

**Bonjour, дорогие читатели!**

Отшумели продолжительные Новогодние праздники с их бесконечными весёлыми застольями с традиционными разносолами типа салата «Оливье», заливной рыбы, селёдки под шубой и жаренной утки. Жизнь вновь вернулась в свою повседневную колею. И мы продолжаем вас знакомить с новыми интересными и малоизвестными фактами из истории и современности прекрасной и многоликой Франции.

Предлагаем вашему вниманию, пятый номер журнала «Comme à Paris: La Gazette» на сайте <https://commeaparis.ru/lagazette>. В этот раз в самый разгар настоящей русской зимы-зимы вам будет предложена возможность перенестись на другой край света и познакомиться с удивительным заморским департаментом Франции в Южной Америке. Вы совершите заочное путешествие в некогда колониальную, а ныне современную и космическую, но всегда девственно тропическую и колоритную Гвиану.

Мы расскажем вам об истории легендарного французского бренда спортивной индустрии и о самой великой и известной даме в мире виноделия. Продолжим вместе с вами изучать французский язык и его историческую связь с повседневным русским языком. Как всегда, вы найдёте в этом номере «Comme à Paris La Gazette» новые для себя запахи и ароматы, а также очередной рецепт вкусной выпечки à la française.

Желаем вам интересного и познавательного чтения!

Антуан ГАЛАВТИН и Серж ВОДЕС

ЗДЕСЬ МОГЛА БЫ БЫТЬ ВАША РЕКЛАМА.

ПО ВОПРОСУ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ ОБРАЩАТЬСЯ
ПО ТЕЛЕФОНУ +7 (916) 335-88-60
ИЛИ ЭЛ. ПОЧТЕ A.NEKRASOVA@COMMEAPARIS.RU





ФРАНЦУЗСКАЯ

КАТОРГА, ЗОЛОТО, ЛЕГИОНЕРЫ, РОМ И КОСМОДРОМ

В настоящее время Французская республика, некогда величайшая колониальная империя, после получения независимости её многочисленными колониями, прежде всего в Африке и Азии, помимо заморских территорий и образований, располагает пятью заморскими департаментами (départements d'outre-mer, сокращенно DOM). То есть, административными регионами, находящимися вне континентальной Метрополии. Этот статус имеют четыре острова: Антильские Гваделупа (Guadeloupe) и Мартиника (Martinique) в Карибском море, Реюньон (Réunion) и Майотта (Mayotte) в Индийском океане, а также Французская Гвиана (Guyane française), расположенная почти на экваторе Земли, на восточном побережье Южной Америки.

Именно с этим, одним из самых экзотических и, одновременно, крупнейшим и высокотехнологичным заморским департаментом Франции мы хотели бы вас познакомить.

Этот ДОМ на западе граничит с Суринамом (бывшая Нидерландская Гвиана), на юго-востоке с Бразилией, и омывается водами Атлантического океана. Любопытно, что это самая протяженная сухопутная граница Франции. Её длина составляет 730 км, что намного больше франко-бельгийской (659 км) и франко-испанской (623 км) границ.

ИСТОРИЯ ФРАНЦУЗСКОЙ ГВИАНЫ

Название Французская Гвиана восходит к далёким временам работорговли, когда в этой части Южной Америки в конце XVII века существовало сразу пять колоний под названием Гвиана. Помимо Французской существовали Испанская (ныне восточная часть Венесуэлы), Британская (сейчас независимое государство Гайана), Нидерландская (ныне Суринам) и Португальская (территория современной Бразилии, включая штаты Амапа и Пара).

В своей Гвиане французские поселенцы поначалу попытались развивать сельское хозяйство. Но, поскольку местные индейцы категорически отказывались работать на их плантациях, они стали активно завозить сюда рабов из африканских колоний. Согласно переписи 1740 года население Гвианы составляло 5290 жителей, из них 566 белых, 54 вольноотпущенных и 4634 раба. Местные индейские племена, общей численностью около 8 тысяч, были вытеснены французами вглубь джунглей, занимавших 90% территории региона.

Окончательно власть Франции над Гвианой утвердилась в 1817 году. А середина XIX века ознаменовалась тремя важнейшими для неё событиями. В 1848 году было отменено рабство, в 1852 году Гвиана на длительное время стала местом каторги для особо опасных преступников из континентальной Франции, а в 1855 году там были открыты значительные залежи золота.

Отмена рабства привела к острой

нехватке рабочей силы на плантациях сахарного тростника, что вынудило французскую администрацию прибегнуть к политике поощрения иммиграции в Гвиану. Во второй половине XIX и в начале XX веков население колонии заметно увеличилось за счёт приезда креолов с французских Антильских островов Карибского бассейна и завербованных для работы на плантациях индусов и китайцев.

А первыми ссыльными на каторгу были участники французской революции 1848 года. Их разместили в одиночных камерах тюремного форта на острове со зловещим названием «Чёртов» (Ile du Diable). Всего же с 1852 по 1939 годы в казематы Гвианы было сосланы около 70 тысяч человек, из которых выжили только 3% заключённых. Лишь после Второй мировой войны Французская Гвиана перестала быть местом «заморской гильотины».

В 1969 году во Франции был издан автобиографический роман Анри Шарьера «Мотылек» («Papillon»), ставший бестселлером, тираж которого достиг 10 млн. экземпляров. Его автор, осужденный за несовершеннолетнее им убийство, провёл на этой страшной каторге 11 лет, из которых последние 2 года сидел в одиночной камере форта-тюрьмы на Чёртовом острове, откуда он совершил свой дерзкий побег на материк. В 1973 году этот роман был экранизирован в Голливуде, где главные роли в од-

номимённом фильме сыграли такие мировые звёзды, как Стив Маккуин и Дастин Хоффман. А в 2017 году американцами был снят ремейк этой культовой картины.

Открытие во Французской Гвиане месторождений золота привлекло к себе тысячи людей. В разгар «золотой лихорадки» в её девственных джунглях работало до 40 тысяч старателей. Однако большинство из них погибло от тяжкого труда, тропических болезней, смертельных укусов крокодилов, змей и насекомых. Одновременно с поиском «золотого тельца» разразились и территориальные споры Франции с Нидерландами и Бразилией. Некоторое время на спорных территориях в обстановке безвластия и полной анархии даже существовала самопровозглашённая республика Кунани.

СОВРЕМЕННАЯ ГВИАНА

Только 19 марта 1946 года Французская Гвиана официально стала полноправным заморским департаментом Франции. Колониального генерал-губернатора заменил префект, назначаемый лично Президентом республики. По французским законам заморские департаменты страны имеют тот же политический статус, что и департаменты Метрополии. Таким образом, они являются не только неотъемлемой частью Франции, но и, соответственно, Европейского союза. Их представители избираются в



Кайенна, Столица Французской Гвианы



Национальное собрание-Парламент страны и Сенат республики, а также в Европейский Парламент. Заморской валютой Гвианы, естественно, является Евро, а официальным языком французский.

