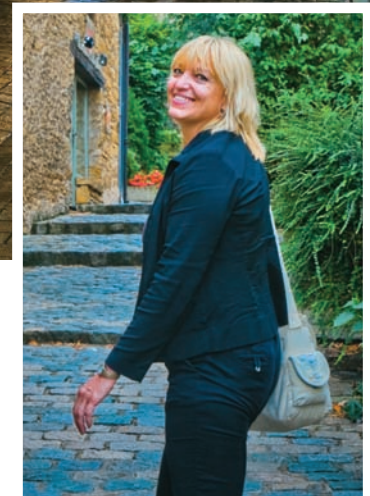


# Зачем гурману ЛИОН?



**Светлана Терехова-Майоргас,**  
ваш гид по Божоле  
<http://lyonguide2008.narod.ru/guide.html>

Что может сравниться с удовольствием от хорошего стола и вкусной еды?! Только представьте себе: вы сидите в колоритном деревенском ресторанчике, а может, в фешенебельном зале, а еще лучше – на террасе с восхитительной панорамой... И не где-нибудь, а во Франции! Во рту – тающий кусочек изысканно приготовленного мяса или рыбы, а может и сыра, в руке – бокал ароматного вина, добавляющий вкусу блюда особую изюминку. Все это – несравненное удовольствие, дающее полноту жизни и радость бытия. Вы согласны со мной? Если «да», то именно это удовольствие я буду рада вам предложить в путешествии по региону Рон-Альпы, его столице Лиону и прилегающему к нему Божоле.



Почему именно Лион, спросите вы? Да потому, что именно здесь расположена гастрономическая столица Франции. Как сказал Козьма Прутков, нельзя объять необъятное, но попробовать все же можно... В Лионе насчитывается от 700 до 800 ресторанов – самое большое количество на душу населения во всей Франции!

Согласно энциклопедии, французская кухня – это разнообразие гастрономических стилей, основанных на национальных традициях. Виды кухни разделяют на традиционные (блюда которой можно попробовать на всей территории Франции) и региональные, являющиеся особенностью региона или какой-то отдельно взятой местности.

Кроме кухни популярной, доступной для всех, существует кухня утонченная – гастрономическая. В Лионе же можно попробовать пусть не все, но как минимум: кухню традиционную французскую, кухню типично лионскую, а также региональную (божолезскую, домбистскую, брезанскую и пр.) и, конечно, изысканную, гастрономическую.

Главный закон лионской кухни – соотношение меры и вкуса, т.е. понимание, в конечном счете, что является основой блюда – мясо, рыба, сыры, овощи и т.п. Среди знаменитых блюд отмечу лионские паштеты (закусочное блюдо), яйца в винном соусе, телячьи почки в мадере, лионские кенели (колбаска из теста с фаршем из щуки) с особым грибным соусом, а также гарниры из овощей: чечевицы и кардона (особый сорт артишока, произрастающий только в лионском регионе). Конечно, лионские колбаски, натуральные или начиненные фисташками, сваренные в вине или без. Среди десертов – сладко-соленый вариант на творожной основе «cervelle de canut» (дословно название можно перевести как «мозги ткача»), а также знаменитый «sucrer le couic» – сладкий конек (каюк), приготовленный из цветов акации в пралине, каштанов и консервированных в вине фруктов.

Отличительной чертой кухни божолезской является добавление во все (!) блюда вина Божоле. Так, известным представителем этой кухни является «Coq au vin» – петух в вине. Кроме градации по стоимости, существуют и рамки временные: кухня средневековая (времен мушкетеров и менестрелей), отличающаяся пристрастием к кисло-сладким соусам с добавлением пряностей во все блюда, в том числе и напитки, и кухня современная и ее разновидности, например – молекулярная кухня или кухня био. Наличие уникального кулинарного разнообразия – еще одна причина, по которой стоит приехать именно в Лион и его регионы.

