

"Все, что я знаю о Париже"

Читайте больше **БЕСПЛАТНОЙ** литературы
в онлайн-библиотеке
mir-knigi.org

Жанна Агалакова

ВСЕ, ЧТО Я ЗНАЮ О ПАРИЖЕ

Моему мужу Джорджо, который открыл мне Париж

Моей дочери Аличе, которая будет знать его лучше меня

Моему брату Михаилу, который умудрился ни разу в нем не побывать

Вместо предисловия

Славке, моему коллеге, страшно везет. В Париже он впервые, всего на сутки. Освещает европейское турне министра иностранных дел. Но как оказалось, сегодня снимать ничего не надо, на Славку свалился неожиданный выходной, и можно сидеть на Монмартре и пить пиво. Стоит рекордно теплый октябрь, и Славка излагает свою теорию городов:

— Как город тебя встретит в первый раз, так и пойдет. Вот в Екатеринбурге, например, в первый приезд мне ужасно не повезло. И с тех пор самые подготовленные съемки срываются, самые «железные» интервью отменяются, хоть ты тресни. А Париж, чувствую, — мой город.

Года через три Славка приедет в Париж во второй раз, снова в командировку. Приедет по какому-то совершенно невинному поводу, но попадет в самую гущу фермерской акции протеста, снимет роскошный стэнд-ап на фоне массовой драки с полицией (дубинки, кровь на асфальте, вывернутые руки, лязг наручников и Славка с микрофоном — все одним планом! — умереть от зависти, какой стэнд-ап). Потратит на все про все часа три и еще успеет заехать ко мне и выпить стаканчик уже не помню чего.

Но мы этого пока не знаем. Я только что приехала в Париж, сменив кресло ведущей Первого канала на корочки собственного корреспондента, и еще не успела снять ни одного репортажа. Мы сидим на Монмартре, пьем пиво, и я вспоминаю, как когда-то Париж встретил меня.

Кажется, это был 94-й. Денег не было, до Парижа я добиралась на автобусе — так было дешевле. Двое суток я наблюдала, как коровы на проплывающих за окном полях становились все породистее и толще, а дома — богаче и цветистей. В Париже у Нотр-Дам меня ждал Джорджо, который примерно так же добирался в Город всех влюбленных из Рима. Мы поселились на улице Муффтар, той самой, на которой снимали замечательный фильм «Окно в Париж». Это был тесный номер в гостинице для нищих студентов, в которой даже постельное белье выдавалось за отдельную плату. И в первую же ночь у нас украли все деньги.

Даже не знаю, почему мы не заперли комнату на ночь. Кто-то просто тихо вошел и аккуратно обчистил карманы. Остались одни копейки. К счастью, мы успели заплатить за гостиницу с завтраком на 8 дней вперед и отоварились музейным абонементом, который был очень выгодным, если посещать по 2-3 музея в день. Так мы жили больше недели. Четверть багета, масло, джем и кофейный напиток по утрам — вот и вся еда. Иногда удавалось стащить остатки булки с соседних столиков, и тогда у нас был ужин. И по вечерам, сидя у окна в убогой гостинице, мы могли гораздо спокойнее переносить соседство с греческим рестораном, из которого шел невыносимый запах чесночно-помидорно-мясного. К концу парижских каникул у нас начали выпирать ребра.

Питались мы в основном пищей духовной: 17 музеев за 8 дней! Что это было за пиршество!

Ноги стерты в кровь (денег на метро тоже не осталось), мы валялись от усталости и впечатлений. И были абсолютно счастливы. Париж — единственный город в мире, где можно страдать, но не быть несчастным. Не помню, кто из классиков это сказал...

... Славке моя история нравится. Мы берем еще по стаканчику. Стоит великолепный золотой октябрь, и я еще не знаю, что через неделю в парижских пригородах начнутся волнения. Гибель двух подростков, преследуемых полицией, спровоцирует невиданные прежде беспорядки, которые в итоге окажут заметное влияние на ход президентских выборов. Выходцы из эмигрантских семей станут жечь машины, громить магазины, и я не буду спать 3 недели подряд, сниму 29 репортажей, чем поставлю рекорд, вымотаюсь вконец, буду вываливаться из всех джинсов, но останусь довольна: боевое крещение, кажется, прошла...

И еще пойму, что Париж будет всегда испытывать меня на прочность.

И давать больше, чем я от него жду.

Как на ладони

Париж можно довольно подробно рассмотреть в Интернете:

<blog.paris-26-gigapixels.com>.

Здесь более 2000 фотографий, соединенных «без шва». Они образуют самую масштабную панораму французской столицы из всех, выполненных когда-либо. Тут есть краткая информация о 20 наиболее важных достопримечательностях — от собора Нотр-Дам до делового квартала Ла Дефанс.

Елисейский дворец

Тот, кто будет искать Елисейский дворец прямо на Елисейских полях, зря потеряет время. Резиденция президента Французской республики стоит в стороне, ее официальный адрес — улица Фобур Сен-Онорэ, 55 (55, rue Faubourg Saint-Honore) в 8-м округе. Но, даже дойдя до этого места, дворца вы не увидите. С трех сторон он окружен четырехметровой каменной стеной, а четвертая сторона украшена глухими воротами. Когда их открывают, чтобы пропустить внутрь какую-нибудь машину, можно увидеть внутренний дворик (совсем чуть-чуть): немного мостовой и много гальки. Для каблучков ужасно неудобно.

Есть в Елисейском дворце и еще одни ворота. Они выходят на авеню Габриель со стороны Елисейских полей. Это так называемые церемониальные «Ворота Петуха», которые открывают только в одном случае — торжественном въезде вновь испеченного президента.

Говорят, что под резиденцию главы государства из всех парижских дворцов выбрали этот, не самый выдающийся, именно потому, что он скрыт от глаз. Чтобы сбить с толку вспыльчивый народ, который чуть что — сразу устраивает революцию и берет штурмом королевскую резиденцию. Вспомните Версаль, а лучше Тюильри, который восставшие коммунары сожгли дотла. Теперь на его месте одноименный сад.

Строили Елисейский дворец для графа Эвре в начале XVIII века практически на пустыре. В документах он тогда проходил как «особняк». «Дворцом» он стал много позже, после смерти графа в 1753-м, когда Людовик XV купил его для своей официальной фаворитки маркизы де Помпадур. А та приказала вырыть подземный ход, чтобы в особняк можно было входить и выходить незамеченным, чем неоднократно пользовалась сама и ее высочайший покровитель.

Да, резиденция французских президентов была любовным гнездышком! И не раз...

Племянник Наполеона Бонапарта Луи-Наполеон (в 1848-м он стал первым президентом Франции, но потом, в 1852-м, неожиданно короновался, превратившись в императора) сделал Елисейский главным дворцом Франции. Он нередко пользовался тайной лазейкой в совершенно негосударственных целях. История даже хранит имена его прелестных посетительниц. Ход потом замуровали, но он долго не давал покоя первым дамам республики. Говорят, что мадам де Голль, въехав во дворец, первым делом спросила про этот подземный ход.

Но самая примечательная история случилась с 7-м президентом республики Феликсом Фором (1841-1899). Фор был большой любитель женщин, но забота о стране отнимала много сил, поэтому ему приходилось прибегать ко все более мощным афродизиакам, возбуждающим препаратам. 16 февраля 1899-го он принял такой препарат с самого утра в ожидании встречи с одной из самых дерзких и экстравагантных парижанок того времени — Маргерит Стенель (есть версия, что свидание было с другой дамой — актрисой Сесиль Сорель). Однако важные визиты тянулись один за другим, все отдаляя и отдаляя сладкий момент. Когда Фор наконец освободился и уединился в своих покоях с мадам Стенель, его возбуждение достигло такого предела, что организм 58-летнего мужчины не выдержал. На крик красавицы сбежалась охрана. Президент лежал на полу, его одежда, как и одежда его гостьи, была в большом беспорядке. Маргерит пыталась его прикрыть. Ее срочно вывели через калитку в «Воротах Петуха». Фор скончался в тот же день. Обстоятельства смерти попытались умолчать, но кто-то организовал утечку информации. Несмотря на траур, оппозиционные газеты напечатали едкие карикатуры.

Статуя обнаженной мадам Стенель стоит в одном из залов Елисейского дворца. Красавицей по нынешним понятиям она не была, но в мраморе очень даже ничего.

Весной 1814-го, когда русские казаки осматривали парижские достопримечательности и знакомились с местным населением преимущественно женского пола, в Елисейском дворце квартировал Александр Первый, российский император. Интересно, что накануне его прибытия в парижскую полицию поступила анонимка о том, что дворец заминирован. Сыщики обыскали все углы, но бомбы не нашли.

Летом 1815-го, после знаменитой битвы при Ватерлоо, положившей конец Наполеону, Александр Первый снова жил в Елисейском дворце и даже — что любопытно — по-хозяйски принимал там Людовика XVIII. Русский царь ждал французского короля, спешившего к нему с почетной наградой — орденом Святого Духа за заслуги перед Францией, — на крыльце или, как говорят французы, на перроне Елисейского дворца. Это заложило традицию. Точно так же сейчас там стоит французский президент в ожидании самых важных гостей. От двери через ступеньки и далее по гальке тянется красная дорожка. По обе ее стороны стоят гвардейцы почетного караула с шашками и в блестящих касках с длинными лошадиными хвостами. И только при ближайшем рассмотрении видно, что среди гвардейцев есть женщины. Но от мужчин они практически не отличимы.

В Елисейском дворце президент Франции живет и работает. Под его личные апартаменты отведено около 250 квадратных метров в самой дальней части постройки, ближе к Елисейским полям. Окна президентских апартаментов выходят в сад. Там очень красиво: фонтаны, клумбы и живописные поляны. Но с улицы всей этой красоты не видно.

Говорят, что предыдущая хозяйка Елисейского дворца, Бернадетт Ширак, служебную квартиру любила, как свою, и знала там каждую салфетку, каждую тарелку. А этого добра во дворце целые подвалы. Она лично решала, какой сервиз поставить к тому или другому приему. Когда пришло время покинуть резиденцию, мадам Ширак даже всплакнула. Но тяжелее всех с дворцом прощалась болонка президентской четы Сумо. Пес впал в депрессию, стал агрессивным и даже принялся нападать на хозяина: трижды укусил до крови. С Сумо Ширакам пришлось расстаться. Что с ним стало, история умалчивает.

Нынешняя первая дама Франции жить в Елисейском дворце отказалась, сохранив за собой личный кабинет. У Карлы Бруни-Саркози есть собственный особняк в Париже в тихом 16-м округе: 400 квадратных метров, обставленных антиквариатом, а не казенной мебелью.

Что и говорить — в Елисейском тесно. Узкие маленькие каморки для сотрудников президентской службы, тонкие, в одну доску, стены, хлипкие двери. Мрамор, лепнина и позолота — только в парадных помещениях. Для журналистов там выделена каморка, рассчитанная на пятерых, в которой во время важных мероприятий умудряются поместиться 50. Остальным приходится толпиться во внутреннем дворе...

Раз в год, в День культурного наследия, Елисейский открывают для публики. Народу собирается видимо-невидимо взглянуть хоть одним глазком на то место, где вершится французская и мировая политика. Но доступ открыт только в парадную часть. А разные каморки и святая святых — президентские покои — только для избранных.

Истинный парижанин

В нашей большой разношерстной компании Мишель слывет истинным парижанином: трудноуловим, порой непонятен, но очень мил. Пижонская кепочка, небрежно повязанный шарф, интеллигентская сутулость. Мишель — архитектор, человек творческий со всеми вытекающими отсюда последствиями: регулярно ходит на выставки современного искусства и в кино «не для всех», проводит уик-энд в концептуальных кубических постройках, где нет электричества и газа (говорит, чтобы почувствовать первоистоки), и делает 28 жевательных движений, прежде чем проглотить кусок.

В его квартире можно сломать ногу: книги, вещи, чертежи... Все горизонтальные поверхности чем-то завалены. Если он позвал на аперитив — «апери», как говорят парижане, — дом не изменится ни на йоту (на званый ужин даже не надейтесь). Мишель просто сдвинет гору вещей в сторону и предложит давно початую бутылку. Она останется недопитой.

Да нет, он не жадина. И не сноб. Помню, как он самоотверженно таскал со мной камни на нашей сицилийской даче в то время, как остальные друзья-помощники давно отползли в сторону гамака.

Время от времени Мишель пропадает. Не звонит, не отвечает на СМС. Даже на приглашения на день рождения. Потом объявляется как ни в чем не бывало и продолжает ровно с той же ноты, на которой исчез.

Мишель никак не может расстаться со своим холостячеством. Его первая любовь была итальянка. Они провели вместе 7 лет. В день, когда она его бросила, он находился у себя дома, в Париже, она — в Риме. Утром она позвонила ему в слезах: поссорилась с родителями и ей необходимо было выговориться. Мишель невозмутимо сказал: сейчас не могу, я завтракаю.

Она уже давно с другим человеком и даже родила, но Мишель не может ее забыть и простить. Нет, он влюбляется, и довольно часто, но...

Его последней пассии, приехавшей в Париж из Бордо, было отказано по той причине, что после года отношений она спросила у него без задней мысли: что мы делаем этим летом? В смысле «где мы проводим отпуск»? Мишель был шокирован такой прямолинейностью. Он — за независимость и необременительность, а также за использование сослагательного наклонения.

«Если бы», «быть может», «хорошо бы», «не могли бы...» — типичные формулировки настоящего парижанина. Даже в булочной.

Он утешился в объятиях соседки, с которой и не прерывал связи.

Парижане смотрят на секс проще. Мне потребовалось много времени, чтобы не теряться под открытым заинтересованным взглядом мужчин, проходящих мимо. Порой я даже не верила, что эти взгляды адресованы мне. Мне, толкающей детскую коляску, увешанную продуктами и свежкупленным стиральным порошком! Как говорится, вы привлекательны, я чертовски привлекателен...

Кстати, Мишель — француз только на четверть. Его мама — урожденная шотландка, папа наполовину ливанец. Но в парижанине не чистота крови главное. У французов это вообще — последний вопрос.

10 необходимых условий, чтобы быть похожим на парижанина (парижанку):

ЗДОРОВАТЬСЯ — всегда и везде, даже если не знаете французского! В лифте, на лестнице, входя в магазин, кафе или садясь в такси, произнести «бон жур», то есть «добрый день», для парижан так же естественно, как для москвичей не произнести ничего.

ГОВОРИТЬ ТИХО. Громкий голос и тем более крик воспринимаются коренными парижанами как невоспитанность, а приятный мелодичный тембр — одно из достоинств дамы.

УМЕТЬ НОСИТЬ ШАРФ (для мужчин). Я не знаю, как они это делают, как они мастерски укладывают кусок материи вокруг шеи — небрежно и элегантно одновременно. Меня всегда это приводит в восторг. Повторить этот жест механически можно, но истинный шик и легкость приходят только со временем.

УМЕТЬ БЫТЬ ЭЛЕГАНТНОЙ В БАЛЕТКАХ (для женщин) — не в каблуках правда!

УМЕТЬ РАСТЯГИВАТЬ ЧАШЕЧКУ КОФЕ или стаканчик не-важно-чего в уличном кафе минимум на час.

ЕЗДИТЬ НА РАБОТУ (В МУЗЕЙ, РЕСТОРАН И Т. П.) НА ВЕЛОСИПЕДЕ — по крайней мере, летом.

УМЕТЬ ИЗ НИЧЕГО СОБРАТЬ ПИКНИК. Принятие пищи на свежем воздухе для парижанина — одно из любимейших времяпрепровождений в выходной, а также один из самых распространенных сюжетов в живописи.

НА ГАРНИР ВЫБИРАТЬ САЛАТ. Столько салата, сколько едят французы, не ест больше никто и ни где. Мне известно 11 типов травы, которую парижане употребляют в пищу в сыром виде под разными соусами. Думаю, что на самом деле их еще больше.

БЕГАТЬ. Во всем мире это называют джоггинг, и только парижане — футтинг. В Париже

бегают все: от консьержек до президента.

БЫТЬ ГОТОВЫМ К ЗАБАСТОВКЕ по любому поводу. Сами французы говорят, что забастовка для них — это национальный спорт.

УМЕТЬ МАСТЕРСКИ ЖАЛОВАТЬСЯ НА ЖИЗНЬ. Парижане — известные жалобщики. Логика их нытья такова: если вы жалуетесь, значит, понимаете, в чем проблема. А раз понимаете — значит, умны.

Быть счастливым дураком неприлично.

Великий и могучий

Как я ни старалась, так и не смогла добиться от моих парижских друзей ответа на вопрос: почему они пишут пять букв, а произносят одно-единственное «Ю»? Потом где-то прочла, что в древности, когда грамотных было крайне мало, а бумажные документы уже были в обороте, писари брали с клиентов мзду за каждую букву, вот и накручивали.

Думаю, это шутка. Но как тогда объяснить, что во французском в конце каждого слова есть буква, которая не произносится, но непременно пишется?! И что существует пять разных способов оформления звука «о» (в одном из них задействованы аж четыре буквы) и семь способов обозначения «е» (максимум три буквы)?

С числительными тоже беда. Чтобы сказать «семьдесят пять», французы произносят «шестьдесят и пятнадцать», чтобы сказать «девяносто» — «четыре по двадцать и десять». Поначалу на кассе я просто впадала в ступор, когда мне говорили: «С вас сто — четыре по двадцать — семнадцать евро и шестьдесят — четырнадцать сантимов». Попробуйте быстро сообразить, сколько это.

Сами французы испытывают серьезные трудности в письме. По-настоящему грамотных среди них очень немного. Не так давно один уважаемый писатель выступил с открытым письмом в «Либерасьон» с предложением (и он был далеко не первый!) провести, наконец, реформу и упростить орфографию. Писатель честно признался, что не умеет грамотно писать. Дискуссия обрела такой масштаб, что Министерство образования было вынуждено официально заявить, что никакой реформы не ожидается, что французская грамматика — национальное достояние и культурное богатство. Заявление вывесили на интернет-сайте Министерства.

В нем было 119 ошибок.

На самом деле французы гордятся своим сложным для произношения и написания языком, и им нравится усложнять его еще больше.

