреблению заготовки к салату. Что с ними делать? Опять «крутить» всё тот же «Оливье»? Мы предлагаем вам иной вариант. А именно, быстро приготовить изысканные постновогодние сэндвичи из багета от пекарни-кондитерской «Comme à Paris» с салатной начинкой по старинному классическому рецепту. Ваши гости будут в полном восторге.

Но сначала немного об истории салата «Оливье». Согласно легенде создатель этого кулинарного шедевра, осевший в России французский шеф-повар Оливье, никому никогда не разглашал секрет своего знаменитого одноимённого салата и держал его рецепт в строжайшей тайне. Только после смерти мэтра кухни в 1904 году стали известны его основные составляющие. При этом вариантов салата оказалось несколько, с различными видами мяса, дичи, с рыбой и морепродуктами, с чёрной и красной икрой.

Для наших легких в приготовлении и пикантных сэндвичей на первые дни января 2021 года мы выбираем следующие стандартные ингредиенты салата «Оливье»: вареные яйца, картофель, морковь, зелёный горошек мозговых сортов, маринованные корнишоны и каперсы, свежие огурцы, зелёный лук, укроп, петрушку, сельдерей, лимон, зелёное яблоко, лёгкий майонез, соль и перец. А также классический багет, раковые шейки или коктейльные креветки, сёмгу (лососину) и красную икру.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТИХ СЭНДВИЧЕЙ БЫСТРО И ПРОСТО:

- 1 К нарезанными кубиками моркови, картошке, огурцам, мелко режим зелёный лук, крошим яйца, добавляем горошек и каперсы без сока. Солим, перчим по вкусу, заправляем майонезом и всё тщательно перемешиваем в отдельной миске.
- 2 Мелко режим сёмгу (лососину), креветки или раковые шейки и сбрасываем их в миску с заправкой. Добавляем несколько чайных ложек красной икры и деликатно перемешиваем.
- 3 Пикантность и изысканность этой заправке придаст тёртое зеленое яблоко и сок лимона.
- 4 На подогретые тонкие куски багета выкладываем нашу заправку и украшаем каждый сэндвич веточками укропа, петрушки, сельдерея и чайной ложкой красной икры.
- 5 Готово, можно подавать на праздничный стол.



источник: интернет, sheikvr.com

БЫСТРО, ПРОСТО, ВКУСНО, ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ.
НОВОГОДНЕЕ ПИРШЕСТВО ПРОДОЛЖАЕТСЯ!!!



Даниэль Дарье

МЕГА ПРИМА ФРАНЦУЗСКОГО CINÉMA

Далеко не каждая голливудская звезда может соперничать с шармом и очарованием французских киноактрис середины прошлого века. Ими можно вновь и вновь любоваться и восхищаться даже спустя несколько десятилетий после мировых премьер их звёздных киноработ. Сегодня мы представляем вам, пожалуй, одну из самых неповторимых и обворожительных французских кинодив.

Несравненная Даниэль Дарье (Danielle Darrieux), рождённая 1 мая 1917 года, является одной из самых знаменитых и ярчайших звёзд французского سینема прошлого столетия. Она блистала в исторических и костюмных фильмах на экранах страны и всего мира с 1930-х годов вплоть до начала нынешнего века и прожила более ста лет.

Будущая прима и талантливая французская певица родилась в Бордо в семье военного врача. Переехав в Париж, юная Даниэль брала уроки игры на виолончели и фортепиано в столичной консерватории. Её дебют в кино состоялся в 1931 году, когда в 14-м возрасте она сыграла свою первую роль в музыкальном фильме «Бал». Затем она часто исполняла роли озорных девчонок в фильмах с известными актёрами довоенного французского кинематографа, которые были её партнёрами в фильмах «Волга в пламени» (1933), «Кризис закончен» (1934), «Золото на улице» (1934), «Деде» (1934), «Контролёр плацкартного вагона» (1935), «Какая странная девчонка!» (1935), «Капризы» (1941).