### «Приходите к нам поесть!»

Когда французы приглашают вас в гости, они говорят: «Приходите к нам поесть!» В первый год жизни во Франции эта фраза меня даже короби-



ла, приглашают не для общения, а поесть. Только со временем я поняла значение этой фразы. Ведь еда для французов – хорошая еда! – это особое состояние праздника, праздника души и тела. Приглашение к столу, будь то в домашней обстановке, а еще важнее, в ресторан – это способ приподнести подарок близким, друзьям, а иногда это может являться своеобразной премией или оплатой за выполненную работу.

Выбор ресторана – очень важная деталь, и это не только имя повара (а имена поваров французы знают, как когда-то в России знали имена кос-





монавтов), но и важный эстетический момент. Недаром существуют многочисленные сайты ресторанов (в каждом регионе, а также в более-менее значительном городе), где французы оставляют свои впечатления и дают оценку по пяти позициям: за кухню, обслуживание персонала, атмосферу ресторана, декорации и соотношение цены и качества.

## Лионский бушон

Среди прочих лионских ресторанов существует лионский бушон. Бушон – это старинное название лионских закусок. Наличие в них блюд лионской кухни обязательно, так же как и оформление в особом стиле. Таких закусок-ресторанов в Лионе, как и в его окрестностях, немало, но очень немногие удостоились документа, выдаваемого Ассоциацией «Les Authentiques Bouchons Lyonnais», которая выдает сертификат соответствия, подлинности названию и содержанию по всем позициям.

Лионский бушон – это не только место, где можно поесть и выпить, но еще и хорошо прове-

сти время. С одной стороны, ты как бы не дома, а с другой – как бы дома. Домашняя обстановка, создаваемая держательницами бушонов «mères» – мамами – эта традиция и отличительная черта закусок. Создание такой атмосферы – одно из неперемных условий сертификации. Кроме того, следуя опять же традиции, бушоны должны располагаться в домах с «историей», о которой расскажет вам оформление зала.

Еда – простая и качественная, доступная всем и каждому. Основа кухни бушона – свинина, потому что вырастить поросенка проще, чем других животных. После разделывания свиньи на кухню попадает все, кроме копыт. Поэтому оригинальностью кухни простолюдинов было приготовление многочисленных блюд из потрохов. Луковые и тыквенные супы, а также супы из рубца, лионский салат с копченой ветчиной или блюда из головы, ножек, из печени, свиных пяточков, мясные хлебы, различные колбаски, в том числе и знаменитая «Boudin» кровяная в луковом соусе – неперемное условие меню бушона. И, конечно, знаменитые андужетки «Andouillette beaujolaise», специальные колбаски из потрохов с добавлением специй и приправ.

Назову и других представителей фауны и флоры, которые нашли свое прекрасное продолжение на обеденном столе бушонов. Это куриные окорочка, фаршированные сморчками, рагу из телянки под белым соусом из груши, крылышки



ската в масляном соусе с лесным орехом, филе из карпа. На десерты: пироги с пралином, орехами, из тыквы, «Bugne de Lyon» – что-то наподобие нашего хвороста, засахаренная груша в вине и многое другое.

## Шеф-повар века

Один мой знакомый (француз) рассказывал, что однажды за выполнение работы по программированию системы предприятия был премирован шефом походом в ресторан. И не в простой ресторан, «а в ресторан самого Поля Бокюза!» – рассказывал он мне с восхищением.

Вы не знаете, кто такой Поль Бокюз? Да, действительно, имя его не у всех россиян на слуху. Но если вы – гурман, то об этом вам знать просто необходимо! Поль Бокюз – один из блистательных поваров Франции, получивший для своего ресторана три (!) звезды Мишлен и звание «Pape de la cuisine», которое дословно можно перевести как «Римский Папа поваренного искусства» – шеф-повар века. Кроме того, повар-ресторатор награжден орденом Почетного Легиона Франции за особые заслуги перед отечеством, ведь он создал свою собственную кухню (кухня Поля Бокюза), сеть ресторанов, а также институт своего имени, образование в котором приравнивается к университетскому. И все это он сделал в Лионе, в городе, недалеко от которого он и родился в 1926 году. Именно здесь, в деревушке Collonges-au-Mont-d'Or располагается знаменитый ресторан его имени.