Каждый настоящий парижанин моложе 40 непременно вставляет в речь верланы. Это разновидность сленга, который распространен во всех слоях общества. В верлане слово читается наоборот или слоги в нем меняются местами. Получается femme — meuf (женщина), fete — teuf (праздник), arab — beug (араб) и так далее. При беглом разговоре порой невозможно понять, о чем идет речь.

Возможно, именно поэтому — чтобы никто не понял, о чем идет речь, — и еще из любви к

усложнениям парижане называют свой город по-своему. Не «Париж».

И не «Парижск».

И не «Пари».

И не так, как вы еще могли бы придумать.

Сто лет назад, когда строился Панамский канал, в Европе и в Америке в моду вошли одноименные шляпы. В Париже панаму носил каждый мужчина. Потому и Париж в Париже стали называть Paname — Панама!

Органолептический курьез

Софи — профессиональный дегустатор. Когда-то у нее была рубрика в уважаемой газете. Каждый день она выдавала колонку ресторанной критики. Но работу пришлось оставить: ежедневные обеды и ужины в ресторанах, необходимость брать первое, второе и третье — у Софи стал зашкаливать уровень холестерина, профессиональная болезнь. Теперь Софи пишет книги, консультирует дорогие рестораны и судит разные гастрономические конкурсы.

На конкурсе мы с ней и познакомились.

Судили куру. Не простую, а бресскую, самую знаменитую из всей французской птицы. Повар одинаково запек в духовке без чеснока и специй пять тушек и разделал их на порции по числу членов жюри (ваша покорная слуга тоже входила в состав оценщиков). Дегустировать надо было строго одну и ту же часть птицы: например, только ножку или только грудку. Софи выбрала грудку. Я тоже. Сначала надо было оценить кусок на вид и цвет, на толщину кожи и упругость мякоти. Потом почувствовать запах. Потом отрезать крошечный кусочек, начать медленно жевать, вызывая максимальное слюноотделение, и прислушиваться. В кусочке курятины должно ощущаться снятое молочко, топленое масло и никакой горечи. Судить нужно было по 16 пунктам и по 18-балльной шкале. Все это называлось органолептическая экспертиза.

В пятом куске мне почудился тонкий вкус лесного ореха. Софи подняла брови и согласилась. Остальные 10 членов жюри вслед за ней тоже.

Этот пятый кусок и выиграл. Фермер, воспитавший эту куру, получил право называться лучшим фермером Бресса, единственного в мире (!) региона, имеющего лейбл DOC — denomination d'origine controle, то есть выращивающего гарантированно вкусную курятину. Получалось, лучший птицевод планеты.

На банкете в честь победителя мы с Софи разговорились. Меня страшно интересовала ее профессия. Как это — дегустатор? Оказалось, что дегустаторы не курят, не едят конфет и жвачки, не пользуются духами и губной помадой и никогда не чистят зубы перед самой дегустацией. Минимум за час. А еще дегустаторы тщательно жуют все, даже воду. Софи протянула мне стаканчик бургундского и предложила его пожевать.

Вино принялось щипаться! Щипаться, как шампанское, хотя ни одного пузырька в нем не было. Софи принялась объяснять, что вкус продукта раскрывается при максимальном контакте. Например, дегустаторы шампанским... полощут горло, издавая характерный «полоскательный» звук. Только тогда можно почувствовать весь букет. Жаль, что это не принято в обществе. Сколько органолептических впечатлений потеряно!

Я была совершенно очарована и под конец задала ей мой самый любимый вопрос:

— А что вы едите на завтрак?

Я задаю этот вопрос везде, где бываю, во всех уголках планеты. Так много интересного порой можно узнать о человеке, задав этот вопрос.

— Я покупаю ферментированное молоко, очень редкое и очень полезное. Оно продается в магазинах здоровой еды. Ужасно дорогое. Вот такая бутылочка (Софи растянула пальцы сантиметров на 10) стоит почти 5 евро!

— А как оно называется?

— Ну вы вряд ли знаете, — Софи покровительственно улынулась.

— И все-таки?..

Софи выговорила по слогам:

— Ке-фир.

Я чуть не подавилась от смеха. Потом набрала в легкие воздуха и солировала минут семь: рассказала историю кефира, о его целительных свойствах при похмелье, продиктовала рецепт окрошки и окончательно добила, сообщив, что у нас, в России, кефира столько, что им мажут обгоревшие на солнце спины и делают маски для волос. Софи смотрела на меня потрясенно.

Я умолчала, что мне никогда не приходило в голову его жевать.

Жуссье в борьбе

Один французский телеканал предложил мне поучаствовать в проекте «Париж глазами иностранных журналистов». Нужно было рассказать, что удивляет, восхищает и возмущает в жизни французской столицы. В качестве примеров показали эпизоды, снятые другими товарищами по цеху: корреспондентка из США безуспешно пыталась поймать на улице такси (это действительно очень сложно), обозреватель из английского журнала тонко иронизировал над тем, сколько в Париже художников и писателей. Мне предложили выбрать любую, милую моему сердцу тему и, сидя перед телекамерой, минут десять «защищать» ее. Пока это была лишь проба.

Я выбрала манифестации.

Каждую неделю в Париже кто-нибудь публично выражает свое недовольство. Полиция перекрывает улицу или площадь, и граждане с плакатами и громкоговорителями требуют чего-нибудь: отмены добавочного налога на ресторанные услуги, запрета на вылов красного тунца, введение нормативов в сфере сексуальных услуг или независимости Тибета. Я наблюдала акции протеста водителей такси, фермеров, выращивающих салат, санитаров психиатрических клиник, трансвеститов и консьержек.

Если повод выпадает масштабный, на улицу выходят десятки тысяч. И тогда полгорода стоит. Но никто никогда не ропщет. Зажатые в пробках граждане терпеливо ждут: протестовать — неотъемлемое право каждого гражданина.

Вокруг всякой манифестации есть свой маленький бизнес. Лоточники предлагают свистки,

трещотки и африканские дудки вувузелы, которые по количеству выдаваемых децибелов превосходят полицейские сирены. Арабы подкатывают жаровни с шашлыками и чаны с горячим вином. Если начинается дождь, набегают африканцы и тамилы с гроздьями зонтов. Непременно попадетсся один или два молодых человека, которые по ходу вручат вам какую-нибудь листовку: «Нет выселению дома номер 7» или «Приходите на распродажу».

Всякая манифестация начинается как праздник: гремит музыка, заводилы выкрикивают речовки, летают шары, развеваются флаги, и все очень воодушевлены.

Почти всякая манифестация заканчивается потасовкой. Молодые и очень молодые люди из эмигрантских пригородов начинают задирать полицию. Вычислить потенциальных задир бывает очень просто: они в капюшонах, надвинутых на глаза, и шарфах, скрывающих пол-лица. Чем больше капюшонов, тем больше вероятность столкновений. Порой бывает очень горячо: водометы, слезоточивый газ, дубинки и наручники. Задиры к организаторам акции не имеют никакого отношения и очень часто даже не знают повода протеста. Они просто недовольны жизнью, и у них с властями свои счеты...

Пристрастие парижан к акциям протеста заразительно. Всякий чужак, проживший в Париже некоторое время, проникается этим мятежным духом и тоже против чего-нибудь протестует.

Как-то в самом центре, на площади Шатле, я увидела большую группу африканцев с барабанами, трещотками и громкоговорителями. Они потрясали кулаками в сторону префектуры, которая располагается почти напротив, через мост. Африканцы шумели так, что перекрывали уличный гул в этом весьма и весьма оживленном месте. На растянутом на всю площадь плакате было написано: «Нелегалы в опасности!»

Прямо так и написано: «Нелегалы в опасности!»

Справа и слева от протестующих стояли полицейские и вежливо следили, чтобы никто из нелегалов нечаянно не вывалился на проезжую часть.

Сами французы говорят, что манифестации — национальный вид спорта, который требует постоянных тренировок. Французы всегда готовы протестовать.

Однажды я снимала репортаж в парижском университете Пари-5. Было раннее утро. В штабе шли последние приготовления к манифестации. Это было самое начало яростной борьбы за отмену Закона о первичном найме на работу (борьба закончилась успехом — закон отменили). На полу лежал растянутый транспарант. На нем было написано: «Жуссье в борьбе!»

Жуссье — так иногда называют Пари-5, который находится в одноименном квартале.

— Всю ночь рисовали? — спросила я, имея в виду транспарант.

— Что вы! Этому уже лет семь, — ответил мне профсоюзный активист. — Мы его всегда используем. У него надпись нейтральная, на все случаи жизни — Жуссье в борьбе! — лучше не скажешь.

И вправду лучше не скажешь, подумала я, вспомнив, что когда-то у нас тоже рисовали транспаранты на все случаи жизни. Случаев было два: 7 ноября и 1 мая.

... Когда мои 10 минут, отведенные на изложение темы, истекли, в студии стояла неловкая тишина. Провожали меня уже не так радушно, как встречали. «Мы вам позвоним», — сказали мне.

Никто не позвонил.

Я и не сомневалась. Можно иронизировать над пристрастием французов к шарфам и изысканной кухне, возмущаться отсутствием такси, но право на протест — это святое. Это очень по-французски. Над этим шутить нельзя.

Лягушки-царевны

«Лягушатниками» французов стали называть англичане. Из всей Западной Европы только они категорически не едят лягушек, а соседи французов — швейцарцы, испанцы, бельгийцы, итальянцы — земноводными не брезгают.

До середины прошлого века лягушек во Франции ели тоннами. Так ели, что почти всех съели, и в 1980 году ловля земноводных, а также разведение их для последующего употребления в пищу были запрещены законом. Теперь со своими лягушками французы «на вы».

Каждый год по весне, едва пригреет солнышко, сотни добровольцев по всей стране начинают рыть вдоль автотрасс канавы и устанавливать экраны из пленки. Дело в том, что лягушки по весне мигрируют: живут они в одном месте, а размножаются в другом. Порой им приходится пересекать приличные расстояния, и далеко не все добираются до заветного болота. Многие потерявшие от любви голову гибнут под колесами машин. Слава богу, есть добровольцы!

Ночью квакушки, не в силах перепрыгнуть барьер из пленки, скапливаются в канавах. А на рассвете эти милые сердечные люди, отпросившись предварительно с работы, собирают их, непутевых, и, рискуя собственной жизнью, переносят на руках на другую сторону трассы.

Это благородная добровольная миссия очень поддерживается общественностью.

Я представляю диалог такого добровольца со своим работодателем:

— Месье Н., отпустите меня завтра.

— А что такое?

— У лягушек гон пошел. Без меня не справятся...

— Конечно, иди. Дело важное...

К этой акции привлекают также школьников. По-французски это называется буквально «развитие чувствительности у населения». Чтобы оно, это молодое население, подходило к лягушкам с чувством, а не только с вилкой и ножом.

А едят французы (потому что они все-таки их едят!) не своих лягушек, а привозных — из Греции и Албании. Самых мясистых завозят из Индонезии.

Повторяемость

Каждое утро в 8.15 я выхожу из дома, чтобы отвести дочь в школу. Внизу здороваюсь с консьержкой: бонжур, Мадлен. Бонжур, мадам, — отвечает она. Потом открываю тяжелую дверь и выхожу на улицу. У соседнего цветочного магазина маленький человечек уже таскает горшки и кадки. Это хозяин магазина. Бонжур, — говорю я. Он никогда не отвечает. Занят. Далее на ступенях у входа в арабский банк (это вход только для женщин, на нем так и написано, основной вход — дальше) спит человек. Он тут живет. 8.15 для него очень рано. Он

просыпается не раньше 10.00. Время от времени я оставляю ему на ступеньке пару круассанов и йогурт. Я так и не знаю, доволен ли он моим выбором. На углу стоят две женщины и о чем-то горячо говорят. Они стоят там каждое утро, и им всегда есть, что друг другу рассказать. Здраваться бесполезно, они не слышат. Мою траекторию пересекает папаша, в каждой руке — по дочери-близняшке: бонжур, мадам. Сегодня они в розовом. Перехожу дорогу. На другой стороне у ступенек, ведущих под землю, — группа мужчин разных возрастов в одинаковых зеленых спецовках. Это работники коммунальных служб, дворники. У них там подсобка. Один из них с длинной тонкой косичкой и татуировкой, уходящей в рукав (может, рок-музыкант?), ловит мой взгляд: бонжур, мадам. Я всегда ему улыбаюсь. В сквере гуляет пожилая дама с собачкой.

Дама в норковой шубе, из-под которой видны пижама и домашние туфли.

Сейчас к ним придет другая дама с собачкой. Точнее, собачка притащит даму. Меня обгоняет мужчина с портфелем. За ним ковыляет мальчик и прыгает на одной ножке девочка. У мальчика ДЦП. Девочка — Жюли, одноклассница моей Аличе. Ее мама начинает работу очень рано, и сосед отводит Жюли в школу за компанию со своим сыном. Мама Жюли черная-пречерная, папа, говорят, был белый. Они давно в разводе. Жюли — прелестная креолка с веселыми кудряшками. Привет, Жюли! Мне навстречу идет молодой человек в белой кружевной мусульманской тубетеечке с папкой под мышкой. Он всегда на ходу напеваает молитвы. В прошлом году молодой человек носил кроссовки, в этом — ходит в ботинках. С другой стороны дорогу перебегают еще один папаша, за ним с портфелями сын и дочь. Они всегда куда-то опаздывают. ВСЕГДА. Далее попадает группа португальских женщин. Это консьержки с соседней улицы. Почти все консьержки в Париже — португалки, моя тоже. У одной из них на плече сумка с мопсом. Мопс очень старый, у него не ходят задние лапы и он беспрерывно тьякает. Беспрерывно. Бедняга. В просвете домов мелькает Эйфелева башня. Бонжур, Тур Эффель. «Мама, она еще спит, — говорит моя дочь. — Видишь, какой туман?» Окна первого этажа углового дома открыты. Окна низко, по пояс. Зарешечены. В глубине пустой комнаты горит настольная лампа и сидит человек. Он немолод, и у него очки. Работает. До школы уже недалеко, и народу становится гуще — рядом метро. Здесь я начинаю сбиваться и помню не всех. Вот эту, на каблуках, помню. Типичная парижанка из 16-го округа. Всегда одета с иголочки. Нас обгоняет молодая мама с великолепными рыжими волосами и румянцем, дочь — маленькая копия, тоже будет красавицей. Броуново движение упорядочивается. В сторону школы идут взрослые и дети, обратно — только взрослые. Лила приезжает на самокате. За ней едва поспевают мама. Бонжур, Лила, бонжур, мадам! Мемет прибегает всегда нараспашку. У его отца брови срослись на переносице. Бонжур! У школьных дверей стоят директриса и сторож. Обоим лет за 50. У него четыре сережки в левом ухе и одна в правом. Бонжур, мадам, бонжур, месье. Я наклоняюсь и целую дочь. Дальше все раскручивается в обратную сторону, только людей я уже почти не замечаю. Мне остается только два «бонжур» — продавцу газет и хозяйке булочной. Ради них я немного меняю траекторию.

Потом, переложив покупки из одной руки в другую, набираю код входной двери. Она медленно и тяжело закрывается за мной.

Все.

Доброе утро, Париж!

Как мы ловили мышей

У меня завелись мыши. То есть они уже были, когда я въехала в квартиру в приличном доме в приличном районе с очень приличными соседями. Мыши жили под стиральной машиной, и ее грохот их совершенно не пугал. Это были смелые мыши. Иногда они даже забирались на занавески или норовили прорваться в спальню прямо в момент отхода ко сну. Представляете?!

Я мышей не боюсь, но пришлось купить мышеловку.

Сначала мы положили в мышеловку самый душистый сыр. Через пару дней в квартире пропахло все, но мыши не сдавались. Потом мы пробовали камамбер, бри, том, рокфор, понлевек, ливаро, раклетт и даже пармезан. Мыши по-прежнему игнорировали сыр. Когда через мышеловку прошли образцы всей продукции, которая продавалась в соседней сырной лавке, у меня опустились руки. И только муж не падал духом. Он насадил на гвоздик кусочек козинаков, привезенных из Москвы.

Через 10 минут мышеловка захлопнулась.

В тот день мы поймали четыре мыши. Жить стало легче. Но удивление не проходит до сих пор: парижские мыши плюют на французский сыр и готовы умереть за московские козинаки!

Париж и кино

Париж — самый снимаемый в мире город. В смысле — столько кино, сколько снимают в Париже, не снимают больше нигде. Ежедневно минимум 10 разных съемок в разных кварталах города! Чаще всего — в 8-м и 16-м округах: на Трокадеро, Елисейских, у Триумфальной арки, на площади Согласия, в знаковых, узнаваемых местах. Монмартр с его кривыми улочками и выразительным рельефом тоже пользуется популярностью.

Парижские власти кинематографистам рады, ведь кино — лучшая реклама, и разрешение на съемку дают охотно, но с условием: съемки не должны препятствовать экономической жизни города. То есть перекрыть целую улицу ради какой-то сцены не позволят. Но режиссеров и продюсеров это не останавливает.

В Париже снимают русские, американцы, японцы, китайцы, немцы, итальянцы и разные прочие шведы. В представлении всей планеты этот город — символ любви, роскоши, свободомыслия, романтизма и еще много чего. Но мало кто знает, что почти у всякой парижской сцены есть ценник.

Например, вид Эйфелевой башни днем не стоит ничего. Но ночью, когда башня освещена и особенно когда она мерцает в начале каждого часа, как драгоценность, придется раскошелиться на авторские права художника по свету. Каждая секунда киноизображения пирамиды Лувра — минимум полторы сотни евро на счет архитектора Йо Минг Пея, автора конструкции. Вид парижского стадиона Стад де Франс обойдется в две с половиной тысячи евро. Все, что было построено, нарисовано, установлено менее 70 лет назад, подпадает под закон об авторских правах и подлежит оплате. Владельцы или управляющие достопримечательностями могут ставить условия режиссеру и авторам сценария. Администрация Эйфелевой башни неизбежно откажет в съемках, если по сценарию герой собирается броситься с башни вниз головой. Руководство парижского метрополитена никогда не пустит в подземку съемочную группу, если замыслена сцена насилия или разврата.

День съемок в музее Орсе может обойтись продюсеру в 17 тысяч евро, в Лувре — 25 тысяч, в парижской Гранд Опера — минимум 70 тысяч (не считая съемок купола в зрительном зале, расписанного Шагалом, это отдельные деньги). Сценарий в этих храмах искусства

тоже попросят на визу.

