



Bonjour, дорогие читатели! После сентябрьского дебюта журнала «Comme à Paris: La Gazette», который, как мы надеемся, был для вас интересен и познавателен, представляем вашему вниманию его второй выпуск. При этом обещаем сделать наше издание ежемесячным.

В Интернете его можно найти на сайте <https://commeaparis.ru/> в разделе <https://commeaparis.ru/lagazette/>. В ближайших планах редакции создание электронного вебсайта журнала, что позволит вам не только читать его материалы и ставить лайки, но и делать к ним свои комментарии.

Мы же, со своей стороны, будем с нетерпением и волнением ждать вашу реакцию на презентацию, дизайн, тематику и содержание материалов «La Gazette», которая продолжит и впредь знакомить читателей с самой разнообразной информацией о различных аспектах истории и современности многоликой Франции.

А поклонникам французских кулинарных изысков и сладкоежкам мы с особой радостью спешим сообщить, что в доме 26 на Мичуринском проспекте, рядом с метро «Раменки», ОТКРЫЛОСЬ!!! второе в Москве кафе-пекарня «Comme à Paris». Теперь жители этого красивейшего столичного микрорайона могут отведать и приобрести оригинальные хлебобулочные изделия, выпечку, пирожные, десерты, джемы, напитки и многое другое, что доставит им истинное удовольствие, точно как в Париже.

Приятного прочтения!

Антуан Галавтин



Автор фото рекламного блока: Софья Джумайло

COMME À PARIS
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

**МЫ ОТКРЫЛИСЬ!
ЛЮБИМАЯ ПЕКАРНЯ-
КОНДИТЕРСКАЯ
ТЕПЕРЬ И В РАМЕНКАХ**

www.commeaparis.ru

М. Коньково - ул. Профсоюзная 126, к. 3, +7 (910) 452 05 08
М. Раменки - Мичуринский проспект 26, + 7 (925) 144 57 05



Лион

ПРАЗДНИК СВЕТА, ПАМЯТНИКИ СТАРИНЫ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИЗЫСКИ

Каждый год, накануне Рождества, согласно давней традиции во французском Лионе с 7 по 9 декабря проводится знаменитый на весь мир феерический Праздник света (Fête des Lumières), который в эти сказочные дни привлекает в город многочисленных восторженных туристов.

История этого магического действия началась ещё в позапрошлом веке, когда жители «города шёлка» решили отблагодарить Деву Марию за чудесное избавление от чумы 1643 года. Согласно преданию, на 8 декабря 1852 года было назначено торжественное освящение статуи Богородицы. Однако начался сильный ливень, и городу грозило затопление. Власти и духовенство решили отложить церемонию, однако в последний момент небо внезапно прояснилось, и жители Лиона стали выставлять в окна домов горящие свечи, жечь бенгальские огни, разводить костры на улицах и славить свою Спасительницу.

А в наше время перед сотнями тысяч зрителей в ходе Праздника предстают гигантские, фантастические световые и лазерные инсталляции, танцующие под музыкальное сопровождение всех жанров и стилей. И многоцветные всполохи этого грандиозного

юющие со светом и звуком мастера из Франции, Германии, Великобритании, Швейцарии, Китая, Японии и других стран.

Мультимедийные художники украсили архитектурные памятники города многочисленными лазерными проекциями. Светящиеся скульптуры на площадях были в постоянном движении, а стены зданий просто ожили. И каждую ночь – новая тема представления. В прошлом году светомузыкальные шоу были посвящены климатическим изменениям и использованию природных ресурсов Земли, а также миграционным проблемам и промышленному развитию.

Одно из главных действий Фестиваля развернулось в центре города, на площади Терро. Здесь грандиозные лазерные проекции на фасадах городской ратуши и Музея изобразительных искусств Лиона были посвящены изучению свойств света и появлению электричества. А на площади Белькур художники представили замороженной публике своё видение подводного мира.

Жителей и гостей Лиона особо привлекли фантастические воздушные сады из огней и лучей света. Кроме того, можно было потанцевать под

пеших прогулок или поездок на муниципальных велосипедах. Для начала совершим восхождение на доминирующий над городом исторический холм Фурвьер, где в 43 году н.э. римляне основали свою колонию Лугдун, впоследствии разрушенную многочисленными набегами варваров и самим временем. Спускаясь с холма, восторгаемся уцелевшим до наших дней античным амфитеатром диаметром 90 метров, построенным в 15 году до н.э. Во втором столетии он был расширен и стал вмещать до 10 тысяч человек. Веками на его сцене давали музыкальные комедии, а сейчас проводится ежегодный летний фестиваль «Ночи Фурвьера».

На вершине холма возвышается величественная белоснежная базилика собора Нотр-Дам-де-Фурвьер постройки 1872-96 годов. А рядом с ней в небо взметнулся другой символ Лиона, возведённая в те же годы стальная башня, точная копия третьего яруса Эйфелевой в Париже, как своеобразный вызов республиканской архитектуры католическому собору. Ну а вид города с её верхней точки просто завораживает.

Готическая церковь Сен-Жорж украшала старинную набережную Соны ещё в IX веке, однако её нынешнее здание было возведено позже, в XVI-XVII столетиях, а во время последней реставрации в 1844 году был максимально восстановлен её первоначальный средневековый облик.