Гвианцы избирают двух депутатов Национального собрания Франции и одного сенатора. А на местном уровне управление осуществляется Генеральным советом (19 членов) и Региональным советом (34 члена).

Этнический состав нынешнего почти 300-тысячного населения департамента таков: 70% – чернокожие, мулаты и креолы (потомки рабов из Африки и переселенцев из Гаити и Антильских островов), 12% – белые европейцы (французы, а также португальцы), 10% – бразильцы и 5% – вы-

ходцы из азиатских стран (Китая, Индии, Лаоса и Вьетнама).

Большинство жителей Гвианы являются католиками (48%) и протестантами (15%). Коренные индейцы, составляющие сейчас лишь 3% населения и проживающие в непроходимых тропических лесах, как и многие выходцы с Антильских островов и Гаити, с колониальных времён и по сей день исповедуют шаманство и языческий культ Вуду.

Следует особо отметить, что Гвиана является самой богатой административной территорией Южной Америки с годовым ВВП в размере 16 200 Евро на душу населения, опережая по этому показателю даже «латиноамериканскую Швейцарию», Уругвай с ВВП около \$16 000.

КОСМИЧЕСКАЯ И «КОЛОНИАЛЬНАЯ» ГВИАНА

Помимо добычи и экспорта золота, ценной древесины, креветок, производства рома из сахарного тростника местных плантаций и всемирно известного жгучего кайенского перца важнейшую роль в экономическом развитии департамента играет деятельность Национального центра Франции по космическим исследованиям (Centre spatial guyanais). Космический центр и один из самых современных космодромов в мире расположены в прибрежной полосе Атлантического океана длиной 60 и шириной 20 км, расположенной между городами Куру (Kourou) и Синнамари (Sinnamary), на расстоянии 50 км от столицы департамента Кайенны (Cayenne). Оба объекта с 1968 года совместно эксплуатируются и финансируются французским государством и Европейским космическим агентством.

С космодрома Куру регулярно осуществляются запуски спутников на ракетах «Ariane-5», «Vega», а также на российских космических кораблях «Союз». Монтаж стартовой площадки для этих ракетносителей и сопровождение запусков спутников контролируются на месте российскими инженерами и специалистами. Поэтому, когда местные узнают, что его собеседник русский, то они тут же начинают понимающе кивать головой и произносить слово «Союз».

Космодром Куру расположен на широте 5°3', около 500 км к северу от экватора, что позволяет быть оптимальным местом для запуска спутников на геостационарную орбиту Земли. Благодаря такому географическому положению, это даёт возможность осуществлять запуски ракет под углом в 102°, что позволяет производить их в наиболее оптимальном и широком диапазоне траекторий. Кроме того, они проводятся по направлению вращения Земли вокруг своей оси, используя при этом своеобразный планетарный эффект пращи. Такой высокий уровень КПД космодрома Куру привлекает к нему не только европейских и российских клиентов, но и из США, Японии, Канады, Индии, Бразилии и даже Азербайджана.

Кайенна, административный центр департамента, с населением около 65 тысяч человек с пригородами расположен, как и большинство других городов и населённых пунктов региона, на узкой 380-километровой прибрежной полосе вдоль Атлантики. Через город протекает, кишася крокодилами и другими тропическими рептилиями, одноименная река. А вдоль берега океана проложены отличные, европейского класса, дороги и шоссе, что разительно отличает Гвиану от соседнего Суринама.

Столица Гвианы построена в чисто колониальном стиле с множеством узких улочек, на которых располагаются крохотные магазинчики местных сувениров, китайские лавки, кафе и ресторанчики. Повсюду царственно колышутся на ветру величественные манговые деревья, кокосовые пальмы и другие тропические растения. Гвианцы обожают пестроту в одежде и яркие украшения и свои дома они раскрашивают в веселящие глаз голубые, оранжевые или ярко-жёлтые цвета. Таким же ярким и всегда привлекающим местных жителей и туристов является пёстрый и колоритный центральный рынок с развалами самых диковинных тропических

фруктов и овощей. Неподалёку расположена городская мэрия, а также католический кафедральный Собор Святого Спасителя (Cathédrale Saint-Sauveur), построенный в 1833 году.

Из международного аэропорта имени Феликса Эбуэ (первый чернокожий высокопоставленный сотрудник французской колониальной администрации и герой Сопротивления) дважды в день выполняются рейсы в Париж-Орли, Форт-де-Франс (Мартиника), Пуэнт-а-Питр (Гваделупа) и некоторые другие города соседних с Гвианой стран.

При выходе из кондиционированного аэропорта на улицу у европейских туристов или специалистов, приехавших по контракту в Космический центр в Куру, складывается впечатление, что они попали в настоящую парную – жара, духота и влажность. Зато такой экваториальный климат очень нравится деревьям и растениям, поэтому 90% территории Гвианы заняты буйными и непроходимыми лесами. С августа по декабрь стоит изнуряющая засуха и жара до +40°C в тени, которая затем сменяется обильными дождями и почти 100% влажностью. На экскурсии в джунгли отправляются только экстремалы-любители дикой тропической природы и редкие старатели-золотоискатели, которые спят там исключительно в подвешенных на деревьях гамаках.

В отличие от «колониальной» столицы Гвианы Куру – это эlegantный, современный, многонациональный, тропический «звёздный городок» à la française. Население этого Космограда составляет около 16 000 человек двадцати национальностей. При этом основная часть жителей Куру – это командированные научно-технические сотрудники Космического центра из Европы, России и других стран. Обычно они живут здесь с семьями и работают по контракту в течение 3-5 лет. Рядом с ними проживают местные полицейские, врачи, учителя, юристы, сотрудники банков и администрации, а также расквартированные в городе военнослужащие Французского иностранного легиона, среди которых много русскоговорящих из России и стран СНГ, которые обеспечивают безопасность Космического центра и космодрома.

Иногда из Франции в Куру приезжают люди и на ПМЖ. В основном это связано не с праздным отдыхом под тропическим солнцем, а с работой или научной деятельностью. Например, часто переселенцы открывают и содержат мини-гостиницы, в которых принимают и размещают контрактных сотрудников Космического центра. Это беспроектный бизнес, клиенты у них есть всегда. Также некоторые учёные, изучающие разнообразную и уникальную флору и фауну Гвианы, после окончания командировок остаются жить и писать на месте свои диссертации об этом удивительном заморском крае.

Кроме того, в Куру много бразильцев и приезжих из соседнего слабо развитого Суринама. В погоне за лучшей жизнью они остаются на французской территории под любым предлогом. Кроме того, по всему городу свои магазинчики и кафе держат китайцы.