Даже парижские вокзалы имеют свой тариф. За день съемок где-нибудь в уголке, не мешая никому, придется выложить 3 тысячи евро. А если надо, чтобы что-то двигалось или кто-то куда-то ехал, уже минимум 25 тысяч.

Интересно с этой точки зрения смотреть кино, снятое в Париже. Единственная прогулка героев по набережной — все ясно. Малобюджетное кино. Кадры в Лувре, сцена в Опера и ночной поцелуй на фоне мерцающей Эйфелевой башни — да, это кино дорогого стоит! В прямом смысле.

И только туристам все парижские виды бесплатно.

Маршрут Амели

В российском прокате оригинальное название фильма Жан-Пьера Жене «Le Fabuleux destin d'Amélie Poulain» сокращено до «Амели». Не знаю, как вы, а я этот фильм обожаю, и Одри Тату в нем чудо как хороша.

Почти все натурные сцены в картине сняты на Монмартре, и можно пройтись маршрутом Амели, начав с улицы Лепик (rue Lepic), которая поднимается вверх от бульвара Клиши в двух шагах от метро Blanche и знаменитой «Мулен Руж».

Номер 15 по этой улице, кафе «Des 2 Moulins» — место работы Амели. К сожалению, хозяин у заведения вскоре после выхода фильма сменился, и новый сделал в зале ремонт. Зря сделал. Мог бы не тратиться. Фильм стал культовым, а кафе «Две мельницы» (так переводится его название) — местом настоящего паломничества. Оно стало настолько популярным, что новому хозяину даже приходится приковывать цепями пластиковые стулья на улице, чтобы не растащили на сувениры.

Табачного прилавка, где героиня блестящей комедийной актрисы Изабель Нанти жаловалась на свои хвори, уже нет. Сигарет здесь не купишь. Остальное — на месте, только немного изменило цвет и фасон. Но дверь в туалет, где снималась знаменитая сцена любви, кажется, та же.

Совсем недалеко от кафе на улице Толозе, 10 (10, rue Tholoze) находится кинотеатр «Studio28», один из самых старых в мире (он открыт в 1928 году). Именно там Амели смотрела кино. Для съемок эпизода (помните, Амели оборачивается в зал и смотрит на лица зрителей?) в кинотеатре напечатали специальные билеты.

Поверните с улицы Толозе направо и недалеко — на углу улиц Trois Freres и Androuet — увидите овощную лавку, в которой Амели покупала эндивий и латук у ворчливого продавца и его забавного помощника (его сыграл Жамель Дебуз). Магазины теперь обклеены вырезками из газет и афишами фильма. Его хозяин Али — очень расторопный и услужливый мальчик. Кроме яблок, помидор и разной гастрономии продает также готовый кускус на вынос. «Амели» сделала ему хорошую рекламу!

Поднимитесь еще выше к улице Жюно (rue Junot) с ее красивыми домами. Там тоже снимались несколько эпизодов. А если оттуда спуститься вниз, по другую сторону холма, к метро Ламарк-Колэнкур (Lamarck-Caulaincourt), можно увидеть один из самых уютных уголков Парижа. У этой станции метро Амели оставила слепого, любезно проведя его под руку через весь квартал и комментируя все, что видела по дороге.

На Монмартр к базилике Сакре-Кер, самой высокой точке Парижа, лучше подняться по улице du Mont Cenis или des Saules. По дороге увидите виноградники, с которых в конце сентября — октябре снимают урожай. На церемонию, проходящую обычно с большой помпой, приглашают звезд кино и эстрады. Рядом — самое маленькое кабаре в мире «Au Lapin Agile» («Ловкий кролик»). Ему больше 150 лет, там бывали Модильяни, Аполлинер, Пикассо, Брак и другие.

С площадки перед Сакре-Кер открывается потрясающий вид на Париж. Подзорная труба, с которой Нино Кьянкампойкс (то есть Матье Кассовиц) высматривал Амели, все еще стоит — слева, если смотреть на город. Вам понадобится монетка в 2 евро, чтобы рассмотреть с ее помощью окрестности.

А спускаться с Монмартра лучше справа. Вдоль фуникулера идет лестница, которую можно было бы назвать самой живописной в Париже, если бы... Если бы не толпы туристов!

Навстречу солнцу

Я бегать не люблю. Скучное занятие: бежишь и бежишь, никакой интриги. В университете я едва укладывалась в норматив по стометровке, зато с удовольствием играла в факультетской сборной по волейболу.

В Париже бегают все. Во Франции это вообще самый распространенный вид спорта. Джоггингом минимум раз в неделю занимается каждый восьмой, включая стариков и грудных младенцев. Николя Саркози даже совещания проводит на бегу. Журналисты пристально следят за тем, с кем он совершает очередную пробежку. Если новое лицо — следует ждать перестановок.

В Париже даже для туристов устраивают забеги: за час-другой с профессиональным гидом можно все достопримечательности обежать. Стоит недешево — 200 евро, но приезжие бизнесмены очень довольны. Сидишь целый день на переговорах или на конференции, а потом надел кроссовки и — свежий воздух, простор, Париж!

Все мои парижские друзья бегают. Назначить встречу с ними на утро воскресенья просто невозможно — у всех пробежка. Они постоянно обсуждают, кто с какой скоростью пробежал дистанцию в прошлый уик-энд. 17 километров в час — нижняя планка.

Половина из них бегают марафоны. Один мой знакомый пробежал целых 80: Париж, Нью-Йорк, Пекин, Лондон, Квебек, Женева, Берлин... В его фотоальбоме 80 одинаковых фотографий: финиш, изможденное лицо в кепочке и веселая толпа вокруг. Он не спортсмен и никогда им не был, просто бегают каждый день в обеденный перерыв. 100 километров в неделю — норма. В свои 57 он уже раз восемь обогнул планету бегом.

В такой атмосфере не начать бегать просто невозможно. И я побежала. Конечно, 100 километров в неделю — слишком, а от 3 до 10 — вполне для меня.

Честно скажу: бегаю не ради бега, а ради непередаваемого ощущения, которое испытываешь, когда дистанция пройдена: ВСЕ! Больше бежать не надо! Это счастье.

В погожий выходной во всех парижских парках и вдоль Сены впору ставить светофоры — не бегают только ленивые и недужные. Самый массовый забег — Парижский марафон. Из десятков марафонов, проходящих в мире, этот — самый популярный, потому что самый «достопримечательный»: маршрут проходит по Елисейским полям, через площадь Согласия, далее по Риволи, мимо парижской мэрии к Бастилии, затем к древнему Венсенскому замку. И потом назад по набережной Сены, вдоль острова Ситэ и Лувра, мимо Эйфелевой башни до

западных парижских окраин и Булонского леса.

Это бывает каждое второе воскресенье апреля.

В этот день у Тримфальной арки — светопреставление. Народ начинает подтягиваться к 7.00: надо получить повязку с номером и специальный чип, маленький пластмассовый кружочек, с помощью которого четко — до сотой доли секунды — фиксируется время старта и финиша. Чип обычно крепят на кроссовку. Гремит музыка, все разминаются, делают последнее перед стартом пи-пи. Туалеты — просто большие открытые писсуары, которыми заставлено авеню. Окружающие деликатно отводят глаза, все терпимы и очень доброжелательны. Потом бросают прямо на асфальт теплые одежки (прощай, дедушкин свитер!) и встают на старт. В 8.15 стартуют инвалиды на колясках, все остальные — в 8.30. Лавина граждан устремляется вниз по Елисейским.

40 тысяч бегущих одновременно.

40 тысяч: со всей Франции, Европы, из Америки, Канады, Австралии и Японии...

Это необыкновенно захватывающее и радостное зрелище: счастливые целеустремленные люди нежным апрельским утром бегут навстречу солнцу. Оно как раз поднимается из дымки в конце Елисейских, точно за площадью Согласия. 40 тысяч счастливых, уверенных в себе людей.

Я видела марафонцев в костюмах Спайдермена и Белоснежки, мужчин, одетых женщинами, и женщин поперек-себя-шире, бегунов с собакой под мышкой, с кружевным зонтиком, с политическим плакатом и громкоговорителем и даже с тележкой, груженной настоящими овощами и фруктами. Парижский марафон — немножко карнавал, на который приходят показаться и развлечься. Но большинство здесь, конечно, не за этим. Большинство хочет испытать себя.

Самые быстрые из них преодолеют дистанцию за 2 с небольшим часа. Медленные, но упорные — за 7. Каждый четвертый с дистанции сойдет. Но это не поражение. Проигравших тут нет. Тут важно не рекорд побить, а себя побороть.

Автосалон

Ни одной свободной гостиницы в радиусе 15 километров от Парижа. Каким-то чудом еще остались два свободных номера в двухзвездочном отеле на окраине у Порт Майо.

260 евро каждый.

За ночь.

Без завтрака.

Мои московские знакомые все равно будут счастливы. Как и полтора миллиона автолюбителей, раз в два года в октябре они сходят с ума и рвутся в Париж на Автосалон.

Я туда не рвусь. Я стою в пробке на бульваре Виктор, который парижский градоначальник-социалист сузил ровно вполовину, вмонтировав посередине трамвайные пути. Теперь те, кто ездит на трамвае (судя по заполняемости вагонов, их меньшинство), смотрят сверху вниз на тех, кто томится в авто (судя по смогу, их большинство).

Стоять мне еще часа полтора. Потом еще минут 40 я буду искать парковку. Потом, чертыхаясь,

идти не меньше 20 минут до ворот выставочного комплекса.

Но мне все равно повезло. Я в числе привилегированных, которым позволено увидеть ЭТО раньше других. Официальное открытие завтра, а сегодня пускают только прессу. 6 тысяч аккредитованных журналистов — в два раза больше, чем на Каннский кинофестиваль! Яблоку негде упасть. Корреспонденты ежедневных газет толпятся у экологически правильных авто, за которыми будущее. Представители глянцевого издания фиксируют параметры дорогих машин, потому что они красивые. Телевизионщики мечутся между теми и другими.

Мы подробно снимаем новенькую «Вольво», останавливаемся у «БМВ», задаем вопросы представителю «Ситроена», интересуемся «Маздой», «Тойотой», «Пежо», «Ауди» и «Мерседесом». Торопимся к «Фольксвагену». Застреваем у «Мазерати» и «Ламборджини». Потом пытаемся продраться к стенду «Феррари». Там, на втором этаже, можно снять общий план. И еще там очень эстетский бар «для своих», в котором подают свежавыжатый смородиновый сок в пузатых красных бокалах и четвертушки молодых артишоков с чеддером на микроскопических фарфоровых блюдечках. Я очень люблю артишоки, а «Феррари» не люблю. То есть не машину не люблю, а стенд. Надменная публика:

— У вас есть аккредитация?

— А как же! Вот, — я показываю болтающийся на шее бадж, который получила при входе на выставку.

— Не годится. У нас нужна НАША аккредитация.

— ???

Им не нужна публичность! Они здесь, видимо, потому, что их попросили. А им это не надо. «Феррари» никогда не будет много. И журналистов они не любят. А я очень не люблю места, где журналистов не любят. Есть что-то в этом советское. Еще этот кумачовый цвет...

В общем, пока выясняют, кто и что, приходится снимать из-за ограждения. На одну из машин опирается девушка в черном коктейльном платье. Хороший макияж, профессиональная улыбка, каблук 12 сантиметров. Ремешки впиваются в кожу.

— Вы тут целый день стоите? — спрашиваю участливо.

— С 8 до 19, на обед дают всего час.

— А по надобности?

— Что вы! Надо отпрашиваться, а они не любят.

— И почему сто **и** те? Евро 200, наверное?

Девушка смущается.

— Да нет, 100... Честно говоря, даже меньше. Меня в модельном агентстве попросили, у меня с ними хорошие отношения, нельзя было отказать.

У стенда «Бентли» отдыхаю душой. Просто, приветливо, с достоинством. Член правления компании Стюарт МакКеллог четверть часа демонстрирует мне модификацию старой модели:

— Мы ее значительно усовершенствовали. Теперь вместо 560 лошадиных сил в ней 610. Она

может выжимать до 322 километров в час. Это самая быстрая в своем классе машина. Представляете, от Москвы до Санкт-Петербурга на ней можно доехать всего за 2 часа.

— Думаю, инспекторы дорожного движения будут против, — говорю я.

— При такой скорости они вам не страшны, все равно не догонят. Но если хотите, купюры можно выбрасывать в окно.

Кажется, господину МакКеллогу приходилось бывать в России.

— Скажите, — перехожу я к вопросу, который давно хочу задать кому-нибудь вроде господина МакКеллога, — зачем вы это делаете? Ведь, если по-честному, ваши клиенты никогда не смогут воспользоваться возможностями этой машины в полной мере. Во Франции максимально разрешенная скорость 130 километров в час. В Швейцарии, Италии, Испании, Бельгии — 120 км в час. Я не говорю про Мальту — там всего 70! Правда, в Германии лимита нет, но через каждые 15–20 километров стоят знаки, ограничивающие скорость, и по-настоящему разогнаться там можно только на одной трассе — той, что ведет от Берлина на юго-запад.

Невозмутимый сын шотландских гор парирует:

— Можно гонять на личной трассе.

— !?!

Однажды я зачем-то решила показать моему приятелю, как легко моя «Вольво» выжимает на автостраде 195 км в час (она могла бы и 200, но приятель психологически не был к этому готов). Мы славно пролетели километров 5–7, пока не увидели на электронном табло, одном из тех, что торчат на обочине, светящуюся надпись: «462 QRK 75 сбавьте скорость». Я чуть не бросила руль от неожиданности. Это был мой номер! Готова поклясться, что ни одного полицейского ни на обочине, ни в кустах не было! Мы не проехали ни моста, ни опоры, к которым можно было бы прикрепить видеокамеру.

«Это Большой Брат», — сказал приятель.

Я приготовилась к худшему. Худшее уже пережил один мой коллега, которого однажды ночью полицейские остановили за превышение скорости где-то между Парижем и Амьеном. Вместо разрешенных на этом участке 110 км в час он ухал 185. Приятелю выписали штраф в 900 евро и на полгода запретили садиться за руль на территории Франции (коллега имел бельгийские документы). Теперь он ездит паинькой...

Я с некоторых пор тоже езжу паинькой. В моей «зачетке» осталось всего 3 пункта из 12. Дело в том, что во Франции каждому держателю водительского удостоверения изначально дается 12 пунктов (баллов). За каждое правонарушение снимается один или несколько пунктов в зависимости от тяжести содеянного. Например, за то, что поддали газу, когда вас обгоняют, снимут 1 пункт. За разговор по мобильному снимут 2. За то, что не пристегнуты, минус 3. За проезд на красный сигнал светофора минус 4. За превышение скорости больше чем на 50 км в час лишат сразу 6 пунктов. Если в вашей крови обнаружат больше 0,5 промилле алкоголя, тоже 6. Потерянный балл восстанавливается через год-другой примерного поведения. Но если жить на широкую ногу, пунктов можно лишиться очень быстро, и тогда придется прослушать курс правил дорожного движения, пересдавать экзамены и т. п.

9 пунктов я потеряла как раз из-за систематического превышения скорости. И — видит бог! — виновата в этом не я одна: хорошая машина, хорошая дорога... это ОНИ создали все условия,

чтоб я сорвалась!

С выставки я тащусь черепашим шагом. Завтра, в день официального открытия Автосалона, бульвар Виктор встанет и будет стоять неделю, пока выставка не закроется. Но я больше сюда ни ногой. Разве что через два года.

Парижский календарь, или что делать в Париже в любое время года

Январь

Попробовать королевский пирог Galette du Roi

6 января католики отмечают Епифанию, день, когда к младенцу Иисусу пришли волхвы со своими дарами. По традиции, восходящей еще ко временам Римской империи, в этот день миловали узников. Прятали в незатейливый пирог монетку, резали его на куски, кому доставалась монетка — тому и свобода. Теперь такой пирог можно купить за пару недель до 6 января и по крайней мере через пару недель после. Выглядит он неказисто — просто коричневая слоеная лепешка размером с тарелку, но на вкус — вполне хорош. Делают его с добавлением марципана и иногда крема. А вместо монетки кладут какую-нибудь фарфоровую фигурку. Эти фигурки часто бывают тонкой авторской работой, и за ними охотятся коллекционеры. Я за коллекционными фигурками не охочусь, но те, что достались мне, берегу. К каждому пирогу прилагается картонная корона — ведь это королевский пирог! — которую счастливый обладатель фигурки должен водрузить на голову. Бывают пироги для эгоистов — однопорционные, чтобы и фигурка и корона достались только себе, любимому.

В начале января с королевскими пирогами носится весь Париж.

Традиция разрезания Galette du Roi существует даже в Елисейском дворце. Только там обходятся без картонных корон. Должно быть, чтобы не давать оппозиции повода позубоскалить на этот счет.

Королевский пирог можно купить в любой булочной-кондитерской.

Обновить гардероб

Первая или вторая среда месяца — начало зимних распродаж. В этот день самые крупные магазины открываются раньше обычного и закрываются позже. Публика выстраивается в очередь ранним утром. А в ближайшее после начала распродаж воскресенье, как правило, большинство магазинов открыты. Распродажи длятся 5 недель.

Февраль

Попробовать настоящий шоколад

14 февраля. Ну, конечно, в Париже празднуют День всех влюбленных. Кондитерские завалены шоколадными сердцами всех размеров. Настоящий шоколад стоит того, чтобы его попробовать хотя бы раз в жизни. Не отказывайте в этом себе, любимому.

Вот несколько адресов, где делают достойный вас шоколад:

- Pierre Herme: 4 rue Cambon, 1-й округ, метро Concorde

- Michel Cluizel: 201 rue Saint Honore, 1-й округ, метро Tuilleries
- Chocolats Foucher: 30 avenue de l'Opera, 2-й округ, метро Pyramides
- Chocolaterie Josefine Vannier: 4 rue du Pas de la Mule, 3-й округ, метро Chemin Vert
- Patrick Roger: 108 boulevard Saint Germain, 6-й округ, метро Cluny-La Sorbonne
- Jean-Paul Hevin: 23bis avenue de la Motte-Picquet, 7-й округ, метро Ecole Militaire
- La maison du Chocolat: 52, rue Francois 1er, 8-й округ, метро Saint Philippe du Roule
- La maison du Chocolat: 225 rue du Fauborg Saint Honore, 8-й округ, метро Saint Philippe du Roule
- La maison du Chocolat: 8 boulevard de la Madeleine, 9-й округ, метро Madeleine
- Via Chocolat: 5 rue Jean Baptiste Pegalle, 9-й округ, метро Trinite
- Maison Maiffret: 97 rue Claude Decaen, 12-й округ, метро Daumesnil

Имейте в виду, настоящий шоколад — дорогое удовольствие. Он стоит от 90 до 110 евро за килограмм.