Старый город, признанный ЮНЕСКО достоянием мировой культуры и архитектуры, живописно раскинулся у подножья холма Фурвьер. Застройка трёх его основных кварталов, Сен-Жорж, Сен-Жан и Сен-Поль, пришлась на период эпохи Возрождения между XII и XVI веками. Свой первоначальный вид они сохранили и до наших дней: узкие улочки, черепичные крыши прижатых друг к другу невысоких домов, арки и галереи, миниатюрные итальянские дворики и уникальные коридоры «трабули», которые пронизывают здания насквозь для сокращения передвижения жителей и прохожих. И, конечно же, повсюду вас ждут гостеприимные ресторанчики «бушоны», чей облик мало чем изменился со времён застойных бравых мушкетёров. Их меню всё также состоит из неповторимых местных блюд. Такие как салат по-лионски, фрикадельки из щуки, мясные колбаски, кнели и всяческие потроха, бресская пулярка, свинина и ягнёнок, лягушачьи лапки, сыры Сен-Марселэн и Бофор, устрицы, молодое вино Божоле в особых лионских горшках с высоким дном. И всё это пиршество чревоугодия сервируется на традиционных красно-белых клетчатых скатертях.



перформанса в течение трёх дней и ночей отражаются в водах величественных Роны и Соны, мерно пересекающих праздничный город.

Фестиваль света в Лионе является крупнейшим европейским шоу уличных иллюминаций. Во время его проведения город превращается в огромный театр под открытым небом. В 2019 году на 35 площадках было установлено 65 световых инсталляций. За четыре дня Праздник света посетили около 1,8 млн. гостей со всего света. В нём приняли участие работа-

аккомпанемент десятков уличных музыкантов, одетых в костюмы со светодиодами, и полюбоваться знаменитой базиликой Нотр-дам-де-Фурвьер, расцвеченной мириадами разноцветных огней. Здесь же, как и в предыдущие годы, была установлена большая светящаяся надпись «Мерси, Мария!» в память о чудесном спасении города от чумы.

А днём, в промежутке между зажигательными ночами Фестиваля света просто необходимо ознакомиться с заповедными местами Лиона в ходе



источник: интернет, <https://lyon.com>

источник: интернет, beabees.net



источник: интернет, wikiway.com

Лион



источник: интернет, topkosti.ru

Впечатляют и другие великолепные архитектурные и исторические достопримечательности Лиона. Главная и центральная площадь города и Праздника света, живописная Белькур (Красивый двор) начала активно застраиваться в XVII столетии. В XIX веке здесь проводились красочные наполеоновские военные парады. А в центре площади установлен монумент в честь «короля-солнца» Людовика XIV,



где блистательный монарх предстаёт в виде римского императора.

Лионский собор, главный городской храм, был возведён в XII-XV столетиях. Для его строительства использовались материалы, добытые на руинах древнеримских сооружений. Собор был варварски разграблен во времена Французской революции и его окончательно восстановили лишь в начале XX века.

Церковь Сен-Низье посвящена Святому Никетию, который жил в Лионе в VI веке. Она располагается в квартале Прескиль, где сливаются Рона и Сона, и построена в раннее Средневековье также на развалинах римских построек. Самым старым помещением церкви является её крипта, датированная VI веком и расположенная в храмовом подzemелье.

Знаменитый лионский музей изобразительных искусств занимает 2-е место по своей значимости после парижского Лувра. В его фондах хранятся экспонаты, принадлежащие эпохам древних Египта, Рима и Греции. До XVII века в здании музея располагался бенедиктинский монастырь, который был реконструирован по указу Людовика XIV.

Братья Люмьер (Lumière) в родном Лионе проводили свои первые кино-эксперименты. Музей их имени, созвучной Празднику света, располагается в бывшей семейной мастерской. В его уникальной коллекции сохранились старинные фотопластинки, «кинематографическое» оборудование, а также самые первые в мире киноленты.

Эпицентром Лиона, как гастрономической столицы Франции, является его легендарный Центральный крытый рынок (Les Halles), который носит имя его создателя Поля Бокюза (Paul Bocuse), ставшего творцом и символом новой французской кухни, оставаясь при этом пропагандистом гастрономических традиций региона. Он также инициировал проведение международного конкурса высокого кулинарного мастерства, неофициальный чемпионат мира среди поваров и кондитеров «Золотой Бокюз», финал которого также проходит в Лионе.

А сам рынок манит к себе гурманов со всех концов Франции и любителей вкусно поесть из многочисленных уголков планеты Земля. Под стеклянной крышей компактно размещены множество красочных прилавков и бутиков производителей местной гастрономической продукции на все вкусы истинных знатоков французской кухни и просто любознательных туристов. Это фуа-гра и сыры, колбасы и ветчины, мясо и дичь, рыба и морепродукты, овощи и фрукты, зелень и специи, вина, выпечка, сдоба и сладости. Не только купить, но и отведать все эти неповторимые специалитеты можно тут же, в многочисленных кафе и бистро.

Несомненно, мы очень надеемся, что нынешняя эпидемия, как когда-то страшная напасть чумы в Лионе, должна завершиться. И не только из-за молитв Деве Марии, а благодаря совместным усилиям современной науки и властей, затронутых ковидом-19 Франции и других европейских стран, при соблюдении нами всех необходимых мер предосторожности. И тогда у россиян вновь появится возможность посетить этот прекрасный город с его неповторимыми достопримечательностями, Праздником света и вкуснейшей кухней.

Серж ВОДЕС



Барон Осман

источник: интернет, wingsch.net

О БАРОН Осман

ИЗМЕНИВШИЙ ОБЛИК ПАРИЖА, И БУЛЬВАР ЕГО ИМЕНИ

(окончание статьи)

Множество уникальных домов на бульваре Османа являются памятниками архитектуры конца XIX-го века. В разное время на этой

сель Пруст. По его словам, оттуда он наблюдал «торжество буржуазной безвкусицы», и здесь же им был написан роман «В поисках утраченного времени». Позже это здание было куплено банком «Сосьете Нансьен Варен Бернье» (ныне - «Crédit Industriel et Commercial»), а в 1996 году был открыт музей-квартира Пруста.