Серж ВОДЕС

Продолжение будет опубликовано в следующем номере



Космодром в Куру (Французская Гвиана)

ВЕЛИКАЯ ВДОВА

Мадам Клико



И ЛЕГЕНДАРНОЕ ШАМПАНСКОЕ ЕЁ ИМЕНИ

В наше время, когда женщины во всех сферах человеческой деятельности активно борются и довиваются гендерного равенства с мужчинами, хотим рассказать вам удивительную историю о невероятной французской даме, вдове Клико (Veuve Clicquot), которая ещё в середине XIX-го века сумела стать первой и лучшей в таком сугубо мужском бизнесе, как виноделие, и которую с тех пор знает весь мир.

Барба-Николь Понсардэн (Barbe-Nicole Ponsardin) появилась на свет 16 декабря 1777 года во французском городе Реймсе (Reims), который вплоть до 2016 года входил в регион Шампань-Арденны. Девочка была старшей дочерью одного из самых богатых магнатов текстильной промышленности Франции и влиятельного политического деятеля

Жана Николя Филиппа Понсардэна (Jean Nicolas Philippe Ponsardin). В 20 лет Барба-Николь выходит замуж за Франсуа Клико (François Clicquot), также из богатого текстильного семейства. Отец жениха, банкир и торговец шерстью Филипп Клико-Мюирон, при этом владел виноградниками в регионе Шампань и для души занимался производством игристых вин.

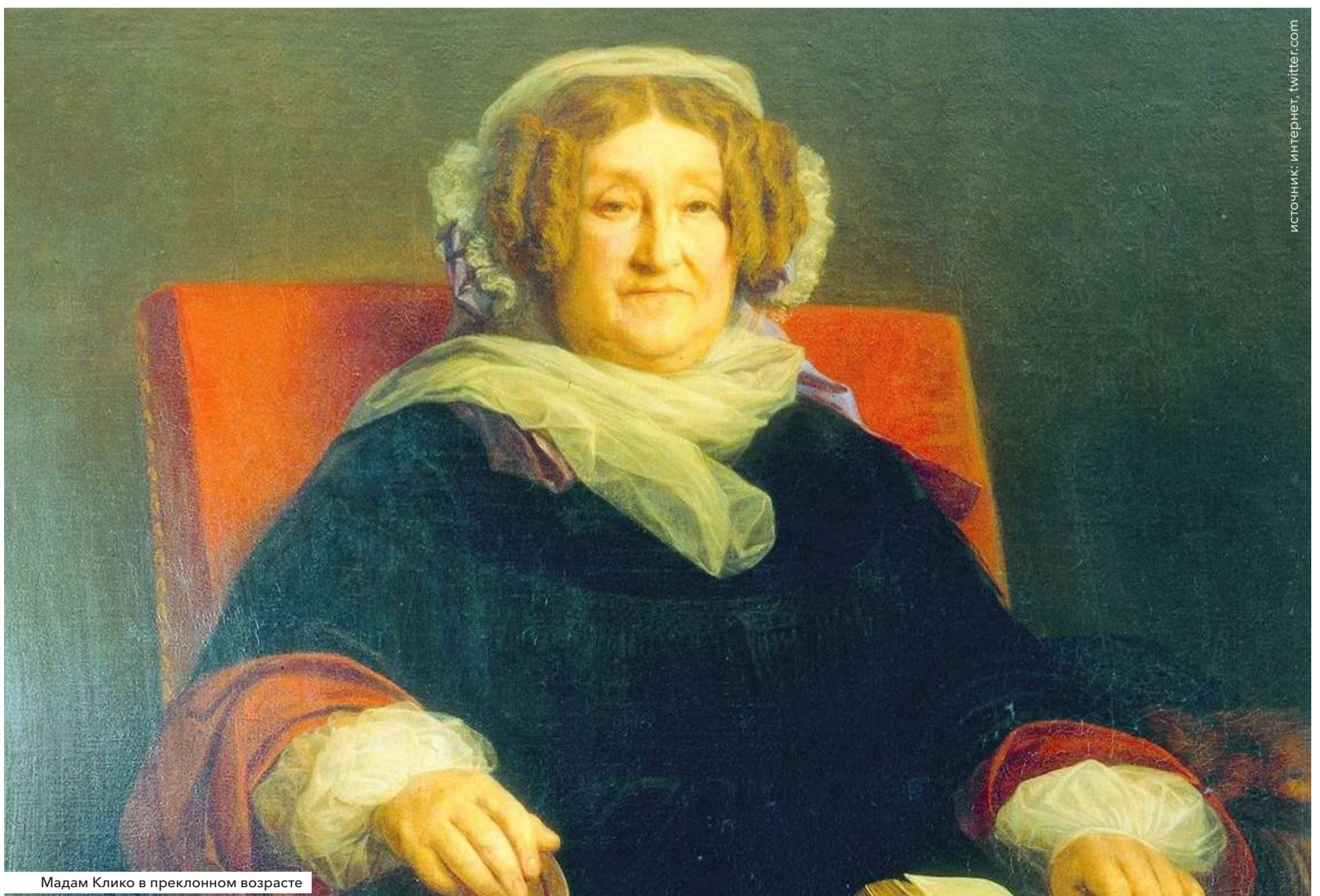
Николь и её мужу были переданы именно эти площади виноградников, и молодые люди сразу начали строить планы по дальнейшему развитию производства шампанского. Франсуа был лицом компании, а его юная супруга работала на виноградниках, пытли-во изучая все тонкости виноделия. Спустя семь лет счастливого брака, в возрасте 30 лет, Франсуа умирает от брюшного тифа. Николь остается с маленькой дочерью Клементиной на

руках, но решает взять на себя руководство компанией. Так она становится первой женщиной в мировой истории, которая встала во главе дома шампанских вин.

Во время Наполеоновских войн игристая продукция под маркой «Veuve Clicquot» получила определенное признание при дворах многих европейских монархов, в том числе и в Российской Империи. Однако против стран антифранцузской коалиции были введены всевозможные запреты и ограничения в торговле, в частности, действовал запрет Наполеона на ввоз в Россию французского вина в бутылках. Однако предприимчивая и смелая мадам Клико пошла на прямое нарушение императорского указа и начала поставки шампанского в Россию контрабандным путём через Кёнигсберг в кофейных бочках на

судах под флагами нейтральных государств. И риск оправдал себя, к началу Отечественной войны 1812 года шампанское «Вдова Клико» было уже хорошо известно и востребовано на российском рынке.