В 1935 году Даниэль Дарье вышла замуж за французского режиссёра, писателя и сценариста Анри Декуэна, с которым она познакомилась за год до этого во время съёмок фильма «Золото на улице». Впоследствии она неоднократно снималась в его комедиях и мелодрамах, включая такие ленты, как «Я люблю всех женщин» (1935), «Зелёное домино» (1935), «Злоупотребление доверием» (1937), «Возвращение на заре» (1938), «Мадемуазель, моя мать» (1938), «Биение сердца» (1939), «Любовь с первого взгляда» (1940), «Дело о ядах» (1955).

В 1936 году режиссёр российского происхождения Анатолий Литвак (родился в Киеве в 1905 году) пригласил актрису в свою картину «Майерлинг». Удивительно органичная в исторических костюмах и декорациях Даниэль Дарье предстала в образе баронессы Марии Вечеры, возлюбленной австрийского кронпринца Рудольфа. Этот фильм имел громкий международный успех, после чего на французскую обратили внимание в Голливуде. И в 1938 году в сопровождении мужа Дарье отправилась в Америку, где подписала 7-летний контракт с компанией «Universal», сыграв свою первую крупную роль в голливудском фильме «Гнев Парижа». Её партнёром в этом фильме стал великий актёр ещё немного американского кино Дуглас Фэрбенкс.

В том же году французский режиссёр Морис Турнёр поставил историческую

мелодраму под названием «Катя» о любви княжны Екатерины Долгорукой и российского Императора Александра II, где Дарье вновь с блеском исполнила главную женскую роль. В годы войны она почти не снималась. После развода в 1941 году с Декуэном, с которым она сохраняла хорошие отношения вплоть до его смерти в 1969 году, в 1942 году

В 1952 году Анри Декуэн поставил полицейский триллер «Правда о малютке Донж» по роману Жоржа Сименона, в котором его бывшая супруга вновь сыграла в паре с Жаном Габеном, который после этого ещё не раз воплощал на экране роль комиссара Мегре. По мнению критики и зрителей, игра его партнёрши стала одной из ярчайших в



источник: интернет, main-echo.de

она стала супругой доминиканского красавца-дипломата и известного автогонщика, игрока с поло и плейбоя Порфирио Рубиросу, брак с которым не продлился и пяти лет.

А в 1947 году актриса снялась в экранизации пьесы Виктора Гюго «Рюи Блаз» режиссёра Пьера Бийона по сценарию Жана Кокто, где сыграла роль королевы Испании вместе с признанным мастером фильмов «плаща и шпаги», бесподобным Жаном Маре.

В 1948 году Даниэль вышла замуж за сценариста Джорджа Митсинкидеса, с которым прожила в долгом счастливом браке вплоть до его смерти в 1991 году.

В начале 1950-х годов Даниэль Дарье вновь вернулась в Голливуд, где появилась в картине «Богатые, молодые и красивые» (1951) и с успехом сыграла в остросюжетной драме «Пять пальцев» (1952). Немецкий режиссёр Макс Офюльс снял актрису в нескольких фильмах, роли в которых стали знаковыми в её карьере. Так, в ленте «Карусель» (1950) Дарье сыграла женщину из буржуазной среды, которая не удовлетворена одновременно и мужем, и любовником. В фильме «Наслаждение» (1952) её партнёром был Жан Габен. И, наконец, одной из лучших ролей Дарье стал трагический образ светской дамы, запутавшейся в сети собственных эмоций и страстей, в фильме «Мадам де...» (1953), начинающимся как лёгкая комедия и постепенно переходящим в мрачную драму в стиле «нуар», где одним из её партнёром был великий актёр и режиссёр эпохи итальянского неореализма Витторио Де Сика.

невероятно продолжительной карьере актрисы.

В 1954 году Даниэль Дарье воплотила на экране образ Луизы де Реналь в экранизации режиссёром Клодом Отан-Лара знаменитого романа Стендаля «Красное и чёрное». Впервые на съемочной площадке она оказалась с великим французским актёром театра и кино Жераром Филипом. За эту роль в 1955 году актриса была удостоена призом за лучшую женскую роль «L'Étoile de Cristal» (Хрустальная звезда), высшей национальной кинонаграды Франции (аналог современного «Сезара»). С Жераром Филипом Даниэль Дарье затем снялась в 1957 году в фильме «Чужие жёны» режиссёра Жюльена Дювивье, поставленном по роману Эмиля Золя «Накипь».