Жилой дом № 134 на пересечении бульвара Османа с авеню де Мессин. Раньше здесь располагался известный магазин «Sutton», продававший ливреи для домашней прислуги. А на верхних этажах дома проживала Женевиэв Алеви (1849-1926), жена прославленного французского композитора Жоржа Бизе. В «Салоне Женевиэвы», по воспоминаниям Пруста, бывали её кузен, актёр и романист Людовик Алеви, художники и деятели культуры Эдгар Дега, Поль Бурже, Жюль Леметр, Поль Эрвье, Робер де Монтезью, актёры Люсьен Гитри, Режана, Эмма Кальве. Часто туда заходили многие французские и иностранные аристократы и политики, включая самого Леона Блюма, ставшего в 1938 году премьер-министром Франции.

Дом № 136 - «Штаб-квартира» вымышленной террористической организации SPECTRE из фильмов об агенте 007 Джеймсе Бонде.

Дом № 158-158 bis - Художественный Музей Жакмар-Андре.

Множество магазинов музыкальных товаров и редакция издания ежедневной газеты «Фигаро» также нашли своё пристанище на одном из «Больших бульваров» Парижа. Специально для россиян хотелось бы отметить, что на бульваре Османа расположено симпатичное кафе «Пушкин» («Café Pouchkine»). Также можно перекусить и передохнуть в традиционном французском бистро «Café de la Paix», которое притаилось за углом расположенного неподалёку здания «Оперы Гарнье».

Свою известность среди иностранных туристов бульвар Османа в большей степени получил из-за расположенных здесь огромных универсамов. Парижане даже именуют этот бульвар не иначе, как «Boulevard des Grands Magasins». Поэтому, если вы хотите совместить свое путешествие по Франции с успешным шоппингом, стоит заглянуть именно туда. Здесь

ожидают старейшие торговые центры страны, знаменитые «Galeries Lafayette» и его извечный конкурент «Printemps», монументальное здание которого было построено в 1889 году. Эти исторические супермаркеты предлагают покупателям огромный выбор модной одежды, обуви, аксессуаров и товаров для дома.

Буквально в двух шагах от них расположилось величественное здание парижской «Опера Гарнье», возведённой в 1874 году тогда ещё малоизвестным зодчим Шарлем Гарнье. Здание театра находится на одноименной площади, а бульвар Османа проходит сзади этого столичного храма культуры, оперы и балета. Неподалеку от Оперы находится музей парфюмерии Фрагонар с бесплатным посещением для всех туристов. Кроме этого, в непосредственной близости от бульвара возвышается здание мэрии Парижа (Hôtel de ville) со своим удивительным архитектурным обликом. Любопытным путешественникам будет небезынтересно взглянуть и на очаровательный Собор Святого Августина, который находится на одноименной площади, которую бульвар Османа пересекает, стремясь к Монмартру.

Если вы располагаете желанием и достаточным временем для прогулок по знаменитому бульвару, то, не задумываясь, стоит пройти его полностью. Начать эту прогулку лучше с площади Звезды (она же площадь Шарля де Голля), куда удобнее всего добраться на метро и выйти на станции «Этуаль» («Etoile»). А для тех туристов, которые желают сразу попасть в сердце бульвара, подойдут иные варианты поездки в парижской подземке. Выход со станции «Opéra» выведет вас к «Опера Гарнье», «Chaussée d'Antin-Lafayette», если ваш выбор пал на шоппинг в торговый дом «Галери Лафайет», а станция «Havre Caumatin» подойдёт для желающих посетить универсам «Printemps». К парижской мэрии и вокзалу Сан-Лазар вас приведут одноименные станции метро («Hôtel de ville» и «Saint-Lazare»).

С монументального вокзала Сан-Лазар можно отправиться на комфортабельном поезде в любой из городов Иль-де-Франса или Нормандии. Но это уже совсем другая история, и мы расскажем вам об этих удивительных и неповторимых регионах Франции в следующих материалах нашего журнала «La Gazette».

Анатолий Сипягин



источник: интернет, bienvenue.ru



источник: интернет, tr.pinterest.com

роскошной парижской магистрали в элитных квартирах проживали выдающиеся личности, а во многих зданиях располагались, да и сейчас размещаются, конторы и офисы известных компаний и банков, бутики, модные кафе и салоны.

Представляем вашему вниманию несколько самых интересных и любопытных адресов на бульваре Османа.

Дом № 29 - Головной офис одного из крупнейших банков Франции «Société Générale».

Дом № 59 - Офис банка «Crédit du Nord».

Дом № 94 - Контора Королевского банка Шотландии.

Доходный дом № 102 - Здесь на 20-м этаже, в 6-комнатных апартаментах с 1907 по 1919 год жил знаменитый писатель Мар-



VIII ЛЕТНИЕ ОЛИМПИЙСКИЕ ИГРЫ 1924 ГОДА В

Париже

Эпидемия коронавируса, поразившая нашу планету в 2020 году, резко изменила повседневную жизнь людей. Миллионы заразившихся, сотни тысяч летальных исходов, длительный карантин и обязательное ношение масок. Закрыты границы большинства стран Европы, Америки и Азии, значительно сократилась экономическая активность.

Из-за пандемии перенесен на следующий год и важнейший спортивный форум четырёхлетия - Летняя Олимпиада в Токио. Лучшим атлетам мира и их тренерам пришлось в корне изменить целенаправленную подготовку к Играм в надежде, что они всё-таки состоятся.

В новейшей истории спорта Олимпиады отменялись лишь в годы первой и второй мировых войн. Но после этих самых изнурительных и жесточайших испытаний, выпавших на долю человечества, они всегда возрождались с новой силой и красотой. Потому что после тёмной полосы нашей жизни всегда, как правило, следует её светлая полоса.