Когда после отречения Наполеона в 1814 году запрет был снят, Клико незамедлительно отправила из Руана в Россию своё лучшее шампанское, «вино кометы» (vin de la comète) урожая 1811 года. На судне «Добрые намерения» 6 июня 1814 года в Санкт-Петербург прибыла его первая партия в количестве 10 350 бутылок, а 10 августа ещё 12 780. На каждой бутылке из темно-зелёного стекла была наклеена фирменная жёлтая этикетка с монограммой VCP (Veuve Clicquot-Ponsardin) и надписью «Vin de Bouzy 1811 de la Comète» («Вино кометы из Бузи 1811 года»). При этом



Мадам Клико в преклонном возрасте



источник: интернет, southk1ad.ru

якорь на этикетке навсегда стал напоминанием о первом легальном путешествии знаменитого французского шампанского в Россию. Успех предприятия превзошёл самые смелые ожидания Клико. Игристое вино было раскуплено в кратчайшие сроки и по чрезвычайно высокой цене, а в числе сановных покупателей был сам Император. Вплоть до революции 1917 года Российская империя оставалась второй в мире страной после Франции по объёму заказов и потреблению шампанского.

В те времена оно было мутноватым из-за осадка, создаваемого дрожжами. В 1816 году мадам Клико разрабатывает и затем совершенствует метод так называемого ремюажа, который используется виноделами и по сей день. Техника его очень проста: бутылки с вином устанавливаются на деревянных стойках вверх дном под углом 45 градусов и ежедневно аккуратно поворачиваются так, чтобы дрожжевой осадок оставался в горлышке бутылки. Затем его удаляют и ставят в бутылки новые временные пробки.

Вдова Клико была также одним из первых производителей розового шампанского. До неё другие виноделы подкрашивали шампанское соком бузины, а она с 1818 года стала добавлять в брют красное вино

сорта Пино нуар. В 1828 году Клико сделала своим партнером управляющего Эдуарда Верле (Edouard Werlé), ставшим после её смерти в 1866 году главой компании. К этому времени название «Вдова Клико» уже было не только винодельческим домом, но и признанным мировым брендом. Если в 1805 году «Дом Клико» производил около 100 тысяч бутылок шампанского, то в конце жизни мадам уже 750 тысяч.

Николь Клико-Понсарден так больше и не вышла замуж, и жила с дочерью в фамильном замке Шато де Бурсо, где и скончалась 29 июля 1866 года в возрасте 88 лет.

Удивительно динамичные гены вдовы Клико проявились и у её правнучки Анны д'Юзес (Anne d'Uzès), которая унаследовала и замок в Бурсо, и огромное хозяйство шампанского дома. Анна была известным политическим деятелем, писателем, скульптором, аристократкой по происхождению, но яркой и даже отчаянной феминисткой. Она стала первой женщиной во Франции, получившей в 1899 году права на управление автомобилем. Позже её избрали президентом национального женского Автомобильного клуба, а позднее и главой Дамского аэроклуба. В 1909 году она приобрела за пределами Реймса месторождения известняка



«Новые штольни», в которых с того времени располагаются основное производство и хранилища шампанских вин, где позднее были организованы дегустационный зал и туристический центр. А в старом центре Реймса остались изначальные винные подвалы общей площадью 12 гектаров.

Эта сильная и неординарная женщина родила четверых детей и овдовела в 31 год. Но, как и её знаменитая прабабка, Анна прожила долгую и насыщенную жизнь. Она умерла в 1933 году в возрасте 85 лет.

В 1987 году «Veuve Clicquot» стала частью транснациональной компании LVMH Moët Hennessy-Louis Vuitton. Этот мега конгломерат владеет обширными виноградниками в Шампани (около 300 гектаров), расположенными в классических районах выращивания винограда и включающими в себя большое число вин из категорий Гран Крю и Премье Крю. Сырьё с собственных виноградников покрывает потребности производства только на одну треть, и остальной виноград поставляют по многолетним контрактам другие хозяйства этого региона.

Традиционное шампанское «Veuve Clicquot» изготавливается из винограда Пино нуар (42%), Шардоне (47%) и Пино меньше (11%). Ежегодно производится свыше 10 миллионов бутылок вина: невыдержанное брют «Жёлтая этикетка» (Brut Yellow Label), розовое (Rosé), выдержанное «Резерв» (Réserve) и престижное «Ля Гранд Дам» (La Grande Dame). Игристую продукцию фирмы закупают почти 150 стран мира, чтобы их жители весело и с шиком отмечали и праздновали самые радостные и счастливые моменты своей жизни.

Анатолий СИПЯГИН



Обелиск

Знаете ли вы, что за обелиск возвышается на Площади согласия в Париже, как и когда он туда попал? В 1831 году вице-король Египта Мухаммед Али предложил в дар французскому правительству уникальный, испещрённый клинописью, обелиск эпохи фараона Рамзеса II (Obélisque de Louxor), стоявший до этого у входа в знаменитый Луксорский храм. Он был доставлен в Париж 21 декабря 1833

года, и по решению короля Луи-Филиппа I его установили в центре парижской площади Согласия 25 октября 1836 года. Тогда же на постамент обелиска длиной 23 метра и весом 220 тонн были нанесены гравировки, иллюстрирующие процесс его длительной транспортировки на французском корвете «Сфинкс» из Египта во Францию. А позолота на его вершине появилась в 1998 году.



ИСТОРИЯ БРЕНДА

«Le Coq Sportif»

Компания была основана в 1882 году во французском городке Ромийи-сюр-Сен в регионе Шампань Эмилем Камюзе (Emile Camuset), семья которого на протяжении нескольких поколений занималась ткацким ремеслом. Его сын, тоже названный Эмилем, с детства обучался этому делу в трикотажной мастерской отца. Однако у него имелась еще одна страсть, он был заядлым и довольно успешным спортсменом.

Эмиль Камюзе-младший добился заметных результатов в гимнастике, футболе и велоспорте, который во Франции всегда считался привилегированным видом спорта. Спортивные достижения позволили Эмилю войти в руководство городского спортклуба «Etoile Sportive» («Спортивная звезда»). Его обязанностью стало обеспечение членов клуба формой и экипировкой. Именно так и определилось основное направление дальнейшей работы компании «Le Coq Sportif» («Спортивный петух»).

В 1920 году компания Камюзе, почти 40 лет занимавшаяся пошивом обычной одежды, начала выпускать и спортивную форму, меняя стандартный крой носильных вещей с целью обеспечения их лучшей посадки на атлетах. С этого момента «Le Coq Sportif» стал заметной величиной в текстильном бизнесе и в мире большого спорта.

Начиная с середины 1930-х годов, компания поставляла экипировку для игроков французских футбольных, баскетбольных и регбийных команд, а также для национальной федерации легкой атлетики. В «Le Coq Sportif» могли шить форму с любым дизайном и сложностью кроя.

В эти годы спорт во Франции перестал быть уделом исключительно профессионалов и постепенно превращался в популярный вид отдыха обычных людей. Для активного досуга простым обывателям нужна была модная и удобная одежда, и Камюзе начал выпускать модные свитера, поло, футболки и куртки.