В фильме студии «United Artists» «Александр Великий» (1956) актриса воплотила образ Олимпиады, матери Александра Македонского, где Дарье блистала вместе с голливудскими звёздами Ричардом Бартоном и Клер Блум. Этот фильм стал последним в голливудской карьере французкини.

В 1959 году заметной работой актрисы стала роль в драме «Мари-Октябрь» режиссёра Жюльена Дювивье, где Дарье играла вместе с ещё молодыми Бернаром Блие и Лино Вентура. Позже она также снималась в фильмах таких ведущих французских режиссёров, как Саша Гитри, Кристиан-Жак, Марк Аллегре, Анри Вернёй, Клод Шаброль и других. Среди самых известных кинофильмов с участием Даниэль Дарье этого периода особо выделим такие ленты,

как «Любовник леди Чаттерлей» (1955), «Львы на свободе» (1961), «Дьявол и десять заповедей» (1962), «Девушки из Рошфора» (1967), «Комната в городе» (1982), «Опасные связи» (2003), «Свадебный торт» (2010).

Кроме съёмок в кино Даниэль Дарье много гастролировала по стране в компании с величайшими актёрами своего времени, Жаном Габеном, Фернандэлем, Луи де Фюнесом, Мишелем Пикколи, Мишель Морган. Помимо работы в кино и театре, она записала 20 музыкальных альбомов в качестве певицы, среди её хитов есть замечательная французская версия русского шлягера «Подмосковные вечера».

В 1963 году в парижском театре «Шатле» Даниэль Дарье выступила в главной роли в спектакле «Лиловое платье Валентины», поставленном по роману знаменитой писательницы Франсуазы Саган. Кроме того, в 1960-70 годы она много пела и выступала с концертами на различных площадках, а также снималась в телефильмах и телесериалах. Более того, в 1970 году Дарье с успехом сменила знаменитую голливудскую актрису, обладательницу 4-х «Оскаров» Кэтрин Хепбёрн, в мюзикле «Коко» на Бродвее, основанном на биографии легендарной французской кутюрье Коко Шанель.

Даниэль Дарье трижды признавалась лучшей актрисой Франции, в 1955, 1957 и 1958 годах. В 1985 году за свой вклад в кинематограф Даниэль Дарье была удостоена почётной премии французской киноакадемии «Сезар». В 2001 году эта потрясающая актриса появилась в роли бабушки в «чёрной» комедии Франсуа Озона «8 женщин», которая принесла ей «Серебряного медведя» на Берлинском кинофестивале и Премию Европейской киноакадемии в номинации «Лучшая актриса» наряду с другими главными исполнительницами в картине.

За свою невероятно долгую, плодотворную и яркую 80-летнюю кинокарьеру Даниэль Дарье снялась в более чем в 140 кинофильмах. За выдающиеся достижения она была удостоена высоких званий Кавалера ордена Почётного легиона и Офицера ордена искусств и литературы. Актриса до последних дней вела активную образ жизни, продолжала творческую деятельность и снималась в кино и на телевидение. Например, в 2012 году она сыграла во французской ленте «Ещё один круассан».

1 мая 2017 года невероятная кинодива и удивительная женщина в обстановке всеобщего поклонения со стороны многочисленных французских и иностранных коллег по кино цеху отпраздновала свой 100-летний юбилей. А 17 октября того же года она скончалась в своём доме в Нормандии.



ВСЕСЕЗОННАЯ КРАСОТА

«Любовь лучшая косметика, но косметику легче купить»

ИВ СЕН- ЛОРАН

ЗИМОЙ НАША КОЖА НУЖДАЕТСЯ В ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛЮБВИ.
5 СЕКРЕТОВ ПО УХОДУ ЗА КОЖЕЙ ЗИМОЙ:

1 Очищающие масла

Очищающие масла-отличная замена классических очищающих средств на зимнее время. Благодаря этим маслам каждый сеанс удаления макияжа ваша кожа будет получать дополнительное питание. При выборе масла важно найти продукт со сбалансированным весом, чтобы он глубоко увлажнял, но не проникал в нижние слои кожи (что может вызвать высыпания).

3 Заботьтесь о своём поцелуе

Зимой особенно важно заботиться о своих губах. В это время года они требуют много влаги. Такую потребность удовлетворит бальзам для губ, но его одного не хватит. Бальзам следует использовать днём, а для вечера нужно найти что-то с дополнительным уходом.