В этой связи мы вам сегодня расскажем, уважаемые читатели и любители спорта, о самых ярких и успешных, как в спортивном, так и в финансовом отношении, Олимпийских играх послевоенного периода. С огромным размахом и с чисто французским шиком они прошли в родном городе основателя современного Олимпизма барона Пьера де Кубертена (Pierre de Frédy, baron de Coubertin) Париже в период с 4 мая по 27 июля 1924 года.

На проведение VII Летней Олимпиады претендовали 6 городов: Амстердам, Лос-Анжелес, Барселона, Рим, Прага и, собственно, Париж. Но так как в 1924 году исполнялось 30 лет современному Олимпийскому движению, отмечая заслуги Кубертена, Международный олимпийский комитет (МОК) принял решение провести Игры именно в столице Франции. Таким образом, Париж стала первым городом, в котором дважды проводились Олимпиады (первый раз это было в 1900 году).

Организация столь длительных соревнований была безупречной, при этом был побит рекорд по количеству их участников. И это несмотря на то, что команду Германии, или Бошей, как тогда называли немцев во Франции, как и на предыдущие Игры, вновь не пригласили. Сказались негативные отголоски прошедшей первой мировой войны.

В ОИ-1924 приняли участие 3089 атлетов из 44 стран, включая такие уже не существующие сегодня спортивные державы, как, например, Королевство сербов, хорватов и словенцев (будущая Югославия, которой тоже уже нет). Молодая Советская Россия проигнорировала «буржуазные спортивные забавы», пропагандируя исключительно рабоче-крестьянские физкультуру и спорт.

Парижская Олимпиада стала одной из самых посещаемых в истории, в общей сложности соревнования посетили 625 820 человек, а кассовые сборы достигли баснословной для того времени суммы в размере 5 496 610 франков.

Из них 1 миллион 88 тысяч франков принес футбол, 1,5 миллиона - лёгкая атлетика и лишь 758 франков при 93 зрителях - современное пятиборье. Этот созданный лично Кубертенем новый вид спорта тогда ещё не был так популярен как сегодня. А сколько составила выручка бесчисленных парижских бистро, кафе-шантанов, кабаре и пикантных салонов на Пляс Пигаль просто невозможно сосчитать.

Элегантные дамы в кринолинах и вуалетках, чинные господа в костюмных тройках и канотье за бокалом «Перно» или чашечкой шоколада с восторгом и восхищением наблюдали за победами и рекордами современных античных атлетов, которые выступали, пардон, почти что в negligé. То есть, в трусах, купальниках и майках. Но это был истинный триумф красоты и силы тела, древней Олимпиады во всей своей плоти!

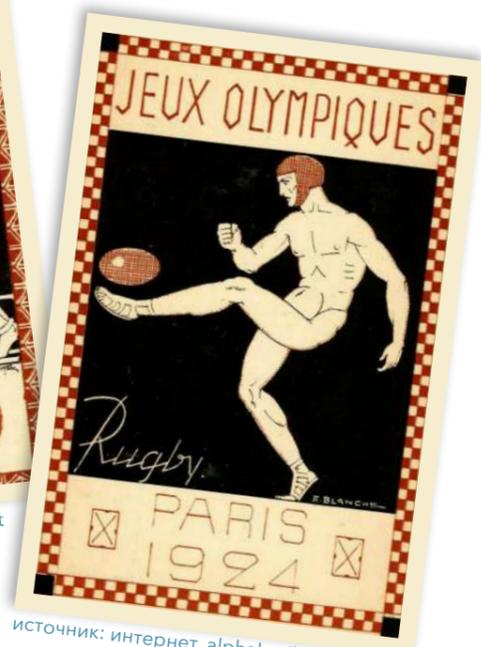
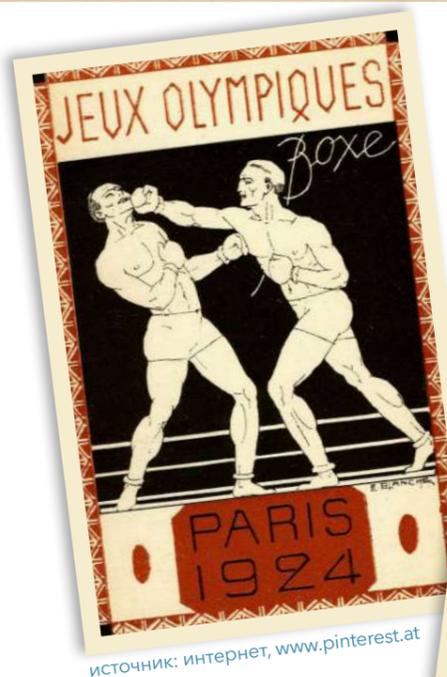
Соревнования проводились в 17 спортивных дисциплинах, где разыгрывались 126 медалей: бокс, борьба, велоспорт, гимнастика, академическая гребля, конный спорт, лёгкая атлетика, парусный спорт, плавание, водное поло, регби, современное пятиборье, стрелковый спорт, теннис, тяжёлая атлетика, фехтование и футбол. Женщины участвовали лишь в соревнованиях по плаванию, прыжкам в воду, теннису и, впервые, по фехтованию.

Кроме того, публике были представлены показательные бои французского бокса (с ударами руками и ногами), а в программе детского праздника - волейбол и баскетбол.

Олимпиаду открыл президент Французской Республики Гастон Думерг. На почётной трибуне рядом с ним находились принц Уэльский, будущий король Великобритании Эдуард VIII, принц Кароль Румынский и немало других венценосных особ. Празднику открытия Игр предшествовала религиозная церемония в соборе Нотр-Дам-де-Пари, во время которой архиепископ Парижа кардинал Дюбуа выступил с проповедью.

Впервые на Олимпиаде появился олимпийский девиз, состоявший из трёх латинских слов - «Citius, Altius, Fortius!» (Быстрее, выше, сильнее!).