Во время Второй мировой войны производство его компании было приостановлено. Лишь в 1951 году оно смогло возродиться, благодаря крупному заказу на пошив формы участникам знаменитой многодневной велогонки «Тур де Франс». Производитель предоставил экипиров-

Заказ для «Тур де Франс» стал для «Le Coq Sportif» во многом судьбоносным. Самые известные победители «Большой петли» Анри Дегранж, Жак Анкетьиль, Луи Бобе и другие велогонщики выступали в форме именно этой марки. Компания начала спонсировать не только французских чемпионов, но и

Именно тогда произошла знаковая победа и в медийном пространстве, кампания стала первым спортивным брендом, который начали рекламировать по ТВ.

Однако на рубеже двух столетий для неё наступили тяжёлые времена. Производитель проиграл в борьбе за рынки сбыта своей продукции мощными иностранными конкурентами и практически оказался банкротом. Эту схватку выиграл немецкий гигант «Adidas», который стремился приобрести более мелкие компании по всей Европе. При этом дочь Эмиля Камюзе Мирей, которая была участницей французского сопротивления, не могла допустить, чтобы семейный бизнес оказался в руках босшей. И всё же быстрый рост цен вкупе с целым рядом управленческими ошибок подкосили «Le Coq Sportif». В итоге, в 2005 году марка была выкуплена швейцарской компанией Airesis S.A., которая является мировым лидером в производстве экипировки для новомодного водного вида спорта кайтсерфинга.

Владелец заявил о желании возродить былую славу «Le Coq Sportif», используя его наработки прошлых лет и репутацию легендарного спортивного бренда. В 2010 году в Ромийи-сюр-Сен был открыт исследовательский центр, где его дизайнеры активно занимаются доработкой культовых моделей бренда, в результате чего в ассортименте появилось много коллекций одежды и обуви в ретро-стиле. А с 2012 года компания, которой тогда исполнилось 130 лет, вновь стала официальным партнером знаменитой велогонки «Тур де Франс».

В экипировке «Le Coq Sportif» ныне выступают футбольные сборные Ирана, Афганистана и Алжира, команда «Nagoya Grampus» (Япония) и другие клубы. Кроме того, компания занимается поставками экипировки для киберспортсменов.

Анна Александрова



ку для всех двенадцати команд, в каждой из которых было по десять велосипедистов. А за год до этого у компании появился ее нынешний логотип - гордый галльский петух в треугольнике, созданный сыном Эмиля Камюзе-младшего Роланом. При этом треугольник символизировал семью, её главу Эмиля и двоих детей Ролана и Мирей.

спортсменов из других стран, а также заключила партнерские соглашения с крупнейшими международными федерациями. Экипировка с петухом появилась на соревнованиях по футболу, теннису, гольфу, регби и другим видам спорта.

К началу 70-х годов прошлого века «Le Coq Sportif» стала европейской спортивной маркой номер один.



Знаете ли вы, что производителем знаменитых гоночных и спортивных суперкаров «Бугатти», несмотря на название, является французская компания? Это действительно так. Речь идёт об автомобилестроительной компании «Bugatti Automobiles S.A.S.», специализирующейся на выпуске легковых автомобилей класса люкс под маркой «Bugatti». Её штаб-квартирой является фамильное поместье Шато

« Б у г а т т и »

Сэн-Жан (Château Saint Jean), а производство находится в городе Мольсеме (Эльзас, Франция). Итальянский конструктор и предприниматель Этторе Бугатти, ставший позднее Кавалером французского Ордена почётного легиона, в 1909 году основал там свою собственную компанию и в качестве первого сборочного цеха использовал заброшенную красильню.



САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ СЫРЫ

РОКФОР (ROQUEFORT)

Продолжаем знакомить наших читателей с лучшими сырами Франции. Второе место в нашем списке сырных шедевров Франции после мега популярного во всём мире Камамбера без сомнения занимает пикантный Рокфор (Roquefort). Этот знаменитый и любимый всеми гурманами голубой сыр с плесенью, кото-

щивали сыр. Сегодня для получения плесневой культуры используется и лабораторный метод. Оригинальный Рокфор созревает на специальных стеллажах. Через некоторое время его мягкость прокалывают спицами, чтобы она насыщалась воздухом пещер, а затем сыр заворачивают в фольгу и оставляют до окончательной выдержки на период

королей, а цена приемлема для каждого гражданина Пятой республики.

БРИ (BRIE)

Бронзовым призёром нашей сырной квалификации становится Бри (Brie), один из самых известных и любимых во всём мире французских сыров. Это мягкий и нежнейший сыр из коровьего молока, получил своё имя по названию одноимённой провинции, расположенной в центральном регионе страны Иль-де-Франс недалеко от Парижа, где его впервые стали изготавливать ещё в средние века.

Бри производится круглый год и хранится при температуре +2... -4°C. Обычно его выдерживают в подвалах от 4 до 6 недель. Более зрелый Бри, выдержки от нескольких месяцев до года, отличается своими более острыми фруктовыми и ореховыми вкусовыми нотками. Сверху Бри покрыт плесенью, по цвету напоминающей белый бархат, по вкусу он похож на Камамбер, но его жирность несколько ниже, да и аромат менее терпкий. В нём преобладает лёгкий привкус нашатыря, а от сырной корочки исходит еле заметный запах аммиака. По форме Бри представляет собой «колёса» диаметром 30-60 см толщиной 3-5 см.

Поскольку это название объединяет большое количество разновидностей

сыра, принято говорить о семействе сыров Бри. Во многих странах мира (Алжире, Тунисе, Дании, Аргентине и др.) производится множество его модификаций, включая обычный Бри, сыр с травами, орехами или грибами. Однако только два его оригинальных вида - «Бри де Мо» («Brie de Meaux») и «Бри де Мелён» («Brie de Melun»), носящие названия небольших городов, расположенных к востоку от столицы Франции, имеют сертификацию АОС.

Во Франции Бри всегда считался «Сыром королей». Его высоко ценили Карл Великий, Генрих VI, Людовик XVI, Королева Марго и другие монаршие особы. Бланка Наваррская, графиня Шампанская, имела обыкновение посылать большие круги ароматного сыра в качестве подарков королю Филиппу Августу. А придворные дамы накануне Рождества всегда с нетерпением ожидали в качестве презентов от Шарля Орлеанского свежий Бри в подарочной упаковке.

В наши дни этот неповторимый французский сыр обожают и вкушают миллионы людей во всём мире.

(Мы продолжим знакомить вас с неповторимыми сырами прекрасной Франции в следующих номерах нашего журнала).

Сергей СЕДОВ



рый производится исключительно из овечьего молока, назван в честь небольшого посёлка в Графстве Руэрг (Comté de Rouergue) на юге Франции, недалеко от Тулузы.

