

ОТ АВТОРА

Меня зовут Сесиль Катрин Мари Рог, я родилась солнечным майским днем 1969 года в столице Нормандии, в красивом городе Руане, а уже более 27 лет, то есть полжизни, я живу в Москве. Практически любое мое новое знакомство начинается с недоуменных вопросов: «Не скучаете ли по Франции? Не хотите ли вы назад?», или с еще более откровенного «А что вы тут забыли?» На что я неизменно отвечаю: да, бывает, скучаю, и нет, не хочу назад. И ничего я здесь не потеряла, а наоборот, многое приобрела.

Русский язык я начала изучать в школе в возрасте 10 лет, и с тех пор моя жизнь связана с Россией. Сначала я влюбилась в язык, потом в страну и культуру, затем в конкретного русского мужчину и *voilà!*¹ я прочно осела здесь, и мне очень комфортно. Быть француженкой

¹ *Voilà* (*фр.*) — вот.

в России — особое благословение. Нет другой страны в мире, где так боготворят Францию и все французское. «Же не манж па сис жур»¹ и «шерше ля фам»², литература, мода, гастрономия, путешествия, «увидеть Париж и умереть», французский шарм, французский стиль, устрицы и рокфор, «подскажите французский шансон», «какие вы любите круассаны», «почему французы не говорят по-английски», «дайте рецептик», «как вы воспитываете детей», «посоветуйте, где учить французский», «расскажите, как вам удастся не поправляться», «подскажите, где купить хороший сыр и куда отправить детей в языковой лагерь»... список тем для разговоров и обращений неисчерпаем и очень разнообразен, потому что в России о Франции хотят знать все, но особенно хотят понять, почему Франция именно такая, почему небрежно повязанный шарф смотрится элегантно только на француженке, как уловить то легкое движение руки, которое придаст образу неподражаемый французский флер. В чем секрет? И есть ли он вообще? Как и можно ли научиться этому «je ne sais quoi»³, которое, по мнению абсолютного большинства моих русских друзей, делает француза особенным человеком на планете Земля? И делает ли?

У меня есть мое воспитание, моя семья с ее историей и ценностями, моя школа и мои университеты, французское общество в целом и его принципы, а также все то, что

¹ Je ne mange pas six jours (*фр.*) — я не ем шесть дней.

² Cherchez la femme (*фр.*) — ищите женщину.

³ Я не знаю, что (*фр.*).

за годы проживания в России мне очень помогло и помогает до сих пор. Но и жизнь в России меня очень многому научила. Проживая за пределами Франции и наблюдая за ней со стороны, я получаю шанс понимать всю глубину моего французского наследия, а со своей французской колокольни в России, мне кажется, яснее видится то, что не всем «местным» заметно, будто угол зрения немного смещен и явнее показываются недостатки и достоинства всего, с чем я сталкиваюсь.

Парадоксально, но не удивительно, что в России я стала более француженкой, а вот во Франции меня считают очень даже русской. Друзья из обеих стран нежно называют меня «самой русской француженкой», и я думаю, мне стоит срочно запатентовать такое почетное звание. Мне и тут, и там комфортно, я с любопытством слежу за тем, как во мне уживаются две культуры, как в одном котле, словно пельмени в луковом супе, умещается мой французский картезианский ум с русской авоськой, как красиво смотрится мой французский кекс на жостовском подносе и как прекрасны песни Мишеля Леграна в исполнении Тамары Гвердцители...

В этой книге я хочу поделиться с вами своими наблюдениями, секретами и навыками, которые меня мотивируют, помогают, выручают и позволяют оставаться такой, какая я есть — француженкой с русским сердцем.

Важно: по роду моей деятельности я долгие годы возила небольшие группы русских туристов во Францию, показывала им то, что стоит в стороне от стандартных туристических маршрутов, то, что даже не всем французам

известно. Мне было интересно показывать им «свою» Францию, и это дало мне возможность наблюдать за тем, как со стороны воспринимается «искусство жить по-французски» во всех своих проявлениях. Эта книга основана на моем восприятии событий, на моем общении с друзьями и родными, а также на моем жизненном опыте. Она отражает мои мысли, мое видение и может не совпадать с вашими представлениями и наблюдениями. Ведь всех под одну гребенку не пострижешь, наш мир удивительно богат и разнообразен, и было бы очень тщетно и смешно с моей стороны пытаться в одной книге собрать всестороннее представление о таком обширном и воздушном понятии, как «искусство жить по-французски». Но я надеюсь, что вы получите удовольствие от прочтения книги и найдете для себя мысли и факты, которые вас рассмешат, заинтересуют, а может быть, даже и вдохновят.