Встретить новый год по-китайски

В Париже живет столько китайцев, что одного новогоднего шествия им мало, и они устраивают три. Самое массовое — в 13-м округе, где находится самый большой в Европе Чайна Таун. Стада драконов, колонны танцовщиц с веерами, сотни бубнов и флагов и бесчисленное количество приемов кун-фу. Пышный экзотический праздник, на котором рады всем. Точная дата зависит от дня, на который приходится китайский Новый год. Шествие организуют, как правило, в ближайшее после этого дня воскресенье.

Подробности на сайте парижской мэрии: <www.paris.fr> или на сайте мэрии 13-го округа: <www.mairie3.paris.fr>.

Метро Place d'Italie.

Посмотреть французскую деревню

Каждый год в феврале в Париж на Агросалон со всех концов страны привозят тысячи голов породистого скота: коров, лошадей, овец, коз, кроликов, птицу — все, чем гордится сельская Франция. Животных моют, причесывают, украшают ленточками цветов национального флага, в общем представляют в самом лучшем виде. И посмотреть действительно есть на что. На этой выставке достижений французского народного хозяйства можно увидеть мясных коров с невиданной конфигурацией бедер и молочных коров с таким выменем, что ее молоком можно две роты солдат напоить. меховых овец, круглых, как шар, и поросят, черных как смоль. Городские дети от этого разнообразия просто теряют голову. А какие тут развалы сыров и колбас!

Агросалон — одно из самых политизированных мероприятий. На нем считают своим долгом отметить все (!) члены правительства с премьером во главе и лидеры оппозиции. Интересно, что появляются они не всем скопом (как бывает у нас на открытии какой-нибудь важной

выставки), а каждый выбирает определенный день, чтобы не оказаться в тени соперников. Для французов очень важна эта демонстрация близости к народу и традициям.

Президент посещает салон непременно. Нико ля Саркози обычно тратит на это часа два. Фермеры считают, что это мало, и Саркози недолюбливают. Жак Ширак остается часов на семь: обходит ряды, пробует сыры и вино, беседует с людьми. Крестьяне его обожают и встречают и провожают овацией.

Точные даты Агросалона смотрите на: <www.salon-agriculture.com>.

Выставочный комплекс Paris Expo — Porte de Versailles, Place de la Porte de Versailles, 15-й округ, метро Porte de Versailles.

Массово подураться

В Париже есть свой карнавал — веселое шествие с длиннорогой коровой во главе (настоящей!), к которому может присоединиться любой. Свистульки, рожки, конфетти, серпантин и разноцветные шарики можно купить на месте. Стартует он, как правило, около 14.00 на восточной окраине города и финиширует у городской мэрии примерно в 19.00. Замечательный способ, дурачась, посмотреть город.

Точную дату карнавала (она всегда зависит от дня, на который приходится католическая Пасха, иногда выпадает на март) смотрите на <www.carnavalparis.org>.

Март

Отovarиться

Во второй половине марта в так называемых Больших магазинах (Printemps, Galeries Lafayette), а также в Bon Marche снова скидки. По дешевке уходит новая, весенняя коллекция. Удовольствие длится недолго — всего неделю-две.

Сходить в кино

В конце марта во всех кинотеатрах Парижа проходит замечательная акция: билет в кино на любой сеанс стоит в три раза дешевле обычного: 3,50 евро. Залы бывают забиты.

Подробности на сайте <www.printempsducinema.fr>.

Апрель

Сходить в луна-парк

К началу апреля в Венсенском лесу устанавливают огромное колесо обозрения, американские горки (которые французы называют русскими), карусели и прочие аттракционы. Называется это Foire du Trone, то есть Тронная ярмарка — одна из старейших в Европе. Ей больше тысячи лет! Каждый год на нее приходят более 6 миллионов человек. Если выложить в линию все сосиски, съеденные посетителями ярмарки, можно покрыть расстояние от Парижа до Страсбурга. Но не сосиски главное лакомство этой ярмарки, а пряничные поросята. Их пекут специально для этой ярмарки тысячу лет в память о свином рынке, который когда-то существовал в Париже.

Ярмарка открыта ежедневно с полудня до полуночи весь апрель и май.

12-й округ, метро Porte Doree, далее пешком по указателям Foire du Trone, или Pelouse de Reuilly, или на автобусе 46 или 87.

Пробежаться

Второе воскресенье месяца — Парижский марафон, один из самых массовых в мире. В 2010-м, например, в нем приняли участие 40 тысяч человек. Стартует всегда на Елисейских полях у Триумфальной Арки в 8.30 утра и финиширует на авеню Фош, тоже недалеко от Арки. Атмосфера — потрясающая! Марафонцев приходят провожать семьями, с младенцами в колясках и собаками. Гремит музыка и хочется надеть кроссовки и тоже куда-нибудь побежать. Настоящий праздник. Многие ради него приезжают с другого конца города и потом остаются плотно и чинно завтракать на Елисейских.

Осторожно! В этот день до обеда полгорода перекрыто для автомобильного движения.

Май

Осторожно! 1 мая в Париже закрыто все или почти все! Никто не работает. Так французы отмечают День Труда.

Сходить в музей

3-я суббота месяца — Ночь музеев (La Nuit des Musees). Эта акция проходит одновременно во многих крупных городах Европы, и Париж не стал исключением. Большинство музеев французской столицы открыты до полуночи и совершенно бесплатны. Посмотреть Джоконду в тишине и одиночестве вряд ли удастся, но сам факт ночного посещения Лувра или музея Родена с его очаровательным парком дорогого стоит. В Париже весна, и публика гуляет. В эту субботу даже дети ложатся спать глубоко за полночь.

Послушать джаз

В начале мая в квартале Сан-Жермен-де-Пре проходит Джазовый фестиваль. Большинство концертов проходят в залах, театрах, но порой музыканты выступают прямо на улице.

Полежать на травке

В мае начинается пора пикников. Едва солнышко просушит землю, граждане собирают корзинки, складывают пледы и отправляются в парк. Там, на лужайке, все это достается, расстилается, накрывается и потом медленно со вкусом поглощается. Многие идут сначала на рынок, покупают свежий хлеб, сыр, паштет и бутылочку вина и потом — на лужайку. Для американцев, например, это часть туристического аттракциона. Устроить пикник можно и без пледов и корзинок. Бутерброд, съеденный, сидя на травке, не спеша, тоже будет считаться пикником.

Лучшие места для пикников в Париже:

- Булонский лес (Bois de Boulogne: метро La Murette и далее пешком) — очень большой тенистый парк на западе Парижа. Есть множество зеленых полей, водопад, несколько озер, на самом большом из которых, на острове, расположен элегантный ресторан. Есть также пара недорогих закусочных под открытым небом (салаты, сосиски и бифштексы), прокат лодок и велосипедов, детская площадка. В выходные приводят целый табун пони, на которых катают малышей.

- Парк Монсо (Parc Monceau: метро Monceau) — элегантный парк в 8-м округе с красивыми аллеями и полянами для пикников. Есть детская площадка и киоск, где можно купить мороженое, напитки и блинчики.
- Парк Бют Шомон (Buttes Chaumont: метро Buttes Chaumont) — великолепный парк в 19-м округе, расположенный на холмах, с которых открывается потрясающий вид на Париж. Есть озеро, пещера со сталактитами и водопадом, танцевальная площадка и несколько точек общепита.
- Парк Монсури (Parc Montsouris: метро Cite Universitaire) — красивый парк на южной окраине Парижа. Есть озеро, детская площадка и киоск с напитками. А еще там есть скамейки, в которые вмонтировано устройство с аудиозаписью признаний в любви на разных языках мира.
- Марсово поле (Champs de Mars: метро Bir-Hakeim или Ecole Militaire) — огромная зеленая поляна прямо за Эйфелевой башней. Поблизости есть киоск с напитками и мороженым, а также детская площадка. Распитие спиртного запрещено!
- Эспланада у Дома Инвалидов (Esplanade des Invalides: метро Invalides) — огромная зеленая поляна между Домом Инвалидов и Сеной. Место, где парижане играют в футбол, катаются на скейтах и загорают. Распитие спиртных напитков запрещено!
- Венсенский лес (Bois de Vincennes: метро Chateau de Vincennes и далее пешком) — огромный лесной массив на юго-востоке Парижа с озерами, полянами, небольшой фермой с козами и овцами, теннисным кортом, ипподромом, выставочным залом, концертной площадкой и множеством точек общепита.
- Берега канала Сен-Мартен (Canal Saint Martin: метро Jean Jaures) — парижане умудряются устраивать пикник прямо на парапете! Вокруг много кафе и ресторанчиков.
- Набережная Сены, а также берега островов Сите (Cite) и Сен-Луи (Saint-Louis) — уютные скамейки и каменные парапеты. Очень романтично.

Июнь

Послушать музыку

Парижский Праздник музыки всегда приходится на 21 июня, самый длинный день в году. Улицы, площади и скверы города превращаются в концертные площадки (бесплатные!), где выступают известные и не очень коллективы. Часто любители устраивают свои представления прямо на улице. Для них этот день — шанс быть замеченными, и многие этим шансом пользуются. Во многих церквях в этот день звучит классическая музыка, и вход открыт для всех.

Потанцевать

На набережной Сены напротив Института арабского мира в 5-м округе и на канале Виллетт в 19-м округе энтузиасты устраивают танцы: рок-н-ролл, сальса, пасадобль, танго. На это стоит просто посмотреть, потому что порой собираются такие мастера-любители, что стоишь с открытым ртом, — так зажигательно они танцуют. К дебютантам отношение самое благодушное, и вообще, атмосфера потрясающая. Вход бесплатный. Танцы каждый погожий вечер — ВСЕ ЛЕТО!

Набережная Сены: Quai Saint Bernard, 5-й округ, метро Jussieu.

Набережная канала Виллетт: Promenade Signoret-Montand, 19-й округ, метро Riquet.

Обновить гардероб

Последняя среда июня — начало летних распродаж. Следующее за этой средой воскресенье для магазинов рабочее. Но в выходные в магазины советую не ходить. Смертоубийство.

Июль

Снова взять Бастилию

14 июля — Парад на Елисейских полях, посвященный национальному празднику. Обычно начинается в 10 утра. Увидеть своими глазами шествие представителей всех родов войск, а также марш представителей дружеских государств будет непросто. Нижняя половина Елисейских полей застроена трибунами, вход на которые только для избранных. Верхушка вокруг Триумфальной арки предназначена для еще более избранных: президента, членов правительства и почетных гостей. Все, что между, бывает запружено народом до отказа. Но полет французских истребителей вы не пропустите. Масштабно, красиво и... очень громко.

Вечером дают великолепный салют, который лучше всего видно с площадки на Трокадеро (метро Trocadero). Занимайте места заранее!

Отправиться на бал

13-14 июля во всех парижских пожарных казармах устраивают балы. Звучит помпезно (кстати, слово «помпезно» произошло как раз от слова pompier — пожарный из-за их яркой формы и начищенной до блеска каски). На самом деле это танцы, на которые собирается куча народу. Бал пожарных — старая традиция и действительно веселая тусовка. За небольшую плату вам нальют стаканчик и предложат нехитрое угощение. Пускают всех! Вот адреса самых популярных балов:

- Казарма Руссо (Caserne Rousseau): 21 rue du Jour, 1-й округ, метро Les Halles.
- Казарма Севинье (Caserne Sevigne): 7 rue de Sevigne, 4-й округ, метро Saint-Paul.
- Казарма Коломбье (Caserne Colombier): 11 rue du Vieux-Colombier, 6-й округ, метро Saint-Sulpice.
- 13 июля с 21.00 на площади Бастилии танцуют все!

Август

Позагорать на пляже

Акция «Париж-пляж» проходит с 20 июля по 20 августа. Набережную Сены засыпают песком, ставят лежаки, монтируют фонтанчики с питьевой водой, разные тренажеры и даже устраивают бассейн для малышей. В жаркий день вы не найдете там свободного места. Все, кто не уехал на Лазурный Берег, лежат на парижском пляже. Уникальная возможность снять в одном кадре Эйфелеву башню и пальмы в кадках. Вечерами в пятницу и субботу между мостами Сюлли и Мари дают концерты под открытым небом. Вход бесплатный.

Сентябрь

Разбить кокос

В начале сентября в Париже проходит одно из самых экзотических шествий: прихожане индуистского храма славят бога Ганешу, одного из трех основных индуистских богов. Тысячи прихожан, в основном шри-ланкийские тамилы, выходят на улицы с хоругвями, благовониями, цветочными гирляндами и фигурами слона, который символизирует Ганешу. Женщины несут на голове плошки с огнем, полубоженные мужчины танцуют ритуальные пляски, разбивая со всего маху кокосы об асфальт. Это символизирует сердца, открытые друг другу. Тротуары и проезжая часть завалены кокосами и бананами, засыпаны куркумой. Через пять минут забываешь, что ты в Париже, настолько это все экзотично. Цветная точка между бровей, поставленная умелой рукой, вам гарантирована.

Дату шествия (она зависит от лунного календаря и может приходиться на последнее воскресенье августа) можно узнать на сайте: <www.templeganesh.fr>.

Заглянуть в Елисейский дворец

На третий уик-энд месяца приходятся Дни культурного наследия. В эти выходные открыты двери многих заведений, обычно недоступных публике. Например, Елисейский дворец. Посмотреть на резиденцию президента желают многие, так что приходиться лучше заранее, ведь другого такого шанса может не представиться! В этот день можно побывать за кулисами многих театров — Гранд Опера или Комеди Франсез, посетить Катакомбы, крипты и разные прочие любопытные места. Вход бесплатный.

Подробности на сайте: <www.journeesdupatrimoine.culture.fr>.

Октябрь

Не уснуть всю ночь

Этой акции уже несколько лет, и всякий раз она пользуется успехом. «Белая ночь в Париже» в начале октября (как правило, первая или вторая суббота месяца) — ночь концертов, выставок и разных артистических акций. Весь Париж гуляет. Метро в эту ночь работает до последнего пассажира.

Отпраздновать новый урожай

За базиликой Сакре-Кер на небольшом пяточке растут виноградники. Они не единственные в Париже, в городе есть еще три-четыре места, где выращивают виноград и делают из него вино. Но виноградники Монмартра самые знаменитые. Обычно виноград с лозы снимают в конце сентября, но праздник урожая всегда устраивают во второй уик-энд октября. Празднества начинаются еще со среды. На холме устанавливают палатки и с утра до вечера потчуют разными вкусностями: сырами, копченостями, горячим тартифлетом и вином. В субботу проходит Гранд-Дефиле: на Монмартр съезжаются представители всех регионов Франции в национальных одеждах, с музыкальными инструментами и живописными повозками, запряженными невиданных размеров лошадьми. Вся эта процессия с танцами и песнями начинает движение от мэрии 18-й округа к вершине Монмартра. Шествие начинается обычно в 15.00 и длится до 19.00. Семь лет подряд я не пропускаю этот праздник. И — вот удивительно! — каждый год в этот день хорошая погода.

Подробности на сайте: <www.fetedesvendangesdemontmartre.com>.

Отовариться

В середине октября в так называемых Больших магазинах (Printemps, Galeries Lafayette), а также в Bon Marche снижают цены на новую осеннюю коллекцию. Скидками можно воспользоваться всего неделю-две.

Ноябрь

Помолиться за братьев наших меньших

Первое воскресенье ноября в церкви Святой Риты проходит необычная месса — благословение животных с присутствием таковых. По мнению местного настоятеля, все звери — твари божьи и тоже нуждаются в молитве. Молятся, разумеется, их хозяева. Церковь, как Ноев ковчег, заполняют кошки, собаки, пони, попугаи, черепахи, приводят даже верблюдов и слонов. Зрелище потрясающее, никого не оставляющее равнодушным. Но — главное! — по свидетельству участников, месса действительно идет на пользу их любимцам.

Церковь Святой Риты (Eglise Sainte-Rita): 27, rue Francois Bonvin, 15-й округ, метро Sevres-Lecourbe или Volontaires. Время можно уточнить на сайте: <<http://eglisesainterita.free.fr>>.

Первым выпить Божоле Нуво

Каждый третий четверг ноября с 0 часов 00 минут в продажу поступает вино нового урожая — Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau). Говорят, что по нему судят, насколько удачным был год. Но не стоит воспринимать Божоле Нуво как серьезное вино. Парижане порой называют его «банановым», но все равно празднуют этот день. В ночь на четверг в барах бывает не протолкнуться.

Будьте осторожны. Молодое вино коварно, может откликнуться головной болью. Божоле Нуво можно пить в течение трех месяцев, не больше, то есть до середины февраля.

Все бары и кафе Парижа.

Независимо продегустировать

Париж славится разными выставками. Одна из самых любимых парижанами — Салон независимых виноделов, который проходит в конце ноября. Независимые виноделы — это производители, которые полностью обеспечивают весь процесс производства: от выращивания винограда до купажа и разлива. На этот Салон съезжается весь Париж, потому что тут можно купить бутылочку хорошего и редкого вина, которое в магазине не найти. Парижане заговариваются напитками на целый год и обычно уезжают с Салона, груженные коробками и ящиками, как челноки. Туристы приезжают на Салон ради редкой возможности продегустировать десятки отменных вин всего за 6 евро — столько стоит входной билет. Вместе с билетом вам дают бокал. В него у любого прилавка вам нальют на пробу любое указанное вами вино, коньяк, арманьяк, шампанское, сотерн и т. д. Советую запастись бутылочкой воды или багетом, чтобы отделять вкус одного напитка от другого, и не планировать ничего на вечер. Дегустация — тяжелая работа. Некоторые после нее едва стоят на ногах.

Выставочный комплекс Paris Expo — Porte de Versailles, Place de la Porte de Versailles, 15-й округ, метро Porte de Versailles.