На VIII Летних Олимпийских играх было показано много отменных результатов. Так, в лёгкой атлетике было установлено 8 мировых и 14 олимпийских рекордов, а в плавании были побиты 4 рекорда планеты, и во всех 11 финалах были улучшены лучшие олимпийские достижения.





На соревнованиях блистали ярчайшие звёзды мирового спорта тех лет. На водных дорожках парижского бассейна «Ля Турель» доминировали американские плавательные «ковбои». Как и на предыдущих Олимпиадах был великолепен и неудержим король кроля, непобедимый Джонни Вайсмюллер, будущий легендарный голливудский Тарзан, уверенно победивший с рекордами планеты на обеих «королевских» дистанциях 100 и 400 м вольным стилем.

В беговой программе турнира по лёгкой атлетике ожидаемо первенствовали финские спортсмены. При этом, знаменитый стайер Пааво Нурми, как и четыре года назад, был признан лучшим спортсменом Игр. В Париже он завоевал 5 золотых медалей. А его товарищ по команде Вилле Ритола, который жил и тренировался в Штатах, был срочно отозван на родину перед Олимпиадой и выиграл забеги на 10 000 метров и на 3000 метров с препятствиями. Кроме того, он получил золотую медаль за победу в командном беге на 3000 метров и се-

ребряную на дистанции 5000 метров.

Что касается фехтования, то к восторгу парижской публики, здесь блистали французские «мушкетёры». Пять медалей, из них три золотые, завоевал кумир столичных кокеток бесподобный мастер рапиры, шпаги и сабли Роже Дюкре. Он выиграл личный турнир рапиристов и в составе национальной сборной командные турниры рапиристов и шпажистов. Ещё 2 серебряные олимпийские награды француз завоевал в личных соревнованиях по фехтованию на саблях и шпагах.

Футбольный турнир Игр собрал 22 команды. Впервые на Олимпиаде выступили заокеанские футболисты – уругвайцы. В финале дебютанты турнира в блестящем стиле с внушительным счетом 7:0 разгромили ту самую сборную Королевства сербов, хорватов и словенцев. А ведь балканские игроки всегда были очень сильны в «ногomete», так на сербско-хорватском языке называется футбол.

В водном поло сборная Франции в первый и единственный раз нарушила гегемонию англичан, выигрывавших до

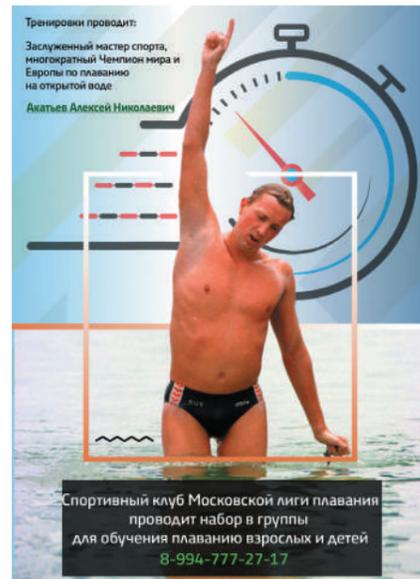
этого три Олимпиады. Однако им несказанно повезло, так как великие венгерские ватерполисты неожиданно проиграли британцам в своём полуфинале.

Начиная с ОИ-1924, при подведении итогов неофициального командного зачёта стали учитывать первые 6 мест, занятых спортсменами и сборными: первое место оценивалось в 7 очков, второе в 5, третье в 4, четвертое в 3, пятое в 2 и шестое в 1 очко.

На Играх в Париже первыми в этой номинации стали американские атлеты. Они завоевали 45 золотых и по 27 серебряных и бронзовых наград, получив 99 очков в генеральной классификации, а представители Суоми стали вторыми (14, 13, 10, 37). Французские спортсмены порадовали барона де Кубертена третьем местом на этом символическом Олимпийском пьедестале (13, 15, 10, 38), уступив финнам лишь из-за меньшего количества золотых медалей.

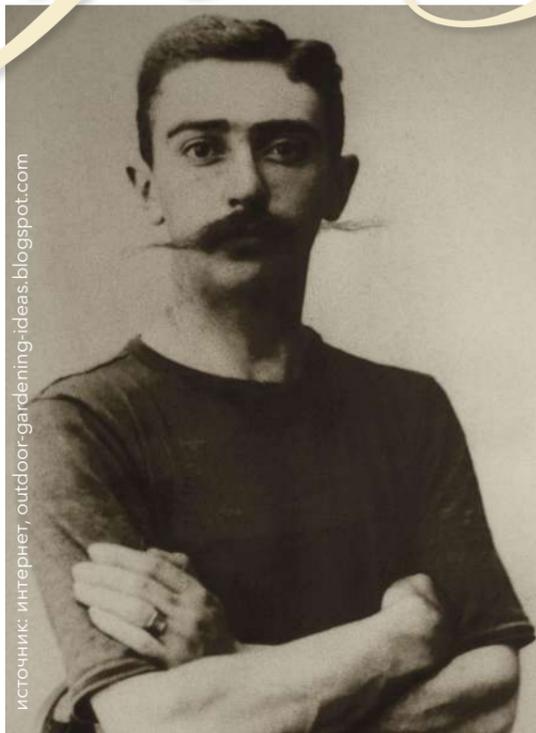
Анна АЛЕКСАНДРОВА

источник: интернет, stampcircuit.com



БИОГРАФИЯ

де Кубертен



источник: интернет, outdoor-gardening-ideas.blogspot.com

Пьер де Фрэди, Барон де Кубертен (Pierre de Frédy, baron de Coubertin), общественный деятель, историк, литератор, спортсмен, инициатор проведения современных Олимпийских игр, Президент Международного олимпийского комитета (МОК) в 1896-1916 и 1919-1925 годах.