Хочу выразить благодарности всем моим французским и русским друзьям, которые меня поддержали, вдохновили и помогли построить в этой книге мостик между Францией и Россией.

ГАСТРОНОМИЯ

Наверное, первое, что приходит в голову, когда речь заходит о Франции, — это гастрономия.

В 2010 году впервые гастрономия одной страны была занесена в нематериальное наследие ЮНЕСКО, и не удивительно, что этой страной оказалась именно Франция.

«Решение ЮНЕСКО подчеркивает важность трапезы и всех ее составляющих как части французской культуры: покупка хорошо сочетающихся между собой качественных продуктов, предпочтительно местного производства, тщательный выбор блюд из сборника рецептов, число которых растет с каждым годом, подбор подходящих вин, сервировка стола, застольные разговоры. Кроме того, изысканный ужин должен соответствовать определенной схеме: сначала аперитив, затем закуска, рыба и/или мясо, сыр и десерт — в общей сложности не

менее четырех блюд и, наконец, дижестив¹»². Ги Савуа, известный французский шеф-повар, владелец трех звезд Мишлен, вошедший в инициативную группу по защите французского кулинарного наследия в ЮНЕСКО, так говорит об искусстве французской кухни: «Я ни в коем случае не говорю, что только во Франции существует школа утонченной кухни. Но Франция — страна, где кулинарное предложение очень разнообразное. И это разнообразие повлияло на формирование целой гастрономической культуры французов. Это — в полном смысле — традиция взаимодействия людей в обществе, где все происходит вокруг стола. Именно это определяет особенности Франции. Семейные праздники, праздники с друзьями, Рождество и Новый год — все дружеские и семейные отношения завязываются, формируются и практикуются за столом. На профессиональном жаргоне это называют „совместной социальной практикой”».

В группу поддержки французской кандидатуры также входил историк Патрик Рамбур, автор книги «История французской кухни и гастрономии». По его мнению, формирование французской кухни как явления относится к моменту, когда французский язык получает широкое распространение среди элит европейских государств. Таким образом, кухня стала составляющей французской дипломатии: «Совершенно верно, кухня соответствует идее Франции. И в это время символом Франции

¹ Дижестив — общее название напитков, которые подают после еды.

² <https://france-guide.ru/unesco-gastronomia>

был Версаль. Версаль и сегодня остается значительным символом. Во многом он — составляющая европейской культуры. И даже, можно сказать, международной истории, истории мира в целом. В истории кухни застолье — важнейший дипломатический вектор. В начале XIX века Талейран¹, без сомнений, использовал застолье, чтобы провести переговоры и добиться более выгодных условий в переговорах для Франции. А между тем в это время Франция была в очень слабой позиции»².

Все очень серьезно! И действительно, для французов еда — это не просто еда, это момент жизни. Мы садимся за стол не столько для того, чтобы поесть, сколько чтобы удовлетворить все наши пять чувств. Сервировка, ароматы, беседы и вкус блюд, подбор вин... — все должно сочетаться в меру и создавать уникальный момент счастья.

¹ Шарль Морис де Талейран-Перигор — французский политик и дипломат, мастер политической интриги.

² <https://www.rfi.fr/ru/frantsiya/20101118-gastronomiya-frantsii-dostoyanie-chelovechestva>

Сервировка. L'art de la table

Сервировка стола — моя любимая тема, о которой я регулярно провожу мастер-классы и лекции.

В моей семье, как во многих французских семьях, обязанность накрывать на стол и убирать со стола ложится на детей с самых ранних лет. Сколько я себя помню, мы с братиками всегда накрывали на стол, а по праздникам мы его еще и украшали. Накрывать — это не просто кидать приборы как попало, это правильно, ровно и аккуратно расставлять тарелки, это не забыть хлебную корзину, графин с водой, соль-перец, приборы для подачи блюд и т. д. Хитрость в том, что пока стол не накрыт как подобает, еда не подается, а когда дети голодны (а они всегда голодны), добиться, чтобы все было правильно, очень просто и быстро. В праздничные дни, когда взрослые очень заняты на кухне, поручение красиво сервировать стол с именными табличками, завернутыми салфетками и прочими украшениями еще

и дает детям ощущение своей собственной важности и значимости. Ведь семья — это команда!