Даты и подробности на сайте: <www.vignerons-independants.com>.

Декабрь

Покататься на коньках

В начале декабря на площади перед Парижской мэрией заливают каток, который не пустеет до самой весны. В морозный выходной приходится даже в очереди стоять, чтобы прокатиться по веселому парижскому льду на одной из самых красивых площадей города. Вход на каток бесплатный. Коньки можно взять напрокат на месте (5 евро).

Place Hotel de Ville, 4-й округ, метро Hotel de Ville.

Вернуться в детство

Рождественские витрины в Париже — просто сказка. Мои самые любимые — на бульваре Османн, где находятся Большие магазины. Там я черпаю вдохновение для украшения дома и праздничного стола в Новый год. А еще с началом зимы в витринах Больших магазинов устраивают живые инсталляции: забавные куклы в сказочном интерьере поют, пляшут и разыгрывают сценки. От ручек и ножек кукол тянутся вверх едва заметные нити. Там, наверху, сложный механизм приводит марионетки в движение. В каждой витрине — своя история и свои персонажи. Эти спектакли каждый день собирают аншлаг: дети плющат носы о стекло, взрослые добреют лицом... Сказка, да и только!

Живые витрины можно посмотреть с конца ноября до первых чисел января.

Галерея Лафайет и магазин «Прентам» (Galeries Lafayette и Printemps): boulevard Haussmann, 9-й округ, метро Havre-Caumartin или Chaussee d'Antin La Fayette.

Вдохновиться елкой

Каждый год в Гранд Отеле проходит конкурс новогодних елок, в котором принимают участие молодые дизайнеры. Каких елок они только не придумывают: из стекла, картона, кружев, кожи и даже металла! Несколько лет назад, впервые снимая репортаж об этом конкурсе, я была так потрясена увиденным, что решила сделать свою «альтернативную» елку. Соорудила из бросового картона конус высотой в метр, обклеила его газетами, прорезала в конструкции большие круглые дырки и в каждую дырку повесила по золотому шару, а внутрь конуса поставила настольную лампу, чтобы все подсветить изнутри. Мои новогодние гости были очень впечатлены.

Конкурсные елки стоят в холле Гранд отеля, что называется, в открытом доступе. Но поскольку на елки они часто не похожи и ловко вписаны в гостиничный интерьер, сразу их и не разглядишь. Тем интересней игра «найди как минимум 15 новогодних елок». Кстати, в местном баре можно выпить чудесного горячего вина с пряностями.

Выставка конкурсных елок проходит с конца ноября до первых чисел января.

Paris-Le Grand Hotel Intercontinental: 1 rue Scribe, 9-й округ, метро Opera.

Встретить Новый год

Десятки тысяч человек приезжают в Париж, чтобы встретить Новый год. Самое красивое, но и самое людное при этом место — Трокадеро. Это точно напротив Эйфелевой башни на другом берегу Сены. Ровно в полночь башня озаряется великолепным мерцанием, которое часто сопровождается фейерверками. Есть любители встретить Новый год на Эспланаде у Дворца инвалидов. Толпы народа собираются также на Елисейских полях. Но я ходить туда не советую. Туда рвутся в основном подростки из пригородов. Бывает слишком шумно и порой

небезопасно.

В Париже нужно непременно:

- Прогуляться по набережной Сены
- Увидеть Эйфелеву башню
- Посетить музей или выставочный зал
- Посидеть в уличном кафе
- Попробовать свежий багет
- Полюбоваться городом с высоты Монмартра
- Постоять на мосту Искусств
- Побывать на рынке
- Пройтись по Елисейским полям
- Хотя бы один раз сказать кому-нибудь «бонжур» или «мерси»

Жирный каплун

Еще в детстве меня мучил вопрос: жирные каплуны, которых постоянно едят в романах Александра Дюма и Мориса Дрюона, — это кто? Или что?

Ответ нашелся сам собой.

Как-то под Рождество, когда соседний рынок полон всякой аппетитной всячины, на прилавке я увидела куриную тушу огромных размеров с ценником «60 евро».

Да это же дороже лобстера?!

Туша называлась «СНАРОН». Оказалось, что это и есть каплун.

Слово «каплун» происходит от латинского *saronus*, что значит «кастрированный». Петухов кастрируют во многих странах с незапамятных времен, чтобы были толще и вкусней. Самых нежных каплунов выращивают в регионе Бресс (Bresse), знаменитом своей птицей, единственном в мире, имеющем сертификат АОС. Почва здесь бедна кальцием, и кости у местной куры тонкие и хрупкие, а плоть — пышная, тающая во рту, со сливочным вкусом. В Брессе каждый каплун на счету — их выращивают всего 20 тысяч в год. Потому и цена зашкаливает.

В юном возрасте петуха кастрируют, чтобы не было у него повода для волнений. А еще ему отрезают гребешок. Гребешок — это индикатор. Если снова пошел в рост, значит, кастрация не удалась. Такого петушка срочно отсаживают подальше, иначе всю компанию испортит: остальные тоже начнут кукарекать и петушиться. А это совершенно ни к чему.

Если летом, или весной, или золотой осенью в меню дорогого ресторана вы увидите блюдо из каплуна, не верьте своим глазам. Вас обманывают.

Каплунов едят только на Рождество.

Их холят и лелеют, от сквозняков берегут и даже музыку включают не из любви к животным. Вся его жизнь — подготовка к чужому празднику, самому главному в году застолю — рождественскому обеду. И весь производственный цикл организован так, чтобы продукт поспел к именно к этому сроку.

Девять месяцев на воле, обязательно на зеленой лужайке, чтобы рядом был лесок и ручей, и один — в тесной клетке, чтобы жир нагулять (к слову, бройлерных куриц растят всего три-четыре месяца). В меню — исключительно местные продукты, выращенные и произведенные в Брессе: кукурузно-пшеничная мука, замоченная в парном молоке. Все тщательно перемолото и перемешано, чтобы максимально облегчить процесс пищеварения. На пшеничное зернышко каплун даже смотреть на станет. Для него это и не еда вовсе.

Беспечная жизнь каплуна заканчивается в декабре. Его ощипанную тушку (не меньше четырех килограммов!) бережно и туго пеленают в кусок льняного полотна, который называют корсет, и начинают делать... массаж! Так жир равномерно распределится под кожей. А потом каплуна везут на смотрины. Точнее, на конкурс лучших каплунов, который проходит в Брессе ежегодно. Это самое главное событие в регионе.

Представьте себе огромные ворота в пустом холодном и гулком ангаре. Пять часов утра. Ворота распахиваются, и вваливается полторы сотни человек — кто с мешками за плечом, кто с тачками или тележками, груженными белыми кулками. Глаза блестят, изо ртов валит пар. Люди начинают выгружать свою поклажу на длинные столы, разрезать белую холстину и ловко и бережно доставать оттуда упитанные петушиные тела. На конкурс приезжают целыми семьями: старики, женщины и дети. Они любовно причесывают оставленные на хвосте и шее белоснежные перья, укладывают тушки идеальными рядами: долго щурят глаз, проверяя синхронность расположения тел и угол подъема гузки. Потом отходят назад, смотрят критически и опять принимаются поправлять, причесывать и снимать несуществующие соринки.

Все это длится около часа. Потом по рядам проходит жюри: наклоняется, щурит глаз, отходит назад, смотрит критически и снова наклоняется... Птицеводы нервно грызут ногти в стороне, у стены.

Наконец выбор сделан.

Лучшими каплунами года называют группу из четырех одинаковых тушек миндалевидной формы, сливочно-белого цвета, без единого синяка, с тонким ровным слоем подкожного жира. Заглядение, а не каплуны. Восковые скульптуры. Птицевод, вырастивший такую красоту, получает вазу синего севрского фарфора от имени Президента Франции и по традиции в благодарность отправляет в Елисейский дворец одного красавца из призовой четверки.

Потом выбирают лучшую марьяжную пару: самого красивого каплуна и самую очаровательную пулярку. (Пулярка — курочка, выращенная, как и каплун, со всей заботой и предосторожностями. Многие считают, что пулярка даже вкуснее каплуна.) В этом конкурсе учитывается не только гармония куриных пропорций, но и красота всей композиции. Пару кладут на атласные подушки, обвязывают трехцветными лентами (синий-белый-красный), украшают розетками. Это очень трогательно и очень красиво: каплун побольше, пулярка поменьше — они и впрямь выглядят молодоженами...

... Если забыть, что каплун — кастрат, и вообще это куриные тушки.

Когда победители определены и призы вручены, ангар превращается в крытый рынок. Все, что привезли на конкурс, раскупается моментально, почти без торга, потому что невкусных каплунов не бывает.

Мне рассказывали, что один богатый русский бизнесмен, попробовав каплуна, заявил: хочу такое же у меня в хозяйстве. Он выписал 300 цыплят голуазской породы (красный гребешок, белое перо и синие ноги), перевез их со всеми предосторожностями в Россию и принялся откармливать. Говорят, у него получилось. Так что сейчас где-то и у нас нагуливают жирок бресские каплуны. Впрочем, бресскими с сертификатом АОС они считаться не могут. Бресские — только в Брессе.

Рынок

Я даже не подозревала, что картошка бывает чернильного цвета, а помидоры — белыми (а также коричневыми и желтыми).

Что морковь вкуснее всего та, что круглая, как репка, а не та, что конусом, и лучше тоже белая (хотя бывает желтая, красная и черно-бурая). Что обыкновенный листовой салат имеет как минимум 11 разновидностей, не считая латука. Что морские гады бывают ТАКИ-И-И-МИ... и все они съедобные!

Каждую субботу рано утром, если я не в командировке и не должна бежать на съемку, я беру корзинку и отправляюсь на рынок. Я начинаю ждать этого момента еще с вечера пятницы или даже четверга. Атмосфера, запахи, звуки... Поход на рынок, как маленький отпуск. Голова моментально очищается от забот и сосредотачивается на самом важном: что у нас сегодня на обед?

Вот телячья печень... Свежайшая. Вымочить в молоке, зажарить в сливочном масле, добавить чесночку, ложку черносмородинового варенья и вспенить все красным вином. М-м-м...

Можно купить голубей. Я шпигую их хлебом, вишней и листиками тархуна.

Можно купить хвост морского черта и притомить его в белом вине.

Или взять баранью лопатку? Обложить ее чесноком — неочищенным и слегка раздавленным — поперчить покрепче и поставить в духовку. А на гарнир сделать пюре из пастернака.

Нет, пастернак лучше идет с птицей. Значит, голубей.

Или перепелок? Просто поджарить их в масле до золотистой хрустящей корочки и долго обглаживать маленькие косточки.

Ой, кролик какой... В сметане или помидорах? В сметане. Бог с ними, с калориями. А на гарнир жареные крошечные патиссончики, перчики и баклажанчики.

Нет, слишком много калорий. Лучше кальмаров. Надо их фаршировать панировочными сухарями, оливками, зеленым горошком и петрушкой. Много петрушки. Так делает моя свекровь, а у нее есть чему поучиться.

Я хожу от прилавка к прилавку, мечтаю, прислушиваюсь, сомневаюсь, советуюсь. На рынке парижане словоохотливы и участливы, как нигде больше. У моего знакомого мясника всегда

наготове рецепт, и витрина — наглядное пособие к таблице разделки туши. Все 28 частей в наисвежайшем виде. А какие паштеты!

Парижский рынок — выставка достижений народного французского хозяйства. Именно рынок, а не супермаркет. Там истинная жизнь и настоящая Франция. Там такие делаются открытия! На рынке я узнала, что картошка бывает только для варки, только для жарки, исключительно для запекания и особая — для чипсов (а я-то думала: воронежская, курская, синеглазка и домашняя, с огорода). Лук имеет десяток разновидностей, и не нужно эшлот подменять салатным фиолетовым. Это разные продукты.

Лисички парижане ценят больше, чем белые грибы.

И никогда не пускают филейную часть на бульон. Для этого отлично подходит хвост.

Для американских туристов посещение парижского рынка — must. Обязательный аттракцион. Они приходят сюда группами, с экскурсоводом, прослушивают лекцию, а потом заговариваются сырами, паштетами, хлебом и вином и отправляются на пикник в ближайший парк.

Вот адреса самых характерных и характерных рынков Парижа:

- 5-й округ:

Мобер — Maubert: находится на place Maubert, в самом начале бульвара Сен-Жермен, метро Maubert-Mutualite. Работает по вторникам, четвергам и субботам до 13.00.

Один из самых старых рынков Парижа, ему почти 500 лет. Здесь большой выбор сыров и колбасных изделий. Можно купить готовые горячие блюда, например типичное эльзасское блюдо — шукрут (квашеная капуста с копченостями) или аппетитную курицу-гриль с картошкой и устроить пикник на набережной Сены. Этот рынок обожают туристы: вокруг Латинский квартал, рядом бульвар Сен-Жермен с его модными магазинами и уютными кафе.

- 6-й округ:

Распай — Raspail: находится на boulevard Raspail между rue du Cherche-Midi и rue de la Rennes, метро Sevres-Babylonne или Rennes. Работает по вторникам, пятницам и воскресеньям до 13.00.

Лучше всего приходить сюда в воскресенье, когда рынок предлагает только биопродукты самого высокого качества: овощи-фрукты, чудесная выпечка и хлеб множества сортов, редкие чаи и пряности. Тут можно увидеть звезд первой величины, которые очень заботятся о своем звездном здоровье и употребляют только натуральные продукты. Оказывается, они тоже стоят в очереди! Самый светский рынок Парижа и, понятно, один из самых дорогих.

- 7-й округ:

Сакс-Бретей — Saxe-Breteuil: находится на avenue de Saxe между place de Breteuil и l'avenue de Segur, метро Segur или Sevres-Lecourbe. Работает по четвергам и субботам до 13.00.

От Эйфелевой башни до этого рынка рукой подать, и от Дома Инвалидов тоже. Но несмотря на то что Сакс-Бретей находится на перекрестке туристических троп, это оазис для своих, для местных. Вы поймете это сразу по атмосфере. Здесь можно купить отменные сыры, сладкую

выпечку, а также попробовать у прилавка свежайших устриц со стаканчиком вина.

- 11-й округ:

Ришар-Ленуар — Richard-Lenoir: находится на boulevard Richard-Lenoir между place de la Bastille и rue Saint-Sabin, метро Bastille или Breguet-Sabin. Работает по четвергам и воскресеньям до 13.00.

Сюда хорошо приходить с детьми: по воскресеньям тут играет шарманка и кружится карусель. Атмосфера праздника дополняется аппетитными ароматами, которые исходят от каждого прилавка: сыры, паштеты, фрукты, пряности. Тут есть прилавок с экзотическими фруктами и еще замечательный рыбный ряд с диковинными морскими живностями, над которыми висится — украшения ради — гигантская голова рыбы-меча.

- 12-й округ:

Алигр — Aligre: находится на rue d'Aligre между rue Saint-Antoin и rue de Charenton, метро Ledru-Rollin. Работает ежедневно, кроме понедельника до 13.00.

Народный рынок, на котором можно увидеть все слои общества: от аристократов до рабочих. Последних, впрочем, больше. И купить тут можно все: от герандской соли с пряностями до заячьего паштета с грибами. На этом рынке также есть прилавки старьевщиков: посуда, мебель, часы. Если прийти пораньше, можно найти что-нибудь красивое и редкое.

- 13-й округ:

Огюст-Бланки — Auguste-Blanqui: находится на boulevard Auguste-Blanqui между place d'Italie и rue Barrault, метро Place d'Italie или Corvisart. Работает по вторникам, пятницам и воскресеньям до 13.00.

Один из самых дешевых рынков Парижа. Он растянут почти на полтора километра вдоль линии метро, которая в этом месте выходит на поверхность. В этом соседстве есть свое очарование. Богатый выбор фруктов, разных маринадов и кореньев, салатов, сыров, копченостей. Атмосфера почти деревенская, все просто и мило. Очень часто какой-нибудь уличный оркестрик развлекает публику, внося ощущение праздника.

- 14-й округ:

Монруж — Montrouge: находится на перекрестке улиц Brezin и Saillard, метро Mouton-Duvernet. Работает по вторникам и пятницам до 13.00.

Богат мясными рядами, где можно найти даже свежую конину. По осени тут можно затовариться фазанами, перепелками, олениной и разной прочей дичью. Прилавки с зеленью и овощами также достойны внимания. Тут можно найти довольно редкие и экзотические продукты.

- 16-й округ:

Президан-Уильсон — President-Wilson: находится на avenue President-Wilson между rue Freycinet и avenue d'Iena, метро Alma-Marceau или Iena. Работает по средам и субботам до 13.00.

Мой любимый рынок, потому что живу рядом. Обожаю его атмосферу и особенно живописные

цветочные ряды — все мои гости ходят туда фотографироваться. Сырные прилавки замечательные все, особенно в верхней части рынка. Мясные — тоже. Мой любимый — тот, что держит Оливье. Вечно улыбающийся уже немолодой мужчина, который время от времени шутки ради кричит по-индюшину, пугая японских туристов. У него потрясающе вкусные паштеты. Из печени птицы — чистый экстаз. На этом рынке можно также купить герандскую соль с приправами, специи, разные маринады и сухие травы для чая. Очень советую вербену и Niut calme («Спокойная ночь»).

• 19-й округ:

Жуанвиль — Joinville: находится на place de Joinville рядом с каналом Урк, метро Crimée. Работает по четвергам и воскресеньям до 13.00.

Шумный, пестрый, веселый рынок, расположившийся в уютном квартале. Публика такая же интернациональная, как и товар. Так что, переходя от прилавка к прилавку, вы оказываетесь то в Марокко, то в Италии, то в Африке, то снова во Франции. Пирамиды экзотических фруктов и овощей, душистые сыры, километры сосисок, огромный выбор специй. Можно купить готовые горячие блюда (кухня главным образом североафриканская) и съесть, сидя на берегу канала Урк.

P.S. В отличие от наших рынков, в Париже нечасто дают попробовать товар, зато сдачу сдают до копейки. То есть до сентима.

Деликатная проблема

У меня потек унитаз. То есть не сам унитаз, а то место, где трубка сливного бачка соединяется со стояком. Из трубы сначала слегка сочилось, потом закапало, потом полило так, что я в испуге побежала к консьержке. Та дала мне телефон дежурного сантехника. Приехали два молодца, одинаковых с лица, и заперлись в туалете. Через пару минут они позвали меня к унитазу:

— Мадам, у вас серьезные проблемы.