Он родился в Париже 1 января 1863 года, получил образование в Сорбонне, а также в ряде престижных колледжей и университетов Великобритании и США, где страстно любил спорт, в частности, регби. Позже он даже был судьей финального матча 1-го чемпионата Франции между командами «Рэсинг Метро» и «Стад Франсе».

Кубертен разработал проект обновления Олимпийских игр и 25 ноября 1892 г. выступил в Сорбонне с докладом «Возрождение Олимпизма». Там же 23 июня 1894 г. было принято историческое решение о возрождении Олимпийских игр, и создан Международный олимпийский комитет (МОК). Игры решено было проводить каждые четыре года, первые состоялись на их исторической родине, Греции, летом 1896 г. По завершении первой Олимпиады современности Кубертен стал Президентом МОК.

Специально для V Олимпиады 1912 года в Стокгольме неутомимый Кубертен создал новую спортивную дисциплину - современное пятиборье, которое популярно во всем мире и по сей день. Тогда же барон, участвуя в конкурсе искусств под псевдонимом Пьер, завоевал золотую медаль за «Оду спорту» в номинации «литература».

В 1916 г. Кубертен в чине офицера отправился на фронт, передав свои полномочия одному из членов МОК, Годфруа де Блоне, как представителю нейтральной Швейцарии. Через год после окончания войны в 1919 г. он снова возглавил комитет.

Барон Пьер де Кубертен оставался Почетным Президентом этой международной спортивной организации вплоть до конца своей славной и продолжительной жизни. Он скончался в Женеве 2 сентября 1937 г. и был похоронен в Лозанне, городе, где находится нынешняя штаб-квартира МОК. А его сердце, сердце настоящего спортсмена и олимпийца, покоится отдельно, в специальном мемориале возле развалин древней Олимпии.

Анна АЛЕКСАНДРОВА



САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ СЫРЫ

Франции

Французские сыры, как и шампанское, хлебный багет, вина и коньяки являются всемирной визитной карточкой этой гастрономической супердержавы. Сыр для французов является предметом особой гордости и непрекаемым символом национальной кухни. Именно сыр является первым по популярности подарком из Франции для всех гурманов.

О разнообразии французских сыров и их важности для экономики страны наглядно говорят следующие факты:

- во Франции существует около 400 разновидностей сыра, а сортов этого замечательного продукта насчитывается более 1200;

- в год в стране производится порядка двух миллионов тонн сыра, то есть почти 60 килограммов в секунду;

- ежегодно Франция продаёт в другие страны мира сыра на 3 миллиарда Евро;

- «средний» француз съедает в год 27,2 кг сыра. Однако в планетарном масштабе французов по этому показателю опережают датчане, исландцы и финны. Для сравнения, россиянин потребляет в среднем 5,7 кг сыра ежегодно.

О значимости сыра в политической жизни Франции не раз говорил генерал де Голь, который иронично сокрушался: «Как же трудно управлять страной, где только одних сыров насчитывается более тысячи с лишним сортов!!!»

Виды и модификации французских сыров невероятно разнообразны. Они могут быть твёрдыми, полутвёрдыми, мягкими, выдержанными и молодыми, с пикантной корочкой и со слезой на срезе, с благородной плесенью различных оттенков, с дырками и без. При этом любой фермер-сыровар или крупный производитель защищают свой продукт авторским правом, что предполагает его запатентованную уникальную рецептуру.

Каждый регион Франции славится своим особенным сыром. Так, в Эльза-



источник: интернет, thespruceeats.com

се огромной популярностью пользуется сыр Мюнстер (Munster), в Верхней Савойе - Абонданс (Abondance), в Ильде-Франс - Бри (Brie), а Нормандия подарила миру свой шедевр - неповторимый Камамбер (Camembert).

Во французской кухне сыр играет важнейшую роль, рецептов блюд с ним и не перечислить. Меню любого ресторана предлагает посетителям свою сырную тарелку, которую обычно подают перед десертом, вместо него или вместе с ним.

Сегодня мы представляем вам безоговорочного Короля французских сыров, самый популярный и известный в мире сыр, неповторимый Камамбер. Его обязательно следует попробовать и вкусить, чтобы почувствовать истинный дух и характер страны, его производящей.

Камамбер - это мягкий пахучий сыр, который традиционно производится в провинции Нормандия на северо-западе Франции и носит название расположенной там одноимённой деревушки. Этот сыр готовится исключительно из цельного не пастеризованного молока местных тучных бурёнок. Его основное производство приходится на период с сентября по май. Для получения 12 порций это-

го продукта используется 25 литров молока. Стандартные параметры каждой таковы: толщина сырного диска - 3,1 см, диаметр - 11,3 см, вес - 340 граммов. Традиционно Камамбер продается в фирменных коробочках из тончайшего фанерного шпона.

Этот уникальный сыр имеет нежную упругую мякоть и заплесневелую корочку. Он отличается целой палитрой пикантных ароматов в зависимости от степени его зрелости. Запах Камамбера также является предметом многочисленных шуток. Он формируется целым букетом веществ. Среди них преобладает очень терпкая изовалериановая кислота. Поэтому, когда французы говорят, что «пахнет Камамбером», то речь идёт о резком запахе пота, который Аркадий Райкин в своей юмореске называл одеколоном «Вот солдаты идут». А французский поэт и прозаик Леон-Поль Фарг охарактеризовал специфический аромат Камамбера, как «запах ног Бога» (Le Camembert, ce fromage qui fleure les pieds du bon Dieu). Но это касается лишь перезрелого и сильно заплесневевшего сыра.

Сертификатом Контроля подлинности происхождения (Appellation d'origine contrôlée - АОС) Министер-

ства сельского хозяйства Франции защищён лишь один вид Камамбера, а именно тот, который производится в Нормандии, самый известный в мире «Camembert de Normandie». Его изготавливают в небольших количествах, всего около 5 000 тонн в год. Причиной тому жёсткие требования АОС, так как этот продукт исключительно из свежего молока.