Праздничный стол по-французски — целая история, в ход идет все: семейный фарфор, хрустальные бокалы, доставшиеся от бабушки, купленная на блошином рынке солонка, привезенные из поездки скатерти и льняные салфетки.... А по будням на стол ставятся простой сервиз и недорогие бокалы, но они тоже создают настроение. Ведь ничего не стоит просто и красиво сервировать стол, даже на обед, даже для себя одной.

Я помню, как во времена моего студенчества, еще в 1992 году, побывав в гостях у московских друзей, я увидела, что быт может быть не красивым, а просто утилитарным. Наверное, тогда же ко мне пришло осознание того, насколько важно, чтобы быт был естественным и приносил удовольствие и удовлетворение.

Блюда тоже должны вызывать чувство красоты. Не обязательно создавать шедевры, но аппетитно поданное блюдо в разы приятнее, чем такое же блюдо, но небрежно разбросанное по тарелке. Накладывая себе разные салаты из буфета, я всегда стараюсь сделать свою тарелку аппетитной, а не просто свалкой всего подряд.

Составление меню, сочетание блюд и вин

Составлять меню — одно из любимых занятий моих французских друзей и родных. Хотя мы встречаемся не для того, чтобы поесть, тем не менее... все-таки немного и для этого тоже! В каждой семье есть свои фирменные рецепты и традиции, кто-то относится к этому проще, а для кого-то, в основном для мужчины, приготовление еды и подбор вин — отдельный вид спорта, с многолетней тренировкой и очень ответственным подходом.

Будничный обед всегда включает какой-нибудь салат и основное блюдо: мясо или рыба с овощами, макаронами или рисом, часто, но необязательно сыр, ну и десерт, без которого француз все-таки себя чувствует ущемленным. Не зря самое страшное наказание для ребенка — это лишение сладкого! С детства все французы приучены есть десерт, во Франции под это определение попадают йогурты, пудинги и фрукты. Тортики или пирожные — только для праздника.

Праздничный обед или ужин также состоит из салата, основного блюда с гарниром и десерта, но от будничного он будет отличаться более изысканными и сложными рецептами и красивой подачей. Например, тогда подадут настоящий «поднос сыра» (plateau de fromages) с 4–5 видами, а десерт будет в виде открытого пирога с фруктами или торта.

Сейчас во Франции наблюдается тенденция потребления местных сезонных продуктов, и даже большие сети супермаркетов пришли к тому, чтобы предлагать покупателям больше местных продуктов. Купить зимой клубнику из Чили — уже совсем моветон. Мой младший брат Оливье живет в Нормандии, выращивает у себя в огороде овощи, почти никогда не ходит в супермаркет, покупает все у местных производителей на рынке и обожает готовить на свою большую семью — у них с женой Изабель четверо детей. При этом местные продукты довольно недешевые, и мой брат, хотя он прилично зарабатывает, достаточно скромно питается. По будням: меньше мяса, больше овощей, каш и бобов (он обожает гречку, которой во Франции нет). А по праздникам и для друзей он с удовольствием готовит изысканные блюда: фуа-гра, тушеное мясо, рагу, грибы, которые он сам собирает (кстати, во Франции обычно грибников нет, но мой брат — исключение).

Вина он также подбирает сам, как и многие французы: он ездит по винодельням, дегустирует, выбирает и покупает, и таким образом создает себе свой домашний погреб. Мы в детстве с родителями тоже так делали, я до сих

пор помню прохладный запах темных больших погребов, папу с мамой, пробующих разные сорта и виды, а потом — красивые бутылки в нашем погребе с табличками, на которых написано, когда и где было куплено вино.

К подбору вин подходят осмысленно и не спеша. Для хозяев дома важно не только вкусно накормить гостей, но и подать такое вино к столу, которое подчеркнет блюдо и произведет впечатление на присутствующих. Поэтому если вы придете в гости к французам и принесете бутылку вина, вы поставите их в неловкое положение. По этикету в таком случае хозяева обязаны подать к столу ваше вино, но если это изысканная трапеза, а не просто сбор друзей, куда все что-то приносят, вино к своим блюдам они уже сами выбрали и даже уже открыли.

Вопреки устоявшимся поверьям, французским детям вместо молока не дают вина, но взрослые его так оживленно обсуждают за столом, что французы с детства знают волшебные названия Бургонь, Сансерр, Шабли, Помроль, Шатонэф-дю-Пап, Бандоль... Да, и это часть культуры, как и сыры. Мне тоже знакомы названия провинций и поместий, где производят французские вина, хотя я не очень в них разбираюсь, но когда мои русские друзья приглашают меня в ресторан, они всегда поручают выбор вина именно мне, что порой ставит меня в сложную ситуацию!