Я увидела страшную картину: унитаз был свернут набок, в полу зияла дыра, вокруг стояла вода.

— Мадам, унитаз пора менять, ему уже сто лет. Вы не можете эксплуатировать его в таком виде. Мы готовы привезти и установить вам новый. Это вам будет стоить...

На протянутом листке стояло: «2000 евро».

Я только что приехала в Париж и еще не успела ознакомиться с ситуацией на французском рынке сантехнических услуг. Я снова посмотрела на дырку в полу, ужаснулась и... подписала листок.

Молодцы довольно потеряли руки, сыто крякнули и принялись за работу.

Но чем ближе подходила к концу их работа, тем глубже меня охватывало сомнение: ну не может обычный унитаз стоить 2000 евро! Если только, конечно, не покупать его где-нибудь на Рублевке. Я аккуратно списала название марки, забила его в Интернете в поисковой системе и увидела: 345 евро.

Вот жулики!

Пренеприятную дискуссию о ценах на унитазы с привлечением консьержки и мужа (из далекой заграницы, по телефону), опушу. Мои аргументы сводились к тому, что ушлые сантехники воспользовались неопытностью иностранки и трудностями перевода. Их аргумент сразил меня наповал:

— А что вы хотите, мадам?! Вы живете в 16-м округе! Мы должны были этим воспользоваться!

Несколько мгновений я стояла с открытым ртом... Тогда я еще не знала, насколько разнится Париж от округа к округу, и сказать, что живешь в 16-м — это совсем не то же, что сказать, что живешь в 3-м или тем более в 20-м.

Дело закончилось тем, что бумажку с цифрой «2000» и моей подписью порвали, я выписала сантехникам чек на 800 евро. Они все равно остались довольны и исчезли, забыв у меня куртку. Волноваться о ее хозяине я не стала: хватится — знает, где ее искать, но он, видимо, постеснялся вернуться. Куртка до сих пор висит у меня в шкафу. Интересно, что и чек никогда не был обналичен. Должно быть, кто-то, Кто-Следит-За-Всем-Сверху, решил наказать молодежь за жадность, и чек они просто потеряли. Получается, что новый унитаз, а также урок о тонкостях административного деления Парижа, достались мне даром.

Кстати, унитаз потек через месяц. В том же самом месте. Но там нужно было просто сменить прокладку.

С Первого по Двадцатый

Впервые Париж поделили на округа в 1795 году. Тогда периметр города был меньше нынешнего, и округов получилось всего 12. В каждом округе существовал свой мэр.

Когда говорили: «они женились в мэрии 13-го округа», подразумевалось, что никто и не думал жениться, граждане просто сожительствоваали.

В 1860-м к столице присоединили несколько близлежащих пригородов, население города выросло почти вдвое, а количество округов увеличилось до 20. Интересно, что нынешнему 16-му округу полагался номер 13, но мэр богатого района категорически отказался. 13 и у французов считается несчастливым числом. Тогда нумерацию решили проводить по спирали — от западной оконечности острова Ситэ, раскручивая вверх и по часовой стрелке. И «неудобный» номер достался пролетарскому району.

Каждому парижскому округу приписан свой почтовый индекс, в котором последние две цифры означают номер округа: 75001, 75002, 75003 и т. д. до 75020.

ПЕРВЫЙ ОКРУГ. Самое сердце Парижа: Лувр, сад Тюильри, Вандомская площадь со знаменитой колонной, отлитой из русских пушек, захваченных Наполеоном при Аустерлицком сражении. Королевский дворец — Пале Руайяль, Комеди Франсез, а также огромный торговый центр Ле Аль (множество дешевых массовых марок) находятся здесь. Это самый маленький по площади и самый оживленный округ, в котором туристов больше, чем жителей.

ВТОРОЙ ОКРУГ. Район Больших бульваров, монументальных зданий, офисов крупнейших французских банков и газет. Здесь находится Биржа, в которой уже давно не ведутся торги. Здесь проходит также бульвар Капуцинок, прославленный Моне, роскошное авеню Опера, а также улица красных фонарей Сан-Дени.

ТРЕТИЙ ОКРУГ. Знаменитый квартал Марэ — средневековый Париж и место романтических прогулок. Район маленьких бутиков, где можно купить что-нибудь неординарное (дорого!), и средоточие увеселительных заведений для гомосексуалистов, куда «натуралам» нередко вход запрещен.

ЧЕТВЕРТЫЙ ОКРУГ. Тоже весьма туристическое место: собор Парижской Богоматери, Консьержери, Центр Жоржа Помпиду, площадь Вогезов и мэрия Парижа находятся здесь. Отрезок знаменитой улицы Риволи здесь наиболее интересен с точки зрения покупок. В окрестностях улицы Розьер находится живописный еврейский квартал. К 4-му округу приписан также остров Сан-Луи — удивительное место в самом центре мегаполиса, где можно остаться с Парижем один на один.

ПЯТЫЙ ОКРУГ. Сердце молодого Парижа — Латинский квартал. Здесь всегда шумно, многолюдно, куча ресторанов на любой вкус и кошелек. Тут находятся Сорбонна и Пантеон, в котором похоронены Вольтер, Золя, Руссо и Александр Дюма. В Ботаническом саду, в бывшем дворце Людовика XIII, располагается Музей естественной истории. Через 5-й округ пролегает знаменитый бульвар Сан-Мишель, брусчатку которого в 1968 году разобрали восставшие студенты (здесь родился лозунг «Под мостовой — пляж!»). Теперь Бульмиш, как Сан-Мишель называют парижане, закатан в асфальт, а разница «левый берег Сены — правый берег Сены» уже не ощущается.

ШЕСТОЙ ОКРУГ. Респектабельный и дорогой квартал, место проживания звезд и богатой парижской интеллигенции. В 50-60-е здесь творили Жан-Поль Сартр и Симона де Бовуар. В окрестностях бульвара Сан-Жермен и бульвара Распай сосредоточены художественные галереи, выставочные залы. А на набережной Сены выстроились в ряд дорогие антикварные магазины. Здесь находится элегантный Люксембургский сад, место воскресных прогулок парижской буржуазии.

СЕДЬМОЙ ОКРУГ. Простор и мощь французской столицы. Дом Инвалидов с широкой эспланадой, ведущей к Сене. Эйфелева башня, за которой раскинулось Марсово поле. Там часто устраивают концерты. Здесь находится музей Орсе со всеми импрессионистами, Национальная Ассамблея, Министерство иностранных дел и Матиньонский дворец, резиденция премьер-министра.

ВОСЬМОЙ ОКРУГ. Главная артерия этого округа — Елисейские поля. Тут всегда жизнь. Тут есть все, чем славен Париж: кафе, рестораны, кино, магазины, музеи, кабаре и ночные клубы (в основном рассчитанные на туристов). Здесь находятся Триумфальная арка, площадь Согласия, Большой и Малый дворцы, резиденция президента Елисейский дворец и парк Монсо. Самые фешенебельные улицы Парижа: авеню Монтень и улица Сан-Онорэ — средоточие дорогих модных бутиков. Площадь Звезды, на которой стоит Триумфальная арка, связана автобусом с аэропортами Шарль де Голль и Орли. Автобус прибывает и отправляется оттуда каждые 20–30 минут.

ДЕВЯТЫЙ ОКРУГ. Контраст идеального и материального. Гранд Опера де Пари — парижская Опера, величественное здание в стиле французского барокко на одноименной площади. Ее еще называют Дворцом танца, поскольку здесь идут только балетные постановки. И тут же — главные универмаги Парижа — галерея Лафайет (Galeries Lafayette) и Прентам (Printemps), в которых можно купить все: от шубы до сахарницы. Место паломничества русских туристов. Площадь Опера связана с аэропортом Шарль де Голль автобусом, который ходит каждые 20–30 минут.

ДЕСЯТЫЙ ОКРУГ. Северный и Восточный вокзалы со всей их околотовокзальной жизнью. Район

дешевых гостиниц. Главная достопримечательность — канал Сан-Мартен, место романтических прогулок и воскресных пикников парижан средней руки.

ОДИННАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Площадь Республики, которая находится на стыке 3-го, 9-го и 10-го округов. На ней стоит самый большой памятник Парижа. А еще это место разных акций протеста. Отсюда стартует большинство манифестаций, на которые народ приходит не только поучаствовать, но и просто поглазеть. В этом районе самое большое количество ночных клубов и дискотек. Они сосредоточены в районе rue de Larpe, а на rue de la Roquette полно недорогих ресторанов. Самое молодежно-тусовочное место.

ДВЕНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Делит площадь Бастилии с 11-м округом. Но здание Опера Бастиль принадлежит именно ему — современный театр, в котором за кулисами для удобства актеров даже ходят эскалаторы. Здесь на авеню Домениль есть полуторакилометровая торговая галерея, где можно найти множество любопытных вещей. А еще этот округ граничит с Венсенским лесом, очень красивым парком, в котором летом дают бесплатные концерты.

ТРИНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Парижский Чайна-Таун. Эмигранты из Азии начали селиться здесь в середине 1970-х. Сначала это были беженцы из Вьетнама, потом эмигранты из Лаоса и Камбоджи. Сейчас в основном китайцы. Тут полно ресторанчиков азиатской кухни (даже «Макдональдс» с китайским уклоном) и есть Собор Китайской Богородицы (Notre Dame de Chine). Этот округ застроен небоскребами, что делает его совершенно не похожим на другие парижские районы. Наиболее интересны, на мой взгляд, башни Библиотеки имени Миттерана, которая находится на набережной. Четыре здания в форме раскрытых книг высятся на стилобате, в центре которого, внизу, на земле... участок настоящего соснового леса!

ЧЕТЫРНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. В первую очередь, это район Монпарнас, в котором когда-то жили Хемингуэй, Пикассо, Матисс, Модильяни, Жан Кокто, а теперь здесь скорее деловой и офисный центр. Здесь стоит самое высокое здание Парижа — башня Монпарнас (210 метров), с которой открывается чудесный вид на город, и есть Катакомбы — подземные многокилометровые галереи, выложенные человеческими костями. Жуткое зрелище.

ПЯТНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Спальный район Парижа, спокойный, достойный. Особых достопримечательностей нет, чем и хорош для местных жителей. Можно сказать, что здесь резервация настоящей или, как теперь говорят, аутентичной парижской жизни с ее рынками, маленькими скверами, магазинчиками и уличными кафе «для своих».

ШЕСТНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Самый буржуазный округ города. Шик и роскошь. Помпезные особняки, дорогие авто, максимальная концентрация миллионеров, пенсионеров и комнатных собачек. Здесь находится Трокадеро, Музей современного искусства, Музей Гиме (искусства Азии), а также знаменитый стадион Ролан-Гаррос. Граничит с Булонским лесом.

СЕМНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Еще один спальный район Парижа, но немного более буржуазный, чем 15-й. Должно быть, сказывается соседство с 16-м округом и парижским пригородом Нейи-сюр-Сен — парижской Рублевкой. Достопримечательностей нет, но много ресторанчиков с отменной кухней. В последнее время стал местом выгодных инвестиций в недвижимость.

ВОСЕМНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Монмартр и базилика Сакре-Кер, с площадки перед которой открывается вид на весь Париж. Когда-то здесь творили Коро, Жерико, Утрилло, теперь за 5 минут и 20 евро нарисуют любой портрет. Самые романтические уголки — за холмом, а не перед ним. У южного подножья Монмартра — большой базар. На бульваре Рошешуар находятся самые дешевые магазины — Tati и Symra. А еще здесь есть знаменитая площадь Пигаль с секс-шопами, дискотеками для трансвеститов, кабаре «Мулен Руж» и Музеем

эротики. А также район Золотой капли (Goutte d'ore), где селятся в основном иммигранты. Тут есть арабский квартал, тамильский (индусский) квартал, африканский квартал с характерными магазинчиками, где можно купить всякую съестную экзотическую всячину за копейки. Здесь продают самый дешевый и вкусный кебаб в городе.

ДЕВЯТНАДЦАТЫЙ ОКРУГ. Главная достопримечательность — парк де ла Вилетт, в котором раздолье детям: качели, горки, карусели. Бесплатные детские площадки просто замечательны. На территории парка есть Музей музыки и Музей науки. Летом вдоль каналов де л'Урк и де ла Вилетт устраивают бесплатные танцплощадки, там много кафе на открытом воздухе. Чудесное место, которое становится очень и очень модным. В 19-м находится также великолепный парк Бют Шомон (Butte Chaumont) с водопадом, подвесным мостом и прелестной беседкой на вершине скалы. На стыке с 18-м округом находится парижский Бронкс, африканский квартал, где вечером лучше не появляться.

ДВАДЦАТЫЙ ОКРУГ. «Народный» район, парижское Южное Бутово. Правда, в последнее время становится все более популярным — здесь открыли множество стильных баров и ресторанов, так что даже «золотая» парижская молодежь не считает зазорным провести здесь вечер. Главная достопримечательность округа — кладбище Пер-Лашез. А еще на территории 20-го округа на улице Бельвиль, у дома номер 72, прямо на мостовой холодной декабрьской ночью 1915 года родилась Эдит Пиаф, самая народная певица Франции.

Всё дело в Сене

Обожаю, когда меня спрашивают дорогу. По-французски это звучит забавно: «Madame, vous etes du coin?» — «Мадам, вы из этого угла?»

Есть несколько хитростей, которые помогут ориентироваться в Париже, даже не зная города. Главный ориентир — Сена. От нее начинается нумерация домов: чем больше номер, тем дальше от Сены. Чем меньше, тем ближе. Это касается улиц, которые расположены перпендикулярно реке. Те же улицы, что идут параллельно, например Риволи, следуют течению. Значит, дом номер 1 будет на востоке, а последний дом — на западе. В этом направлении течет Сена. Если встать в начале улицы, то нечетные номера домов всегда будут на левой стороне, а четные — на правой.

Названия некоторых парижских улиц приводят меня в восторг и, попав туда, я всегда думаю, как же им досталось такое необычное имя?

- улица Блаженства — rue de la Feli-Cite, 17-й округ
- улица Страдания — rue du Calvaire, 18-й округ
- улица Покойся-Сердце — rue Git-le-Coeur, 6-й округ
- бульвар Хорошей Новости — boulevard de Bonne Nouvelle, 2-й и 10-й округа
- улица Взгляда — rue du Regarde, 6-й округ
- улица Бога — rue Dieu, 10-й округ
- улица Плохих Парней — rue des Mauvais Garcons, 4-й округ
- улица Двух Шаров — rue de Deux Boules, 1-й округ

- улица Трех Братьев — rue des Trois Freres, 18-й округ
- тупик Трех Сестер — Rue des Trois Soeurs, 11-й округ
- улица Четырех Ветров — rue des Quatre Vents, 6-й округ
- улица Пяти Алмазов — rue des Cinq-Diamants, 13-й округ
- тупик Заложников — villa des Otages, 20-й округ
- тупик Выкупа — impasse Rancon, 20-й округ
- улица Постящихся — rue des Jeuneurs, 2-й округ
- улица Одиночек — rue des Solitaires, 19-й округ
- тупик Кита — impasse de la Baleine, 11-й округ (откуда в Париже киты?!)
- улица Белых Пальто — rue des Blanc Manteaux, 4-й округ
- улица Золотой Руки — rue de La Main d'Or, 18-й округ
- тупик Большой Бутылки — impasse de la Grosse Bouteille, 18-й округ
- улица Кота, Который Ловит Рыбу (Кота-Рыболова) — rue du Chat qui Pêche. 5-й округ.

Считается, что это самая узкая улица в Париже: ее ширина всего 1,8 метра. Одним концом она упирается в Сену. С той улицей, кстати, связана легенда. В XV веке тут часто видели одного господина, которого звали Дом Перле. Многие считали его алхимиком, что в те времена приравнивалось к колдовству. Этот господин всегда ходил в сопровождении черного кота, обладавшего удивительной ловкостью. Он мог с одного удара лапы поймать в Сене рыбу. Трое студентов, решив, что этот господин не кто иной, как Дьявол, решили кота поймать и утопить его в Сене, будучи убежденными, что кот и Дом Перле — одно целое. Что они и сделали. Господин действительно исчез. Но спустя некоторое время он появился вновь, заявив, что был в поездке. И кот появился снова и продолжил преспокойно ловить рыбу в Сене.

Легенды, суеверия

БРОНЗОВАЯ СТАТУЯ МИШЕЛЯ МОНТЕНЯ.

Писатель и философ эпохи Возрождения сидит, улыбаясь и закинув ногу на ногу. К нему приходят, чтобы... поддержать философа за правую туфлю. Есть поверие, что если прикоснуться к ней, загадать желание и произнести «Салют, Монтень!», все исполнится. Говорят, что традицию ввели студенты Сорбонны, которая стоит прямо напротив Монтеня. Сейчас ее исправно поддерживают туристы.

Скверик на площади place Paul Painlevé со стороны rue des Ecoles, 5-й округ, метро Cluny-la Sorbonne.

СОБОР ПАРИЖСКОЙ БОГОМАТЕРИ.

При входе в Нотр-Дам на тяжелых воротах есть кольца-ручки, за которые надо под держаться. Говорят, спасает от сумы и от тюрьмы.

Notre-Dame de Paris: 4-й округ, метро Cite.

НАДГРОБИЕ ЖУРНАЛИСТА ВИКТОРА НУАРА.

Молодой человек, застреленный в гневе Пьером Бонапартом, двоюродным братом Наполеона Третьего, за критическую статью (написанную, кстати, другим журналистом), покоится на кладбище Пер-Лашез. Нуар погиб в самом расцвете сил, ему было всего 22. Скульптор изобразил молодого человека точно таким, каким его застали полицейские, вызванные к месту трагедии: лежащим навзничь с раскинутыми руками, в распахнутом пальто и со странно вздыбленными брюками в самом деликатном месте (любой паталогоанатом скажет, что ничего необычного в этом состоянии нет). Деликатное место натерто до блеска. Есть поверие, что прикосновение к нему дарует женщинам плодовитость, так что туда приходят те, кто мечтает о ребенке.

92-й надел (дивизион) кладбища Пер-Лашез, 20-й округ, метро Pere-Lachaise.

ПРОКЛЯТЫЙ ДОМ.