Другие подвиды этого сыра во Франции и других странах (Дания, Финляндия и другие), включая дореволюционную Россию и Советский союз, производили и производят из пастеризованного молока. Одним из самых достойных из них, по сравнению с нормандским эталоном, считается французский «Camembert Val de Saône».

В России в настоящее время существует несколько вариантов «нормандского» Камамбера с различными наполнителями, которые отечественные комбинаты готовят по оригинальным французским технологиям.

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

Сергей СЕДОВ



Знаете ли вы, что Владимир, отец главного редактора нашего издания Антуана Галавина, был чемпионом мира по современному пятиборью? Это действительно так. Владимир начинал свою спортивную карьеру, как пловец в команде столичного «Спартак». Входил в сборную Москвы и в 1972 году стал победителем Спартакиады народов СССР на дистан-

ции 400 метров комплексом. Затем он перешёл в пятиборье, где также добился значительных успехов на всесоюзных соревнованиях, а в 1974 году выиграл молодёжный чемпионат мира в этом виде спорта. Впоследствии Владимир не раз становился чемпионом и рекордсменом мира и Европы в плавании в категории «Masters».



РЕЦЕПТ ДЕСЕРТА

«Жареный Камамбер»

Этот классический сырный десерт с ягодным джемом является настоящим наслаждением для всех гурманов и сладкоежек. Для его подготовки используются мягкие сыры типа Камамбер или Бри. Знатки утверждают, что именно в жареном виде их вкус становится более пикантным и насыщенным. Десерт подают к столу горячим с расплавленной сырной массой внутри и хрустящей корочкой.

Bon appétit!



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТА:



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТА:

- 1 Берём одну коробочку Камамбера, малиновый или другой джем из меню кафе «Comme à Paris» и замороженную ежевику.
- 2 Сырный диск разрезаем пополам.
- 3 Для панировки используем муку, яйца и панировочные сухари.
- 4 Каждую половинку Камамбера обваливаем в муке, затем во взбитом яйце, опять в муке, и затем в панировке. Обжариваем сыр на сливочном масле с двух сторон до образования румяной корочки.
- 5 Тонким слоем выкладываем джем на тарелку и сверху кладем на него жареный Камамбер. Нарезаем сыр треугольниками, украшаем их оттаявшей ежевикой и соком от ягод. Сверху ягод добавляем щепотку сахарной пудры и листики мяты для большего вкуса и шарма.

ИСТОРИЯ ПАРФЮМЕРНОГО БРЕНДА

Fragonard



источник: интернет, тулуп50.wordpress.com

Fragonard (Фрагонар) – это знаменитый французский парфюмерный дом, расположенный в городе Грасс (Grasse) в Провансе. Неповторимые ароматы этого бренда создаются уже без малого сто лет, и миллионы людей во всем мире отдают предпочтение именно этой марке духов, которые олицетворяют отменный вкус и высокий статус их обладателей.

Французский Грасс является признанной парфюмерной столицей мира, где зародилось элитное производство и по-прежнему создаются самые популярные марки духов. В 1926 году именно в этом городе появилась первая парфюмерная фабрика, которая начала создавать и предлагать клиентам ароматную продукцию под брендом Фрагонар. Свое название она получила в честь знаменитого французского художника, писавшего в стиле рококо, Жана-Оноре Фрагонара (Jean-Honoré Fragonard), который жил и творил в этом городе во второй половине XVIII-го века.

Основателем парфюмерного дома Фрагонар (Parfumerie Fragonard) является бывший парижский нотариус Эжен Фуч (Eugène Fuchs), который, впервые оказавшись в Провансе, был просто потрясен его природной красотой, разноцветьем бесконечных

лавандовых полей, фруктовых садов, виноградников и изумрудным морем. Особенно, его поразили неповторимые ароматы и запахи разнообразных местных трав и цветов. И, о, чудо, в скромном конторском клерке неожиданно проснулась душа истинного Артиста! Очарованный мэтр Фуч задался благородной идеей познакомить жителей Франции и весь мир с этим сказочным регионом.

Для реализации своего заветного замысла он избрал неожиданный, но ставший гениальным, способ - создавать новые парфюмерные продукты из прованских цветочных и растительных ингредиентов. На своей фабрике Эжен начал производить духи уникальных ароматов, став при этом первым парфюмером, кто продавал свою оригинальную продукцию клиентам напрямую, без каких-либо посредников. Духи, лосьоны, туалетную воду он со своими помощниками предлагал многочисленным туристам из Франции и из многих стран мира, которые прибывали в Прованс и на Лазурный берег для того, чтобы насладиться роскошной природой и вдыхать неподобный воздух знаменитой приморской курортной зоны. А парфюмы марки Фрагонар были отличными сувенирами и напоминани-

ем об их чудесном отдыхе там. Этот новаторский бизнес ход смекалистого экс-нотариуса обеспечил распространение его парфюмерной продукции по всему свету, и в рекордно короткие сроки новоиспеченный

бренд стал супер популярным, завоевав признание и любовь самой широкой и взыскательной клиентуры.

Страсть к созданию новых ароматов передалась и к потомкам основателя парфюмерного дома Фрагонар. С при-



источник: интернет, tnotes.com



источник: интернет, parisbyum.com



источник: интернет, sonnenschein.tourister.ru



ходом Жана-Франсуа Коста, внука Эжена Фуча, компания стала стремительно развиваться и модернизироваться. Новый гендиректор производства открыл в родном Грассе, а также в Эзе и Париже исторические фабрики и Музеи духов (Musée du parfum). Месье Коста, как ис-

тинный ценитель красоты и прекрасного искусства, собрал для их экспозиций обширную и уникальную коллекцию духов, парфюмов, различных старинных предметов для создания благоволий, которые позже стали историческим достоянием.