Слава его перешагнула сначала пределы Франции, потом Европы и распространилась по всему миру. Конкурс кулинарного искусства «Золотой Бокюз» проводится не только в Лионе (в этом году он был в январе), но и в Европе и других континентах. Так, в 2010 году он проходил в Женеве, в Китае (Шанхай), а в 2009 году в Мексике.

Побывать в ресторане Поля Бокюза – это значит получить не только несравнимое удовольствие от блюда, от изысканного обслуживания, но и сделать фото с самим маэстро и запечатлеть себя вместе с историей!

Еще одной его заслугой и несравненным детищем является лионский рынок Поля Бокюза. Открытый в 2006 году Les Halles de Lyon Paul Bocuse является не только гордостью города и источником продуктов для лучших ресторанов Лиона (и самого короля кухни), а также гастрономической меккой для лионцев и многочисленных туристов. Что вы можете здесь увидеть? Без сомнения, вас потрясет весь ассортимент! Сыры, колбасы, птица, рыба, а также полуфабрикаты из шеперечисленного и, безусловно, сладости и вино. Все это не только можно увидеть, но и попробовать и получить исчерпывающую справку-комментарий. Кроме того, на рынке располагаются кафе, закусочные и рестораны на любой вкус и бюджет.

Побывать на знаменитом лионском рынке – разве это не гордость любого гурмана?!

## Лучшее вино Божоле

Вином во Франции никого не удивишь. В регионе Рон-Альпы вино разнообразно, но одно, без всяких оговорок, известно каждому – вино Божоле. Хорошее оно или нет – дело вкуса. Но! Лионская кухня немыслима без Божоле. Исторически сложилось так, что основа лионской кухни – это свинина. Сами понимаете, блюда на основе свинины постными не назовешь. С точки зрения хорошего пищеварения такой пище необходимы ингредиенты, содержащие кислоты. Именно вино Божоле, как ни одно другое, являясь достаточно простым и незамысловатым по вкусу, является тем самым необходимым дополнением к лионской кухне, максимально раскрывая при этом вкус блюда. Тогда стоит ли говорить о том, что самое лучшее вино Божоле находится в Божоле и, чтобы его попробовать, стоит приехать в Лион.

Вино, конечно, можно купить в Лионе. Есть оно и на рынке Поля Бокюза, есть и в больших супермаркетах, но лучшее вино всегда находится у самих производителей. Расположенное в 25 км от Лиона, Божоле – это не только винодельческие фермы, расположенные на холмах-горах, но это еще и изумительные пейзажи, которые были названы преподавателями Версальской школы пейзажного искусства самыми красивыми пейзажами Франции. Именно здесь располагается так называемая страна «Золотых Камней». Назва-





## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Чтобы у вас не сложилось представление о Лионе, как о городе Гаргантюа, где только и делают, что едят (кстати, Рабле написал свой замечательный «Гаргантюа и Пантагрюэль» в Лионе и события романа происходили в Божоле), хочу сказать, что город богат своей историей, насчитывающей уже третье тысячелетие. На его территории жили кельтские племена – галлы, по-французски – голуа. Римские легионеры основали здесь свою колонию и назвали ее Лугдунум. Именно Лугдунум вошел в историю как столица трех Галлий. Так что, как говорят историки города, именно здесь находится настоящее место рождения Франции.

**P.S.** В 1998 году город Лион был включен в список ЮНЕСКО как город, имеющий памятники архитектуры мирового значения.



на так эта местность за уникальный вид строений и жилых домов, выложенных из камня-известняка с вкраплением железа, который придает камням желтоватый цвет, а при солнечных лучах все строения отливают действительно золотистым цветом.

Настоящие знатоки вина, да и не только они, я уверена, по достоинству оценят встречу с виноградарем, его рассказы о лозе, земле и вине и насладятся вкусом вина, как говорится, из первых рук...