Он находится на частной улочке, куда попасть непросто, но не невозможно. Когда-то он принадлежал французскому композитору Виктору Массе, который скончался в нем от рассеянного склероза в 1884-м. Потом дом купил директор театра Фоли-Бержер, который перед своей неожиданной смертью отписал его своей домработнице, которая — в свою очередь — очень плохо кончила: в этом самом доме неизвестные забили ее насмерть кочергой. 30 лет дом пустовал, пока его не приобрела знаменитая певица Сильви Варган. Она не прожила в нем и недели и, не успев разобрать тюки и коробки, спешно выехала. Один театральный критик, поселившийся затем в этом доме, скоропостижно скончался от рассеянного склероза (!). Сейчас этот дом, по всей видимости, пустует. Считают, что над ним висит проклятье.

Avenue Frochot, 9-й округ, метро Pigalle.

ПРИВИДЕНИЕ ЛЮДОВИКА И МАРИИ-АН ТУАНЕТТЫ.

Место действия — небольшой сквер с крытой анфиладой-павильоном посредине. Эта анфилада — на самом деле часовня, построенная по приказу Людовика XVIII. Убежденные роялисты (они еще остались во Франции!) заявляют, что время от времени тут наблюдают странные явления: какие-то тени, и звуки, и странное движение воздуха. Якобы призраки Людовика XVI и Марии-Антуанетты бродят тут по ночам и пугают прохожих.

Казненную революцией монаршью чету действительно погребли здесь. Но в 1815-м по приказу Людовика XVIII, младшего брата Людовика XVI, их останки нашли (королеву опознали по чулкам) и перезахоронили в усыпальнице всех французских королей — соборе Сен-Дени, в одноименном парижском пригороде. Признаюсь, ночью в этот сквер я пойти не рискнула — мне там и днем было жутковато.

Часовня обычно закрыта. Ее открывают раза три в неделю для коротких экскурсий.

Square Louis XVI, 8-й округ, метро Saint Agustin.

ЗАГАДОЧНАЯ КОЛОННА.

На нее мало кто обращает внимание, сейчас она почти слилась с городским пейзажем, а между тем 450 лет назад эта колонна была одной из самых высоких построек в городе. На ней еще видна монограмма, в которой переплелись латинские «Н» и «С» — Henri и Catherine, монограмма Генриха Второго и Екатерины Медичи. Эта колонна была воздвигнута по приказу королевы. 31 метр в высоту, 3 метра в ширину. Четыре ее угла указывают стороны света. Внутри колонны сохранилась каменная лестница, ведущая наверх, к странной металлической конструкции, похожей на беседку. Назначение ни конструкции, ни самой колонны неизвестно. Полагают, что она служила наблюдательной площадкой для придворного астролога королевы Козимо Руджери, предсказавшего вскоре после возведения колонны смерть Екатерины. Также полагают, что с вершины колонны можно было попасть во дворец королевы, который находился рядом. Дворец этот не сохранился. На протяжении четырех с половиной веков кварталы вокруг претерпели множество изменений. И только колонна стоит нетронутая, и все ей нипочем. А зачем и почему — никто не знает.

Сады Ле Аля, юго-восточный угол Биржи.

Rue de Viarmes, Jardins des Halles, 1-й округ, метро Louvre-Rivoli или Les Halles.

Наша Дама из Парижа

Так буквально переводится название «Нотр-Дам де Пари».

По пояс Наша-Дама кряжиста, как все романские церкви, а выше — легка и ажурна, как все готические. Строили ее более полутора веков (с 1163-го по 1315-й), в течение которых менялись вкусы и стили, что и отразилось на ее облике.

Претерпеть Нашей-Даме пришлось немало, особенно в Великую революцию. Были разрушены витражи, снесены головы иудейским царям, украшавшим фасад, переплавлены колокола. От окончательного уничтожения собор спасло только то обстоятельство, что у революционеров закончилась взрывчатка (ее слишком много ушло на подрыв аббатства Клуни). Католицизм как религия был запрещен, был провозглашен культ Разума, а собор превращен в склад.

Достоинство Нашей-Даме вернул Наполеон. В 1802-м собор снова освятили, а в 1804-м Наполеон тут короновался. Кстати, он был едва ли не единственным государем, короновавшимся тут. Почти все остальные короли Франции за благословением на власть ездили в Реймс. При Наполеоне в собор были перенесены из Сент-Шапель главные христианские реликвии, которыми владеет Франция: Терновый венец и Гвоздь Святого Креста.

В середине XIX века усилиями передовой общественности (в частности, Виктора Гюго и Проспера Мериме) собор начали восстанавливать. Приложить руку к памятнику истории и архитектуры хотелось многим. И ее, эту руку, приложили.

Шпиль, который поднимается на 90 метров, большая часть витражей, почти все статуи на фасаде и знаменитые химеры — все это новодел XIX века. Да-да! Химеры, которые, как кажется, глядят на вас из глубины веков, моложе Наполеона, Пушкина и самого Виктора Гюго.

Еще в детстве, читая «Собор Парижской богородицы», я мечтала перечитать его, особенно главу с описанием храма, глядя на собор.

Мне повезло, мечта сбылась.

Может быть, и вам будет интересно это сделать. Просто сядьте на один из каменных столбиков на площади и прочтите несколько страниц из классика. Написано в 1831 году (перепечатано с

сокращениями с издания Виктор Гюго «Собор Парижской богородицы», Санкт-Петербург, издательство «Ореол», 1993 г. Перевод Н. Коган).

«Если бы у нас с читателем хватило досуга проследить один за другим все те следы разрушения, которые отпечатались на этом древнем храме, мы бы заметили, что доля времени здесь ничтожна, что наибольший вред нанесли люди, и главным образом люди искусства. Я вынужден упомянуть о «людях искусства», ибо в течение двух последних столетий к их числу принадлежали личности, присвоившие себе звание архитекторов.

Прежде всего — чтобы ограничиться лишь немногими наиболее значительными примерами — следует указать, что вряд ли в истории архитектуры найдется страница прекраснее той, какою является фасад этого собора, где последовательно и в совокупности предстают перед нами три стрельчатых портала; над ними — зубчатый карниз, словно расшитый двадцатью восьмью королевскими нишами, громадное центральное окно-розетка с двумя другими окнами, расположенными по бокам, подобно священнику, стоящему между дьяконом и иподьяконом; высокая изящная аркада галереи с лепными украшениями в форме трилистника, несущая на своих тонких колоннах тяжелую площадку, и, наконец, две мрачные массивные башни с шиферными навесами. Все эти гармонические части великолепного целого, воздвигнутые одни за другими в пять гигантских ярусов, безмятежно в бесконечном разнообразии разворачивают перед глазами свои бесчисленные скульптурные, резные и чеканные детали, могуче и неотрывно сливающиеся со спокойным величием целого. Это как бы огромная каменная симфония; колоссальное творение и человека и народа; единое и сложное, подобно «Илиаде» и «Романсеро», которым оно родственно; чудесный результат соединения всех сил целой эпохи, где из каждого камня брызжет принимающая сотни форм фантазия рабочего, направляемая гением художника; одним словом, это творение рук человеческих могуче и изобильно, подобно творению бога, у которого оно как будто заимствовало двойной его характер: разнообразие и вечность...»

«...Ныне в его фасаде недостает трех важных частей: прежде всего крыльца с одиннадцатью ступенями, приподнимавшего его над землей; затем нижнего ряда статуй, занимавшего ниши трех порталов; и, наконец, верхнего ряда изваяний, некогда украшавших галерею первого яруса и изображавших двадцать восемь древних королей Франции, начиная с Хильдеберта и кончая Филиппом-Августом, с королевскою державою в руке.

Время, поднимая медленно и неудержимо уровень почвы Ситэ, заставило исчезнуть лестницу. Но, дав поглотить все растущему приливу парижской мостовой одну за другой эти одиннадцать ступеней, усиливавших впечатление величавой высоты этого здания, время же вернуло собору, быть может, больше, нежели отняло: оно придало его фасаду тот темный колорит веков, который претворяет преклонный возраст памятника в эпоху наивысшего расцвета его красоты.

Но кто низвергнул оба ряда статуй? Кто опустошил ниши? Кто вырубил посреди центрального портала эту новую незаконную стрельчатую арку? Кто отважился поместить туда эту безвкусную, тяжелую резную дверь в стиле Людовика XV рядом с арабесками Бискорнета? — Люди, архитекторы, художники наших дней.

А внутри храма — кто поверг ниц исполинскую статую святого Христофора, столь же прославленную среди статуй, как большая зала Дворца правосудия среди других зал, как шпиц Страсбургского собора среди колоколен? Кто столь грубо изгнал из храма мириады статуй, которые населяли все промежутки между колоннами нефа и хоров, — статуи коленопреклоненные, стоящие во весь рост, конные, статуи мужчин, женщин, детей, королей, епископов, воинов, каменные, мраморные, золотые, серебряные, медные, даже восковые? — Уж

никак не время.

А кто подменил древний готический алтарь, пышно уставленный раками и ковчезцами, этим тяжелым каменным саркофагом, разукрашенным головами херувимов и облаками, похожим на попавший сюда архитектурный образчик церкви Валь-де-Грас или Дома Инвалидов? Кто столь нелепо вделал в плиты карловингского пола, работы Эркандуса, этот тяжелый каменный анахронизм? Не Людовик XIV, исполнивший пожелание Людовика XIII?

Кто заменил холодным белым стеклом цветные витражи, поочередно притягивавшие восхищенный взор наших предков то к розетке главного портала, то к стрельчатым окнам алтаря? И что сказал бы какой-нибудь причетник XIV века, увидев эту потрясающую желтую замазку, которой наши вандалы-архиепископы запачкали собор? Он вспомнил бы, что именно этой краской палач отмечал дома осужденных законом; он вспомнил бы дворец Пти Бурбон, в ознаменование измены коннетабля также вымазанный той же самой желтой краской, которая, по словам Соваля, была «столь крепкой и доброкачественной, что еще более ста лет сохраняла свою свежесть». Причетник решил бы, что святой храм осквернен, и в ужасе бежал бы.

А если мы, минуя тысячу мелких проявлений варварства, поднимемся на самый верх собора, то спросим себя: что стало с той очаровательной колоколенкой, опиравшейся на точку пересечения свода, столь же хрупкой и столь же смелой, как и ее сосед, шпиг Сант-Шапель (тоже снесенный)? Стройная, остроконечная, ажурная, она, далеко опережая башни, так легко вонзилась в ясное небо! Один архитектор (1787), обладавший непогрешимым вкусом, ампутировал ее, а чтобы скрыть рану, счел вполне достаточным наложить на нее этот свинцовый пластырь, напоминающий крышку котла.

Таково было отношение к дивным произведениям искусства средневековья почти повсюду, особенно во Франции. На его руинах можно различить три вида более или менее глубоких повреждений: прежде всего в глаза бросаются те из них, что нанесла рука времени, там и сям не приметно выщербив и покрыв ржавчиной поверхность зданий; затем на них беспорядочно ринулись полчища политических и религиозных смут, — слепых и яростных по своей природе, которые растерзали роскошный скульптурный и резной наряд соборов, выбили розетки, разорвали ожерелья из арабесок и статуэток, уничтожили изваяния — одни за то, что те были в митрах, другие за то, что их головы венчали короны; довершили разрушения моды, все более вычурные и нелепые, сменявшиеся одна за другой при неизбежном упадке зодчества, после анархических, но великолепных отклонений эпохи Возрождения.

Моды нанесли больше вреда, чем революции. Они врезались в самую плоть средневекового искусства, они посягнули на самый его остов, они обкорнали, искромсали, разрушили, убили в здании его форму и символ, его смысл и красоту. Не довольствуясь этим, моды осмелились переделать его заново, на что все же не притяжали ни время, ни революции. Считая себя непогрешимыми в понимании «хорошего вкуса, они бесстыдно разукрасили язвы памятника готической архитектуры своими жалкими недолговечными побрякушками, мраморными лентами, металлическими помпонами, медальонами, завитками, ободками, драпировками, гирляндами, бахромой, каменными языками пламени, бронзовыми облаками, дородными амурами и пухлыми херувимами, которые, подобно настоящей прокаже, начинают пожирать прекрасный лик искусства еще в молельне Екатерины Медичи, а два века спустя заставляют это измученное и манерное искусства окончательно угаснуть в будуаре Дюбарри»....

... «Собор Парижской богородицы не может быть назван законченным, цельным, имеющим определенный характер памятником. Это уже не храм романского стиля, но это еще и не вполне готический храм. Это здание промежуточного типа»...

... «Не успел саксонский зодчий воздвигнуть первые столбы нефа, как стрельчатый свод, вынесенный из крестовых походов, победоносно лег на широкие романские капители, предназначенные поддерживать лишь полукруглый свод. Нераздельно властвуя с той поры, стрельчатый свод определяет формы всего собора в целом. Неискушенный и нескромный вначале, этот свод разворачивается, увеличивается, но еще сдерживает себя, не дерзая устремиться остриями своих стрел и высоких арок в небеса, как он сделал это впоследствии в стольких чудесных соборах. Его словно стесняет соседство тяжелых романских столбов.

Однако изучение этих зданий переходного периода от романского стиля к готическому столь же важно, как и изучение образцов чистого стиля. Они выражают собою тот оттенок в искусстве, который был бы для нас утрачен без них. Это — прививка стрельчатого свода к полукруглому.

Собор Парижской богородицы и является замечательным образцом подобной разновидности. Каждая сторона, каждый камень почтенного памятника — это не только страница истории Франции, но и истории науки и искусства. Укажем здесь лишь на главные его особенности. В то время как малые Красные врата по своему изяществу почти достигают предела утонченности готического зодчества XV столетия, столбы нефа по объему и тяжести напоминают еще здание аббатства Сен-Жермен-де-Пре времен Каролингов, словно между временем сооружения врат и столбов лег промежуток в шестьсот лет. Все, даже герметики, находили в символических украшениях главного портала достаточно полный обзор своей науки, совершенным выражением которой являлась церковь Сен-Жак-де-ла-Бушри. Таким образом, романское аббатство, философическая церковь, готическое искусство, искусство саксонское, тяжелые круглые столбы времен Григория VII, символика герметиков, где Никола Фламель предшествовал Лютеру, единовластие папы, раскол церкви, аббатство Сен-Жермен-де-Пре и Сен-Жак-де-ла-Бушри — все расплавилось, смешалось, слилось в Соборе Парижской богородицы. Эта главная церковь, церковь-прародительница, является среди древних церквей Парижа чем-то вроде химеры: у нее голова одной церкви, конечности другой, торс третьей и что-то общее со всеми»...

Венец Терновый

В Нотр-Дам хранятся главные реликвии христианства: Терновый Венец Спасителя, Гвоздь Святого Креста и частица самого Креста.

В 1238 году Людовик IX, прозванный в народе Святым, купил Венец, принадлежавший тогда константинопольскому императору Балдуину II. Правда, этот Балдуин разорился и заложил Венец Венецианскому банку, и уж у него, у банка, французский король выкупил реликвию. Сумма, которую Людовик IX выложил за Венец, равнялась половине годового дохода Франции.

Встречать гонимых с покупкой Людовик вышел за 40 километров от Парижа, и, сняв все королевские регалии и обувь, нес реликвию 40 километров на плечах. Через два года он приобрел щепку от Креста. Для хранения реликвий была построена Святая Часовня (Sainte-Chapelle), но в 1806-м году они были перенесены в кафедральный собор Нотр-Дам де Пари.

Раз в месяц, в первую пятницу, а также в каждую пятницу Великого поста и в Страстную пятницу в 15.00 эти сокровища выносят на публику.

Эта честь доверена кавалерам Иерусалимского Ордена Гроба Господня. Это торжественная и очень театральная церемония: несколько десятков мужчин и женщин, как правило, весьма преклонного возраста, в белых плащах с вышитыми красными крестами выстраиваются живым коридором от сокровищницы к алтарю. Венец на бархатной багрового цвета подушке несет

самый старший из кавалеров. Обычно в этот день в соборе бывает очень много посетителей и подойти поближе к венцу бывает сложно. Но если вы придете заранее, обогнете алтарь и встанете за хорами у часовни Святых реликвий (это на противоположной от входа стороне), вы увидите и сам Венец, и все приготовления к церемонии, что называется, крупным планом. Обычно реликвии выставляют там в 14.30.

Венец заключен в золотую оправу-футляр с резным растительным орнаментом, скрывающую две трети его окружности. Видимая треть защищена стеклом. Во время Великой революции венок рассекли на три части, чтобы спрятать его от революционеров в разных местах. Потом венок снова соединили, замаскировав места рассечения золотыми перемычками. Шипов на венце (их было 70) уже не осталось. Их давно распродали (хотя принято говорить — подарили) другим церквям.

Поклонение Терновому Венцу Спасителя: каждая первая пятница месяца, а также все пятницы Великого поста: в 15.00. В Страстную пятницу (по католическому календарю!) с 10.00 до 17.00.

Врата в Рай

Так еще в Средние века называли часовню Сен-Шапель. Это самая готическая из всех готических церквей Парижа, замечательный образец «пламенеющей готики»: каменные шпили с шипами, напоминающими о Терновом Венце, ради которого возводилась часовня, башенки, тонкие колонны, стрельчатые потолки, цветные витражи.

Мрачноватый нижний этаж часовни предназначался для черни, а роскошный верхний — для королевской семьи и знати.

Сен-Шапель, как и Нотр-Дам, находится на острове Сите, только увидеть ее непросто. Сейчас часовня окружена корпусами Дворца правосудия и практически скрыта за ним. У Дворца и у часовни даже один вход и... одна очередь. Так что не думайте, что граждане с озабоченными лицами и деловыми папками под мышкой торопятся полюбоваться вратами рая. Им совершенно в другую сторону. Зато вы, посмотрев часовню, можете спокойно и совершенно без дела подняться по высокой лестнице с парадного двора и войти в величественное здание с надписью наверху «Liberte, Egalite, Fraternite» — «Свобода, Равенство, Братство». Там интересно наблюдать представителей Фемиды, которые, подхватив свои необъятные черные мантии, озабоченно снуют туда-сюда.

В часовню лучше приходите в солнечный день, чтобы увидеть витражи во всей красе.

На входе строгие жандармы пропускают всех через металлоискатель, а сумки «просвечивают». Все колюще-режущее изымается и не возвращается.