В этом районе, где широко распространено овцеводство, зародилась технология созревания овечьего сыра в известковых гrotах, благодаря чему, внутри нежной и маслянистой мякоти сыра пластинами образуется благородная натуральная голубая плесень, придающая ему уникальный вкус и аромат. Этот сыр со слезой на срез сверху покрыт белой, немного влажной блестящей корочкой. Рокфор отличается ярко выраженным пикантным вкусом, немного напоминающим вкус лесных орехов. Аромат, исходящий от рокфора, представляет собой сложный букет, основу которого составляют запахи овечьего молока и известняка.

Первоначально источником бактерий был влажный воздух гrotов, где выра-

от 3 до 5 месяцев. Примечательно, что, до того, как был открыт пенициллин, сыр Рокфор служил противовоспалительным средством. Его прикладывали к ранам и таким образом останавливали развитие гангрены.

Рокфор готовят в областях вокруг давшей ему своё имя коммуны Рокфор-сюр-Сульзон в регионе Аверон (Aveyron), где только 7 предприятий имеют право изготавливать этот уникальный продукт. Самое крупное и известное из них - «Société des Caves de Roquefort». Этот сыр, как и Камамбер из Нормандии, защищен Сертификатом контроля подлинности происхождения (Appellation d'origine contrôlée - АОС) Министерства сельского хозяйства Франции. Объемы производства Рокфора небольшие, 15-20 тысяч тонн в год. Его фасуют дисками диаметром 19-20 см, толщиной 9-10 см, и весом 2,5-3 кг. Французы называют его «Сыром королей и нищих», показывая тем самым, что вкус продукта достоин



Тушёнка

Знаете ли вы, кто и когда изобрёл тушёнку? Первым в мире технологию получения тушёнки (говяжьих консервов) придумал и реализовал на практике французский повар-кондитер, инженер и изобретатель Франсуа Николя Аппер (François Nicolas Appert). Сделал он это в 1809 году по заказу самого Наполеона Бонапарта, армии

которого нуждались в провианте с длительным сроком годности и хранения. При этом Аппер даже не удосужился получить патент на своё изобретение, однако его по праву считают отцом говяжьих консервов. А за своё изобретение он получил лично от французского императора вознаграждение в размере 12 тысяч франков.



ПРОСТОЙ И ДОСТУПНЫЙ ВСЕМ РЕЦЕПТ ГАЛЕТА КОРОЛЕЙ (GALETTE DES ROIS)

Сначала немного истории. Французский пирог королей (Galette des Rois) или пирог Волхвов с миндальным кремом очень популярен в северной части страны. Издавна его пекли и подавали на стол 6 января специально для празднования дня Богоявления, когда, по приданию, Волхвы посетили младенца Христа со своими дарами. При этом галет де руа всегда был с особым секретом. В пирог прятали маленькую керамическую статуэтку короля, и тот, кому доставался кусок с ней, становился королём застолья. Впоследствии керамические фигурки заменили на бобы, а в наши дни на миндальные орешки. Да и вообще теперь эту прекрасную выпечку готовят не только к Богоявлению, а тогда, когда душе и телу хочется настоящего праздника.

Наши пекарни-кондитерские «Сомме à Paris» у метро «Коньково» и «Раменки» тоже предлагают посетителям свои фирменные галеты де руа из слоенного теста с заварным и миндальным кремом.

Можете попробовать сделать этот кулинарный шедевр и в домашних условиях.



ДЛЯ КОРЖЕЙ:



700 ГР.
СЛОЕНОЕ
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО



1 ШТУКА
ЯЙЦО
КУРИНОЕ



100 ГР.
МИНДАЛЬНАЯ
ПУДРА



2 ШТУКИ
ЯЙЦО
КУРИНОЕ



80 ГР.
МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ



80 ГР.
САХАРНАЯ
ПУДРА



2 СТ. ЛОЖКИ
МУКА
ПШЕНИЧНАЯ

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Сливочное масло для крема должно быть мягким и комнатной температуры. Взбивать его до образования пышной массы. Добавить в неё сахарную пудру и снова взбить, чтобы эта масса стала более воздушной.
- 2 Добавляем в неё яйца, муку, миндальную пудру, всё хорошо взбиваем и ставим крем в холодильник.
- 3 Слоеное тесто раскатать на 2 коржа диаметрами 22 и 24 см.
- 4 Форму для выпечки застелить пергаментом, выложить на него корж диаметром 22 см и сверху равномерным слоем размазать миндальный крем, оставляя примерно на 2 см незаполненными края коржа.
- 5 Накрывать крем вторым коржом диаметром 24 см и аккуратно закрепить его края таким образом, чтобы крем не вытекал. Поставить в холодильник на 20-30 минут.
- 6 Вынуть галет из холодильника и с помощью ножа нанести сверху какой-нибудь узор, смазать взбитым яйцом и сливочным маслом. Поставить выпекать в разогретую до 200 градусов духовку.
- 7 Выпекать пирог королей при этой температуре не более 10 минут, а затем убавить до 180° и выпекать еще 30 минут. Дать немного остыть и порезать галет де руа на кусочки, в которые можно аккуратно вставить «секретные» миндальные орешки.



КОСМЕТИКА И ПАРФЮМЕРИЯ

Франция

Побывать во Франции, увидеть Париж и не увезти оттуда несколько элегантных флакончиков неповторимых духов и оригинальных косметических наборов - это просто невозможно себе представить. Однако ассортимент и выбор ароматной продукции, кремов, бальзамов, гелей, всевозможных средств макияжа могут поставить в тупик даже самых опытных покупательниц. Ведь мульти-брендовые магазины и модные бутики, парфюмерные лавки и аптеки, торгующие товарами для красоты, в Париже и по всей Франции встречаются повсеместно.

В этой связи постараемся подсказать вам, уважаемые читательницы, какую именно косметику и парфюмерию стоит покупать во Франции, представив в этой статье самые популярные и престижные бренды. В этом году из-за пандемии, закрытия границ и торговых точек это стало невозможным. Но все мы надеемся и верим, что в наступившем году вновь станет возможным посетить прекрасную Францию, в том числе и для «ароматного» шопинга.

НЕПОВТОРИМЫЕ АРОМАТЫ КЛАССА ЛЮКС

и «Printemps». Гигантские первые этажи этих популярнейших торговых центров, наполненные головокружительными ароматами, посвящены именно косметике, духам, парфюмам, кремам, аксессуарам, средствам макияжа самых известных в мире моды и красоты марок.

В этой связи представляем вам топ-5 самых известных и продаваемых в мире французских брендов косметики и парфюмерии класса люкс. Это Chanel, Christian Dior, Yves Saint-Laurent, Lancôme, Guerlain. Кроме того, вас не оставят безразличными легендарные духи от Cartier, а также Cacharel, Houbigant, Serge Lutens, Alexandre J, Mugler, Molinard с их неповторимыми ароматами.