Приехав во Францию восемь лет назад, я имела смутное представление о вине Божоле. Каждый год приносил мне новые встречи, знакомства и новые открытия вкуса. Сейчас среди моих знакомых виноградарей есть производители традиционного способа выращивания винограда и производители био вина, а также уникальный фермер, который не только занимается виноградом и делает свое вино, но и выращивает бычков, свиней на открытом воздухе, сам делает мясные деликатесы и приглашает посетителей отведать свои обеды в деревенской таверне. Поистине простота быта несоизмерима с качеством и вкусом его стола!

Не без гордости скажу, что сейчас я могу и вам предоставить такую возможность – открыть для себя секреты винодела и отведать деревенскую кухню непосредственно у производителей!

## Воспитание вкуса

Если отъехать чуть дальше от Лиона, можно посетить единственный в Европе оенопарк Джоржа Дюбёфа (оенология – наука о выращивании виноградной лозы). Жорж Дюбёф не только создал самый большой винный подвал в Божоле, но и музей вина и его производства со времен римского завоевания и до наших дней. Посещение ботанического сада с растениями-ароматизаторами и современное производство вина дополняют ваши представления о секретах ремесла. Только здесь вы сможете попробовать все 12 марочных вин Божоле и приобрести уникальные экземпляры бутылей.

Когда я впервые побывала в Винном Хуторе, то была просто потрясена обилием анимации, адаптированности материала для всех возрас-

тов. Особенно меня подкупила программа осмотра парка для детей. Казалось бы, дети и вино!? Но здесь все построено таким образом, что дети открывают богатство вкуса, ароматов, учатся распознавать звуки и различать на ощупь различные материалы. Им предлагаются игры по станциям и по мере их прохождения небольшие призы. Дегустируют они, конечно, соки. Сразу становится понятно, откуда у взрослых французов такое деликатное отношение к вину.

Сейчас вина Дюбёфа можно найти в Москве, но все вина Дюбёфа можно попробовать только здесь, в Божоле, в Винном Хуторе!

## Курица из Бреза и карп из Домб

Символ Франции – это петух, а вот самая признанная по вкусовым качествам курица тоже выведена в регионе Рон-Альпы и название ее «брезанская» (из города Бург-ан-Брез). Именно ее стоит попробовать, если вы выбираете блюдо из птицы.

А вот регион Домб славится своими прудами и разводимой там пресноводной рыбой. Копченый карп – настоящая слава Домб.

В этом же департаменте, что в 30 км от Лиона, находится девушка Перуж, первая во Франции получившая статус «Самая красивая деревня Франции». Знаменитые «Три мушкетера» и «Фанфан-тюльпан» снимались здесь в Перуже, в естественных декорациях. Гордостью местечка являются и ресторанчики, где вы сможете попробовать средневековую кухню и меню «Мушкетер», отведать напитки, сделанные по средневековым рецептам.



### Меню «Мушкетер»:

*Rapaché Pérougien aux morilles – омлет, приготовленный в печи со сморчками, покрытый корочкой торе из раков;*

*Брезанская курица в сметанном соусе или телячья вырезка с соусом из трюфелей;*

*Гратан дофинский;*

*Поднос сыров;*

*Перужские галеты.*

Итак, чтобы узнать вкус брезанской курицы и копченого карпа, увидеть средневековье, застывшее в веках, и отведать его вкус, для этого вам тоже нужно приехать в Лион!