с антибактериальными ингредиентами. Создайте приятный момент ухода за собой используя для нанесения масла хрустальный валик для лица или гуа-ша (инструмент для контуров и скульптинга). Затем нанесите увлажняющий крем на кожу массажными движениями. Благодаря такой гидротанции ваша кожа лучше справится с высушивающими эффектами тепла и ледяного ветра.

2 Сыворотки на ночь

Клетки кожи быстрее восстанавливаются ночью и чтобы стимулировать восстановление следует пользоваться сывороткой. Нет ничего питательнее, чем глубоко проникающая сыворотка. Выберите ту сыворотку, которая хорошо впитывается. После сыворотки нанесите увлажняющий крем.

4 Ежедневно используйте масло для лица и увлажняющий крем

Масло не должно быть слишком жирным, дабы не закупоривать поры лица. Если ваша кожа склонна к высыпаниям, то ищите масло

5 Подарите немного любви своим глазам

Сухость вокруг глаз, также является частой проблемой при холодной погоде. За час до сна нанесите глубоко увлажняющий крем для век. На утро используйте увлажняющие маски для кожи вокруг глаз.



источник: интернет, andrologmed.ru

Эксперт по красоте и обучению Светлана Малиновкина

АРОМАТНЫЕ ВКУСЫ

«Если у Вас есть любимый аромат, храните ему верность, потому что это часть Вас»

ЮБЕР ЖЕ ЖИВАНШИ

В КАЖДОМ СЕЗОНЕ ЕСТЬ СВОИ ЧУВСТВА И ЭМОЦИИ,
А ВМЕСТЕ С НИМИ РАЗНЫЕ АРОМАТЫ.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ ПО ВЫБОРУ АРОМАТОВ ДЛЯ КАЖДОГО СЕЗОНА:

Зима -

цитрусовые и фруктовые ароматы. Попробуйте аромат с нотами граната или ванили, лимон или мандарин, апельсиновые ноты. Согреют свежий зимний воздух, ароматы с нотами пряной корицы или кардамона.

Весна -

время новых начинаний. Начинают формироваться цветы и почки деревьев. Выберите аромат, который включает ноты ландыша, пионов, фиалок, мимозы.

Лето -

ароматы, содержащие сладкие, цветочно-фруктовые композиции, малина и персик, роза, лаванда. Тропические ароматы с нотами островных цветов, жимолости и морской соли.

Осень -

пейзаж становится более глубоким и насыщенными красками оранжевых, красных, коричневых цветов. Глубокие насыщенные ароматы с пряными и мускусными нотами - сандаловое дерево, амбры, жасмина, мускуса.

Аромат - это сила позитивной роскоши.

Эксперт по красоте и обучению Светлана Малиновкина



« B i s t r o t »

Знаете ли вы, почему многие связывают французское обозначение кафе-закусочной bistrot с русским словом быстро? Согласно одной из версий, во время оккупации Парижа в 1814 году русские казаки требовали от французских официантов, чтобы те их побыстрее об-

служивали и кричали «Быстро, быстро!» Так и возникло название для заведения, где блюда и напитки подаются сразу же после их заказа. Именно эта версия увековечена на известной всем туристам мемориальной доске ресторана «la Mère Catherine» в Париже.

В эти новогодние вечера мы предлагаем вам на время оторваться от праздничных столов, телевизоров, смартфонов и проверить себя в старинной интеллектуальной забаве, в решении кроссвордов. Распечатайте предлагаемый вам кроссворд и, используя свои знания французского языка, постарайтесь внести нужные слова в его пустые ячейки. **Желаем вам удачи, bonne chance!**

les transports mots croisés

15collective.com

Правильные ответы будут напечатаны в следующем номере нашего журнала.



Дорогие читатели! Мы рады представить вам наш сайт «Anticvendome». В этом интернет салоне вы можете выбрать и приобрести редкие, красивые предметы старины и произведения искусства, которые не только будут украшать ваш интерьер, но и радовать глаз. Так же на этом сайте работает блог, который позволит вам делиться своим мнением о работе интернет салона, уточнять информацию по интересующему вас предмету и просто общаться с любителями и профессионалами в антикварной сфере.

www.anticvendome.com