Творения других не менее достойных парфюмеров можно найти в бутиках Balenciaga, Caron, Hermès, Davidoff, Kenzo, Manoukian. Уникальную профессиональную косметику предлагают Givenchy, La Biothétique, Nars, а средства для ухода за кожей вы найдёте в La Mer, Academie, Payot. Дамам рекомендуем обязательно приобрести живительные бальзамы и шампуни для волос от Kérastase, René Furterer, Charme d'Orient.

следующим образом: Vichy, L'Occitane, Avène, La Roche-Posay, Caudalie, Uriage, Lierac, Bioderma, Klorane, Nuxe. Эти средства в России стоят дороже, чем во Франции, кроме того отдельные бренды из этого списка у нас вообще не продаются. Также среди них есть марки, которые не слишком популярны на российском рынке, однако во Франции они считаются признанными хитами.

ФРАНЦУЗСКАЯ АПТЕЧНАЯ КОСМЕТИКА

Знаменитые французские аптеки (pharmacies) не похожи ни на какие другие в мире. Нередко они напоминают косметические салоны. От выбора товаров для красоты там действительно разбегаются глаза. Однако опытный консультант, косметолог-визажист всегда поможет подобрать подходящую именно вам косметику. Некоторые из этих товаров уникальны и в России их невозможно найти.

Французская аптечная косметика в последнее время завоевала миллионы почитателей, как среди простых пользователей, так и многих знаменитостей. При этом высокие оценки её натуральному качеству и разнообразию дают ведущие специалисты-дерматологи во всём мире.

Тем, кто впервые узнал об этой стороне парфюмерно-косметической индустрии Франции, представим её наиболее известные аптечные бренды.

Decléor

Известная аптечная косметика, прославившаяся благодаря средствам с натуральными эфирными маслами. Особенно популярна увлажняющая линейка товаров Hydra Floral.

Embryolisse

Молочко этого бренда давно стало мировым хитом, им пользуются многие модели, звезды и даже аллергики с чувствительной кожей. Отзывы дерматологов об этой косметике самые позитивные.

Darphin

Французская «дочка» американской марки Estée Lauder. Загляните в аптеки за увлажняющими кремами этого бренда по очень доступным ценам.

Rogé Cavallès

Мыло или гель для душа от этого производителя имеют восхитительный запах, идеальное увлажнение и подходят для самой чувствительной кожи.

Filorga

Косметика этого бренда в России стоит гораздо дороже, чем во Франции. Советуем приобрести средства для тела, лица и кожи вокруг глаз. Отзывы просто великолепные.

Garancia

Обязательно купите во Франции легендарные пилинги и сыворотки для лица этого бренда. Также стоит присмотреться к лимитированным коллекциям парфюмерии и макияжа.

La Biothétique

Этот аптечный бренд выпускает отличные солнцезащитные средства, а также продукты для ухода за волосами и декоративную косметику.

Galenic

У этой марки особенно популярны сыворотки. Обязательно следует запастись лосьоном для снятия водостойкого макияжа Galenic Pur.

Dr Pierre Ricaud

Эта косметика становится всё более популярной в России. Её анти-возрастные средства стали легендой. Поэтому, обязательно купите в Париже кремы или сыворотки для лица этого производителя.

Eric Favre

Крем-лифтинг для лица или контура глаз этого французского бренда можно найти и в России. Однако на родине линейка его средств намного шире, и стоят они гораздо дешевле.

Мария ШТЕРН

Источник: © Trip-Advice.ru. Фото Екатерины Николаевой

Французская парфюмерия и косметика класса люкс всегда стоила весьма недёшево, но цены на эти товары в стране-производителе заметно ниже, чем в России. Однако даже в сезоны распродаж в Париже и других городах специализированные магазины и бутики не делают существенных скидок. Зато ассортимент предлагаемой высококачественной продукции впечатляет и завораживает.

В Париже эти товары класса люкс лучше всего приобретать в легендарных универмагах «Galeries Lafayette»

Советуем познакомиться с оригинальной и весьма необычной косметикой в модном ныне бутике Ladurée. Знаменитый на весь мир французский производитель пирожных maccarons разработал свою собственную линейку. Содержание и оформление флаконов такое же нежное и воздушное, как и его кондитерские шедевры. Эту эксклюзивную косметику трудно купить за пределами Франции, поэтому не упустите свой шанс.

А топ-10 самых известных французских косметических брендов выглядит



Источник: © Trip-Advice.ru. Фото Екатерины Николаевой

Самая популярная аптека Парижа, в которой можно купить качественную косметику, это знаменитая Pharmacie Citypharma. Цены здесь примерно на 20% ниже, чем в других профильных магазинах или бутиках. Аптека напрямую сотрудничает с брендами, отсюда и такая выгода для покупателей. Второй бьюти-легендой Парижа является аптека Monge. Очереди в эти аптеки нередко серпантинно вываливаются на улицу, особенно в период сезонных распродаж.

Марсельское

МЫЛО - СОЮЗНИК ЧИСТОТЫ

Мыло из Марселя, союзник чистоты. Город Марсель ассоциируется с производством мыла уже более шести

веков. Производители используют чистейшее оливковое масло, щелочь из морских растений и морскую воду для создания классического Savon de Marseille. Это мыло традиционно зеленого цвета и с установленным законом содержанием оливкового масла - не менее 72%.

Из-за простоты своих ингредиентов (масло, вода, соль и сода) и отсутствия отдушек или красителей, Марсельское мыло является гипоаллергенным и является универсальным средством для всех типов кожи и даже может быть дезинфицирующим средством для небольших ран.

На Savon de Marseille классического вида должен быть выбит логотип фабрики, вес в граммах и не менее 72% - оливкового масла. Белый порошок на поверхности - морская соль, которая исчезнет, когда мыло станет влажным.



Источник: douceurdesets.fr

Из-за отсутствия патента на производство, существует огромное количество подделок, которые производятся в других странах.

Классическое Марсельское мыло на территории Франции на данный момент производят четыре фабрики:

- Savonnerie Marius Fabre В Париже у них есть бутик в Марэ.
- Compagnie de Provence В 1999 году компания создала первое Марсельское мыло в жидком виде.
- Savonnerie Le fer à Fer à Cheval Их мыло отличается интересными формами: хлопья, кубики бруски и т.д.
- La Corvette

Способы применения

Марсельского мыла:

1. Стирка Белья

Если Вы предпочитаете использовать для стирки средство без красителей и отдушек, это мыло для Вас. Мыльный куб Marseille удаляет даже стойкие пятна.