## ТОП ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ ЛИОНА

1. **Поль Бокюз.** Ресторан в Collonges-au-Mont-d'Or, меню от 130 евро, три звезды Мишлен, кухня гастрономическая. Также есть сеть закусочных в Лионе.
2. **Сеть ресторанов Léon de Lyon.** Входит в сеть лучших ресторанов и бистро «Auberges et Bistros de France». Специализация – традиционная и лионская кухня, морепродукты, от 30 евро.
3. **Pierre Orsi.** Гастрономические рестораны, одна звезда Мишлен, от 80 евро.
4. **Nicolas Le Bec.** Современная кухня, две звезды Мишлен, меню от 85 евро.
5. **Christian Têtedoie.** Одна звезда Мишлен, классическая лионская кухня, креативная кухня и меню-дегустация. От 50 евро.
6. **Les Terrasses de Lyon.** Гастрономическая кухня, от 95 евро.
7. **Café de la Fédération.** Лионский бушон, от 50 евро.
8. **Le Mercière.** Лионский бушон, от 30 евро.
9. **Brasserie George 1836.** Самая знаменитая лионская закусочная, от 50 евро.
10. **Restaurant à la Traboule.** Лионский бушон в квартале Старый Лион, от 20 евро.

## Рецепты для дома

### Утка по-лионски

#### Ингредиенты

- утка – 1 кг
- сливочное масло – 250 г
- красное вино – 100 г
- репчатый лук – 300 г
- каштаны – 500 г

#### Приготовление

Подготовленную утку посолить внутри и снаружи. Затем положить в кастрюлю с маслом и тушить. Прибавить мелко нарезанную морковь, лук и сельдерей. Затем переложить кастрюлю в духовку, залить красным вином и тушить.

Готовую утку положить на блюдо и загарнировать заправленным маслом луком и очищенными ка-



штанами, залитыми мясным соком. Полить процеженным соком, в котором тушилась утка. Подавать с салатом.

### Луковый суп по-лионски

#### Ингредиенты

- отвар картофельный – 1 л
- луковицы – 4-5 шт.
- масло сливочное – 100 г
- сахар – 1 ч. л.
- мука – 1 ст. л.
- херес – 2 ст. л.
- хлеб белый – 8 ломтей
- сыр твердый – 100 г
- соль – по вкусу
- перец черный молотый – по вкусу

#### Приготовление

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, отвар слить в отдельную посуду. Лук нарезать полукольцами, положить в глубокую кастрюлю со сливочным маслом. Добавить сахар и обжарить на слабом огне до тех пор, пока лук не приобретет золотисто-коричневый цвет. Затем всыпать, размешивая, муку и обжаривать еще 2 мин. После чего влить картофельный отвар, херес, положить перец и варить под крышкой на слабом огне 25-30 мин.

Суп разлить в суповые чашки, положить в чашки по тонкому

ломтику поджаренного хлеба, посыпать тертым сыром и поставить чашки с супом в горячую духовку на несколько минут, чтобы сыр расплавился.

### Хворост по-лионски

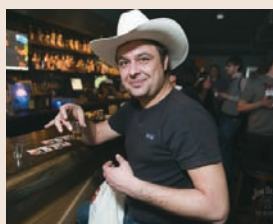
#### Ингредиенты

- мука – 250 г
- яйца – 3 шт.
- сахарная пудра – 50 г
- масло – 50 г
- цедра половины лимона
- ром или коньяк – 2 ст. л.
- соль
- фритюр
- сахарная пудра

#### Приготовление

Насыпьте муку в миску горкой. Сделав посередине углубление, влейте в него яйца, добавьте сахарную пудру, размягченное масло, измельченную лимонную цедру, ром или коньяк, щепотку соли. Тщательно вымесите тесто. Оставьте на час в прохладном месте. Раскатайте тонко тесто (2-3 мм) на присыпанной мукой доске, разрежьте на прямоугольники (примерно 12х6 см). Положите их в разогретый фритюр (около 150°), пока они не подрумянятся.

Готовый хворост выложить на бумажную салфетку, затем посыпать сахарной пудрой.



## Поединок вкусов СОБЫТИЕ от Jim Beam

Легендарный бурбон Jim Beam проводит уникальную акцию "Поединок вкусов" среди поклонников американского виски. Jim Beam, как всегда, уверен в себе и готов бросить вызов теннисийскому виски. "Поединок вкусов" – это серия дегустаций в барах, где каждый желающий может выступить в качестве эксперта, попробовать вслепую американский виски и выбрать самый вкусный по его мнению. Узнать больше о проекте можно на [www.tastechallenge.ru](http://www.tastechallenge.ru)