Обстановка Музеев поражает посетителей своей роскошью и шиком, каждая из стен украшена подлинными картинами самого Фрагонара или красивой лепниной ручной работы. Невероятные хрустальные люстры, антикварная мебель, античные аксессуары создают впечатление путешествия в те времена, когда создание ароматов было настоящим таинством.

Сегодня парфюмерным домом Фрагонар совместно управляют три дочери Жана-Франсуа Коста, и им отлично удается поддерживать традиции легендарного бренда и успешно их развивать. Репутация компании только окрепла за время их правления. Эти дамы выпускают новые восхитительные парфюмерные коллекции, которые вызывают бурю эмоций и неподдельный восторг у ценителей элитных французских духов. При этом каждый флакончик с ароматом Фрагонар – это маленькая частица Прованса и Лазурного берега с отголосками ароматов лавандовых полей и южных растений.

В коллекциях духов Фрагонар можно найти ароматы на любой вкус. Это и утонченная благородная классика, и яркие восточные оттенки, и мягкие цветочные аккорды. Неординарность, разнообразие оттенков аромата, скрытый соблазн и обязательно таинственность являются отличительными особенностями этого знаменитого французского парфюмерного бренда.

И у каждого названия аромата есть своя особенная история. От «Момента полёта» 1929 года до «Бриллианта» 2006 года выпуска. А ещё «Ночная красавица», «Миранда», «Грезы Индии», «Да, Мадам», «Солнце» и многие другие. Чувственные, яркие, запоминающиеся ароматы этих духов, одновременно пробуждающие и страсть, и романтические воспоминания, оставляют за собой пламенный, но в то же время тонкий и изысканный шлейф.

Мария Штерн

источник: интернет, thehomestory.it



продолжительная сухопутная граница Франции

Знаете ли вы, где находится самая продолжительная сухопутная граница Франции? Любопытно, но она расположена не в Европе, а в Южной Америке. И она отделяет заморский департамент Франции, Гвиа-

ну, от Бразилии. Её протяженность составляет 730 км, что намного длиннее франко-бельгийской (659 км) и франко-испанской (623 км) границ.

**Je Parle**
ФРАНЦУЗСКИЙ ДЛЯ ВСЕХ

Продолжаем вас знакомить с наиболее употребляемыми словами и выражениями современного разговорного французского языка. После каждого из нижеприведённых арготизмов, которые в повседневной жизни достаточно часто используют французы, мы приводим в скобках их звучание и русские разговорные аналоги. Обращаем ваше внимание, что все слова во французском языке произносятся с ударением на последний слог.

Bled [блед]

страна, место проживания

Baraque [барак]

дом, квартира, «хата»

Génial [жениаль]

круто

Taf [таф]

работа

Gonzesse [гонзес]

девица, девушка

Fiston [фистон]

сын

Chéri / chérie [шери]

любимый, дорогой/любимая, дорогая

Chouchou [шушу]

любимчик, милочек

Rapcard [ранкар]

встреча

Bolos [болос]

наивный, трусливый, с глупым поведением

Déconner [деконэ]

придуриваться, валять дурака

Rigoler [риголе]

радоваться, смеяться

Relou [релу]

зануда

Enquiquiner [анкикине]

надоедать

Se démerder [сё демердэ]

выпутаться из сложной ситуации, разругать

Ras-le-bol [ралёболь]

надоело, достало

Remuer les méninges

шевелить мозгами

Riger [пижэ]

понимать, соображать

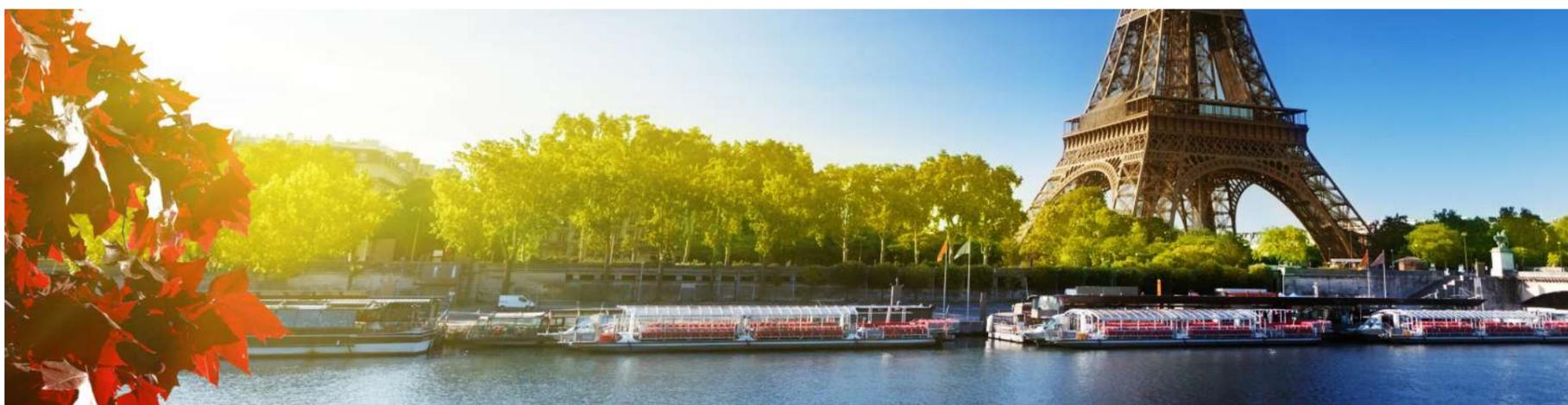
Grouiller [груйе]

спешить, шевелиться

Galopin [галопэн]

нахальный ребенок

В следующем номере нашего журнала мы представим вашему вниманию очередной блок выражений и слов разговорного французского языка.



источник: интернет, desktopbackground.org



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