2. Средство для ухода за домом

Опять же идеальная замена химическим средствам. Марсельское мыло можно использовать для мытья любых поверхностей.

3. Косметическое средство

Вы можете смело включить это мыло в



Источник: vieille-affiche-savon-marseille

свой ежедневный ритуал ухода за кожей. Мягкое, нежное, натуральное, оно глубоко очищает и увлажняет кожу. Также его можно использовать вместо крема для бритья или геля для душа, максимально вспенивая мыло.

4. Для эффективного мытья рук.

Обладает хорошей очищающей способностью и антисептическими свойствами.

Знаете ли Вы? Во Франции в 2017г., изобрели инновационную мыльницу SavOsec, которая позволяет мылу быстро высыхать и предотвращает его таяние.

Личное мнение автора, не реклама.

Светлана МАЛИНОВКИНА

Эксперт по красоте и обучению



Je Parle
ФРАНЦУЗСКИЙ ДЛЯ ВСЕХ

ФРАНЦУЗСКИЕ ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ - PROVERBES ET DICTONS FRANÇAIS

Уважаемые читатели, сегодня мы хотели бы познакомить вас с наиболее распространёнными во Франции пословицами и поговорками, к которым мы приводим их аналоги в русском языке. Любопытно, что большинство из этих популярных «крылатых» выражений являются почти дословными переводами друг друга и даже полными кальками. Ниже мы отметили их знаком равенства (=), а те пословицы и поговорки, которые отличаются своей этимологией, тире (-).

• **Qui marche doucement, arrive loin = Тише едешь, дальше будешь**

• **Le temps, c'est de l'argent = Время - деньги**

• **Pauvreté n'est pas vice = Бедность не порок**

• **Mieux vaut tard que jamais = Лучше поздно, чем никогда**

• **Les apparences sont parfois trompeuses = Внешность бывает обманчива**

• **Il n'y a pas de fumée sans feu = Нет дыма без огня**

• **Tel père, tel fils = Каков отец, таков и сын (яблоко от яблони не далеко падает)**

• **Du tac au tac - За словом в карман не лезет**

• **Comparaison n'est pas raison - Сравнение - не доказательство**

• **Paris n'a pas été bâti en un jour - Москва не сразу строилась**

• **Le monde appartient à celui qui se leve tôt - Кто рано встаёт, тому бог подаёт**

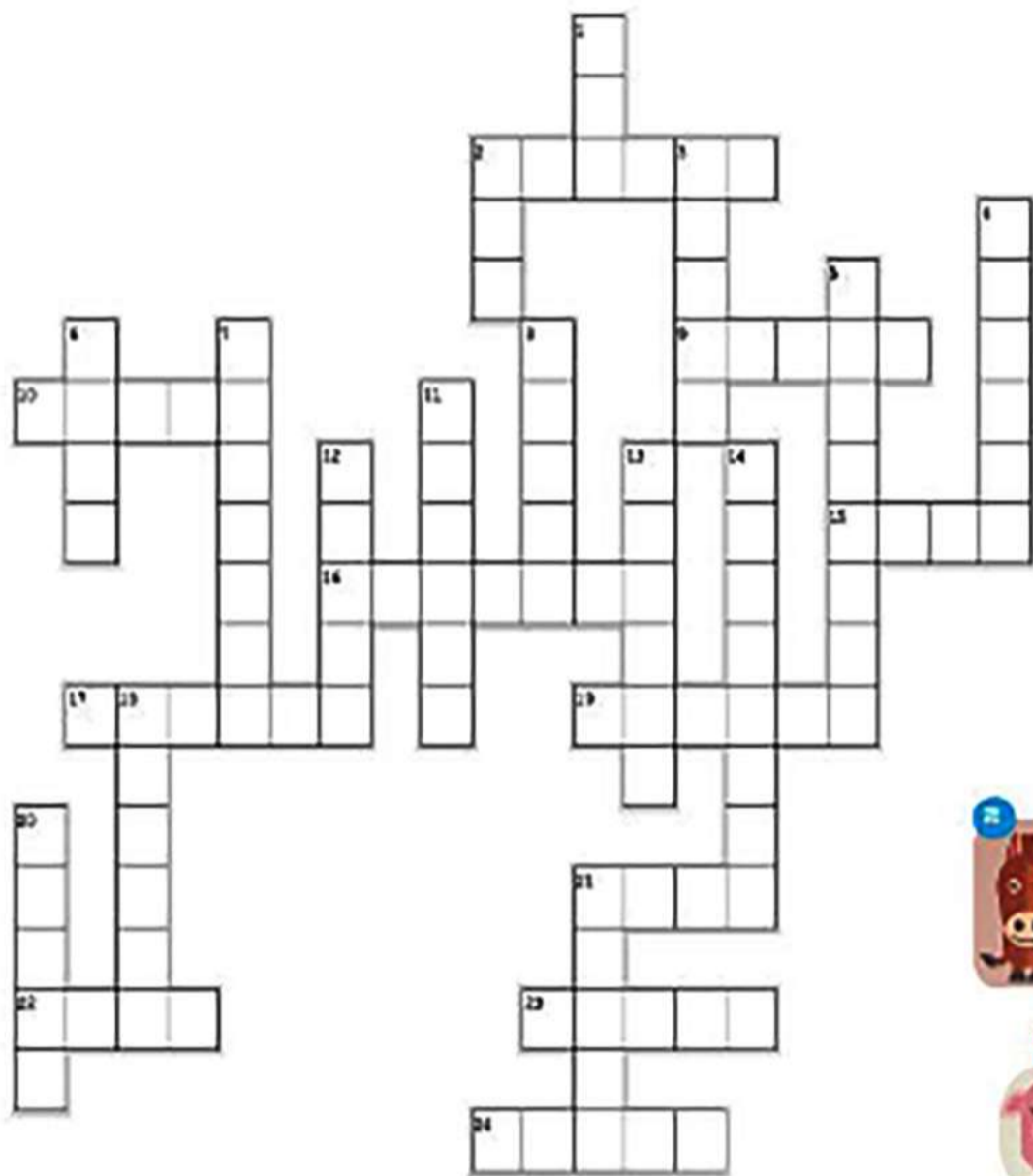
Voilà ответы на кроссворд 4-го номера нашего журнала под названием «Les transports» (Транспорт):

- По горизонтали: 1. Métro 2. Moto 3. Vélo 4. Camion 5. Bus 6. Dirigeable 7. Hélicoptère 8. Tram 9. Tracteur 10. Taxi 11. Ambulance 12. Fusée 13. Avion 14. Voiture 15. Bateau
- По вертикали: MOYENS DE TRANSPORT (ВИДЫ ТРАНСПОРТА)

А теперь предлагаем вам ещё один французского кроссворд на тему животных (Les animaux). Bonne chance! Удачи!

LES ANIMAUX

EN FRANÇAIS



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