Sainte-Chapelle: 2 boulevard du Palais, 1-й округ, метро Cite.

Открыта ежедневно с апреля по сентябрь с 9.30 до 18.30, с октября по март с 10.00 до 17.00. С середины мая по середину сентября по средам открыта до 21.00. Цена взрослого билета 8 евро, до 18 лет бесплатно.

Самое-самое-самое

Самое лицемерное место Парижа

Днем там чинно гуляют бабушки в буклях, чернокожие няньки пасут белокурых малышей, подтянутые джентльмены совершают пробежку. По тропинкам скачут элегантные всадники на

длинноногих лошадях. Все очень красиво и достойно. В погожий летний выходной берега Длинного озера облеплены пикникующими, а на лодочной станции аншлаг. За 10 евро (плюс 50 евро залога) вы можете грести в свое удовольствие целый час, разгоняя стаи уток и водяных курочек. На стыке двух островков, выложенных как раз посередине озера, живет пара белых лебедей. Иногда они позволяют приблизиться вплотную и снять себя крупным планом. На островках водятся павлины и кролики, а еще есть ресторан Chalet des îles. К островам ходит речной трамвайчик: для посетителей ресторана — бесплатно (достаточно просто сказать, что вы в ресторан), для остальных — 1,5 евро (туда и обратно). Ресторан работает только днем, потому что ночью в Булонском лесу другие клиенты и другая жизнь.

Ночью это место превращается в бордель под открытым небом. Из кустов вылезают мужчины в женских платьях с густо накрашенными лицами и выбитыми передними зубами и предлагают свои прелести. Полиция регулярно устраивает тут облавы (уличная проституция во Франции запрещена), но клиентов меньше не становится.

Говорят, что проститутки в Булонском лесу водились всегда, но в 1980-е их стали вытеснять трансвеститы. Это была настоящая война за место под солнцем (пardon, под луной), в которой победили молодые парни со смазливими мордашками, отращенной благодаря гормональным препаратам женской грудью и весьма работоспособным мужским достоинством. Поначалу это были горячие бразильцы, теперь — ребята отовсюду.

Булонский лес днем и Булонский лес ночью — как позитив и негатив одного и того же снимка.

Мне нравится его дневная жизнь, а про ночную знаю из полицейской хроники.

Самый вкусный багет

Во Франции необыкновенно вкусный хлеб. Это признает даже моя итальянская свекровь, весьма щепетильная в вопросах питания. Душистый, хрустящий, еще теплый багет (baguette — значит «палка» по-французски) — по-моему, лучшее, что придумали французы на кухне. При всех их прочих кулинарных заслугах! Разрезанный пополам и начиненный сыром, ветчиной, курицей, вареным яйцом, помидорами и т. д. — для многих французов он заменяет обеденное блюдо.

На пикнике багет совершенно незаменим.

В Париже каждый год проходит конкурс на самый вкусный багет. В соревновании участвуют более полутора сотен столичных булочников. Каждый из них представляет на суд жюри два хлеба длиной от 50 до 70 сантиметров и весом 240–340 граммов. Корочка должна быть хрустящей и тонкой, мякоть воздушной и тающей. Оценивается даже запах! Лучший хлебопек получает право поставлять свою продукцию в Елисейский дворец. В 2010 году лучшим булочником признан Джибрил Бодиан. Вы можете попробовать его хлеб в булочной Au Grenier al Pain Abesses на улице Абесс на Монмартре (38, rue des Abesses). Это будет тот же хлеб, что подается на стол президенту Франции! Самая старая булочная Парижа находится на улице Ришелье, 51 (Le Grand Richelieu 51, rue Richelieu). Ей уже больше 200 лет. А первый в мире круассан, как гласит городская легенда, испекли тут же, недалеко: на ул. Ришелье, 92. Конечно, хороший хлеб можно купить не везде. Настоящий багет продается в тех булочных, где по утрам есть очередь, где берут местные. И таких немало.

Я не ленюсь ездить на другой конец города к каналу Сан-Мартен в булочную «Хлеба и идей»,

где делают совершенно изумительный хлеб. Там тесто замешивают только вручную и выпекают на камнях. Вкуса местные багеты (да и не только багеты, а вся продукция) просто божественного. Жаль, что в выходные закрыто. Живейше рекомендую.

Du Pain et des Idees: 34 rue Yves Toudic, 10-й округ, метро Jacques Bonsergent.

Самый посещаемый монумент

Эйфелева башня

Конечно, она красавица. И как этого не видели Мопассан, Дюма-сын, Виктор Гюго и прочие, призывавшие башню снести?! Великие тоже ошибаются...

Придумал башню вовсе не Густав Эйфель, а два инженера, работавших в его бюро, — Морис Коэшлен и Эмиль Нугье. Над внешним видом башни работал архитектор Стефен Совестр. Правда, их проект поначалу не понравился и его положили в долгий ящик. Эйфель вспомнил о башне, когда его попросили придумать что-нибудь к масштабной Всемирной выставке, которой Париж намеревался отметить 100-летие Великой Революции. Идея соорудить гигантские ажурные ворота на территорию выставки очень понравилась парижским властям, но они были вынуждены объявить конкурс, исход которого был predetermined. Выиграв конкурс, Эйфель тут же выкупил все права на башню и подписал с мэрией города договор о личной аренде постройки сроком на 25 лет. Потом стороны продлили этот договор еще на 70 лет.

Строилась башня как самый большой в мире артефакт, потому что никакого назначения, кроме как украшать вход на выставку, у нее не было. Возвели башню за два года и два месяца (первоначально предполагалось в два раза быстрее). За время строительства рабочие дважды бастовали, требуя повышать зарплату по мере роста конструкции. Частично их требования удовлетворили. Строительство обошлось в 7,8 миллионов франков, из которых треть выложил из своего кармана сам Эйфель (предприятие окупилось за год). На третьем этаже башни, на высоте 100-этажного дома, он оборудовал для себя квартиру, в которой любил принимать важных гостей. Это производило эффект. Квартиру вместе с восковой фигурой самого Эйфеля, а также его друга Томаса Эдиссона, изобретателя фонографа, можно увидеть и сейчас.

Первоначальная высота конструкции 300 метров (теперь вместе с телеантенной — 324 метра). Ее вес более 10 тысяч тонн. После Всемирной выставки на башне принялись устраивать научные эксперименты. Сначала это были сеансы телеграфной связи, потом ставились аэродинамические опыты, потом начались постоянное радио- и телевидение. Башня стала просто необходимой. Сейчас на башне установлены 120 линейных и параболических антенн, которые обслуживают десятки телеканалов и радиостанций. А еще есть метеостанция, которая следит за чистотой воздуха во французской столице.

Самый первый наряд «Железной Дамы» был красным, потом башню красили в оранжевый, желтый и кирпичный цвета. Нынешний — кофейно-коричневый более органично вписывается в городской пейзаж. Точнее, тут три оттенка коричневого: сверху она светлее, а внизу темнее, чтобы казалась тоньше и выше. Раз в 7 лет башню красят заново, на что уходит 60 тонн краски и полтора года работ.

Башня является собственностью города, ее обслуживает акционерное общество, 60 процентов капитала которого принадлежит парижской мэрии. На ней работают более 500 человек: лифтеры, охрана, ремонтники, сотрудники почтового отделения и общепита. Тут даже есть штатный психолог, поскольку башней регулярно пытаются воспользоваться самоубийцы.

Более 7 миллионов человек поднимаются на башню ежегодно.

Еще больше любят ее со стороны.

Tour Eiffel: quai Branly, 7-й округ, метро Bir-Hakeim или Trocadero.

Летом работает с 9.00 до 24.00. В остальное время — с 9.30 до 23.00.

Самый дешевый билет на башню стоит 4,5 евро (для детей 4–11 лет 3 евро). Он предполагает пеший подъем на второй этаж. Максимальный тариф 13.10 евро (для детей 4–11 лет 9 евро): подъем на лифте до самого высокого, третьего этажа. В плохую погоду (снег, сильный ветер) башня для посещения закрыта.

Подробности на сайте: <www.tour-eiffel.fr>.

Самый знаменитый музей

Лувр

Вначале Лувр был крепостью. В 1190 году ее построил король Филипп-Август, чтобы защищать низовья Сены. Остатки сторожевой башни и сейчас можно увидеть в самом нижнем этаже музея. Потом тут стали держать королевскую казну. Когда крепость поизносилась, Франциск I построил на ее месте свою резиденцию. Это было в 1546 году. С тех пор дворец не раз перестраивался, обрастал новыми помещениями, переживал период расцвета (при Людовике XIV) и упадка (при Людовике XVI). В нем во все времена хранились произведения искусства, но по-настоящему музеем Лувр сделала Великая французская революция. Впервые он открылся публике в 1793-м. Тогда музейные сокровища охраняли всего 9 человек. Сейчас в Лувре 2000 работников: охранники, смотрители, пожарные, электрики, экскурсоводы, искусствоведы и пр.

Больше всего для пополнения музейной коллекции сделал Наполеон. Из каждого своего похода он привозил шедевры-трофеи. Практически весь отдел Древнего Египта обязан усилиям Наполеона. При жизни императора его барельефный портрет был выполнен на фронте знаменитой колоннады Перро в восточной части дворца, которая выходит на улицу rue de l'Amiral Coligny. После отречения Наполеона на его каменную голову «надели» кудрявый парик и подписали «Ludovico», то есть Людовик XIV.

Да, историю ретушировали не только в сталинские времена...

В Лувре хранятся 35 тысяч произведений искусства: Месопотамия, Древний Египет, античное искусство Греции и Рима, Средние века и произведения эпохи Возрождения, европейская живопись и скульптура. Самое «молодое» произведение основной коллекции датировано 1848 годом. Чтобы идти в ногу со временем, в музее регулярно проводят выставки современного искусства, но при условии, что тема выставки связана с Лувром. Это привлекает в музей молодую публику.

Самые известные экспонаты Лувра: Джоконда (Мона Лиза) Леонардо да Винчи, Венера Милосская, Ника Самофракийская, картины Рембрандта, Тициана и др.

Если у вас мало времени и хочется увидеть главное — сразу идите в крыло Денон (Denon). Все самое знаменитое находится именно там. Лувр — самый посещаемый музей мира: восемь с половиной миллионов человек в год. Если на входе в музей очередь (и у стеклянной пирамиды, и под землей со стороны Карусель дю Лувр), попробуйте войти через Львиные Ворота — Porte des Lions, которые располагаются, если стоять спиной к саду Тюильри, в правом ближнем к

саду крыле. Об этих воротах знают немногие и там бывает свободнее. Львиные Ворота открыты каждый день, кроме вторника и пятницы. Музей работает с 9.00 до 18.00, по средам и пятницам до 22.00. Выходной день — вторник. Взрослый билет 10 евро.

Musee du Louvre: 1-й округ, метро Palais-Royal-Musee du Louvre.

Подробности на сайте: <www.louvre.fr>.

Самая богатая коллекция импрессионистов

Музей Орсе

В свое время это был самый элегантный вокзал Парижа, соединявший столицу с Орлеаном, Нантом и Бордо. С 1986 года здесь расположился музей, в котором хранится коллекция произведений искусства, созданных с 1848 по 1914 годы: Моне, Мане, Дега, Ренуар, Сезанн, Ван Гог, Гоген, Роден, Климт, Матисс, Мондриан, Синьяк, Тулуз-Лотрек и еще десятки имен, достойных запоминания... Картины исключительно удачно вписаны в просторный светлый интерьер музея. Здесь все дышит и звучит. Я бы сказала, что этот музей обязателен к посещению всем, кто задерживается в Париже больше, чем на три дня.

В местном кафе подают совершенно замечательный свежий чай.

Открыт с 9.30 до 18.00, по четвергам до 21.45. Выходной день — понедельник. Взрослый билет 8 евро, но начиная с 16.15 (кроме четверга) 5,5 евро.

Musee d'Orsay: 1 rue de la Legion d'Honneur, 7-й округ, метро Solferino.

Подробности на сайте: <www.musee-orsay.fr>.

Самый вывернутый музей

Центр Помпиду

У этого здания все наизнанку: лифты, вентиляция, канализация и электропроводка. Оно все обнесено лесами, так что некоторые считают, что строительство не завершено. Это сделано специально, чтобы высвободить внутреннее пространство. И оно действительно использовано с умом. В Центре Жоржа Помпиду, который парижане чаще называют Бобур (по имени квартала, в котором он расположен), есть музей, несколько выставочных залов, кинотеатр, библиотека, концертный зал, конференц-зал, мастерские и магазины. Здесь бывают самые экстравагантные выставки, показывают самое авторское кино, которое не увидишь больше нигде. В основной экспозиции — Кандинский, Миро, Пикассо, Брак и др. Более 60 тысяч произведений современного искусства с 1914 года до наших дней.

Площадь перед входом в музей часто становится импровизированной концертной площадкой. Тут показывают фокусы, танцуют и играют на музыкальных инструментах со всех уголков планеты. Эта площадь всегда полна зевак. Даже если уличный спектакль не представляет интереса, публика глазаеет на вывернутые внутренности здания, пытаясь понять что, куда и откуда ведет.

Для справки: белым цветом выкрашены арматурные соединения, синим цветом — вентиляционные трубы, зеленым — водопроводные, желтым — электропроводка, красным — лифты и эскалаторы.

Открыт с 11.00 до 21.00, выходной день — вторник. Взрослый билет (полный тариф) 12 евро.

Centre Pompidou: place George Pompidou, 4-й округ, метро Rambuteau.

Подробности на сайте: <www.centrepompidou.fr>.

Самое знаменитое кладбище

Пер-Лашез

Пер-Лашез своей славой обязано сотне знаменитостей, погребенных тут: Мольер, Бальзак, Шопен, Бизе, Пруст, Модильяни, Дункан, Делакура... На могиле Эдит Пиаф всегда лежат свежие цветы. Могила Оскара Уайльда покрыта записками с отпечатками губной помады, а могила Джима Моррисона почему-то завалена билетиками на метро. Возле нее всегда стоит полицейский, чтобы поклонники «Дорс» не орали тут песни и не курили марихуану. Но поклонники все равно поют и курят. Это самая посещаемая могила на Пер-Лашез.

Карту кладбища можно увидеть на сайте: <www.pere-lachaise.com>.

Cimetiere du Pere-Lachaise: 16 rue du Repos, 20-й округ, метро Pere-Lachaise.

Самое знаменитое кабаре

«Мулен Руж»

«Мулен Руж» — далеко не первое кабаре Парижа. Первым был «Черный кот», появившийся в 1881 году. «Мулен Руж», что означает «красная мельница», открыли восемью годами позже, когда кабаре уже стали суперпопулярны у парижан. Поначалу «Мулен Руж» был знаменит вовсе не канканом, лихим танцем, в котором толпа танцовщиц с визгом и топотом врывается на сцену, начинает задирать пышные юбки, вскидывать ноги, вертеть бедрами и со всего маху садиться на шпагат. «Мулен Руж» прославился номером «Петоман» в исполнении Жозефа Пужоля. Этот циркач мастерски владел мышцами живота и мог испускать газы как угодно и сколько угодно. Он даже играл с помощью зада на флейте!

Потом «Мулен Руж» предложил публике канкан, который тоже пользовался бешеным успехом, хоть и многие этот танец осуждали. Надо сказать, что в конце XIX века дамы носили нижние панталоны с прорезями для... м-м-м... удобства. И когда танцовщицы вскидывали ноги, зрителям порой открывалось такое!.. Сейчас это шокировало бы не меньше, чем 100 лет назад.

Парижан в труппе — единицы. Ее костяк составляют австралийки, американки, а также наши соотечественники и соотечественницы. Состав труппы обновляется примерно каждые два-три года, но есть и настоящие ветераны — те, кто работает в кабаре уже семь-восемь лет. Контракт с каждым танцором или танцовщицей подписывают всего на полгода и потом продляют по обоюдному согласию. В договоре непременно указывают вес и объемы. Плюс-минус два килограмма — повод к расторжению отношений. За пропорциями тут очень следят. «Мулен Руж» — это не только роскошные костюмы, музыка и танцы, но и красивые тренированные тела и приятные лица. Добрая доза эротики — главная составляющая представления.

В «Мулен Руж» всегда аншлаг, несмотря на то что с 2000 года дважды в день — в 21.00 и в 23.00 — там дают один и тот же спектакль. Два раза в день без выходных! Спектакль называется «Феерия» — *Feerie*. Предыдущие назывались *Formidable* («замечательно»), *Fem mes-Fem mes-Femmes* («женщины-женщины-женщины»), *Fre ne sie* («исступление») и т. д. Если вы обратили внимание, все названия начинаются на букву F. Это традиция и даже что-то вроде

талисмана. Новый спектакль ожидается в 2012 году, он тоже будет на букву F.

Самые дешевые билеты в «Мулен Руж» стоят 80 евро. Это место за столиком на спектакль в 23.00. Напитки и угощение вы можете заказать на месте. Самый дорогой билет — 185 евро (кроме спектакля вам предложат ужин: фуа-гра, гребешки, ягненок, сыры и полбутылки шампанского).

Парижан в кабаре вы не встретите. Это место исключительно для туристов.

Moulin Rouge: 82 boulevard de Clichy, 18-й округ, метро Blanche.

Подробности на сайте: <www.moulinrouge.fr>.

Самая высокая точка Парижа

Два парижских района — Монмартр и Бельвиль — оспаривают право считаться самыми высокими в городе. Угол между домом номер 2 и домом номер 4 по улице Мон Сени возвышается на уровне моря на 128,21 метр (2-4 rue Mont Cenis, 18-й округ, метро Lamarck Coulaingcourt). Площадка перед домом номер 40 на улице Телеграф находится на высоте 128,15 метров (40, rue du Telegraph, 20-й округ, метро Telegraph).

Самая низкая точка Парижа

Считается, что уровень Сены — самая низкая точка в городе по отношению к уровню моря. У моста Пон дю Жур она составляет в среднем 26 метров (Pont du Jour). На суше — это угол улиц Леблан и Сен-Шарль в 15-й округе (rue Leblanc и rue Saint Charles).

Самый старый жилой дом

Самому Парижу никак не меньше 1650 лет (в Париж переименовали местечко Лютеция, заложенное на острове Сите еще в III веке до новой эры), а этому дому больше 600 лет! В архивах он значится как построенный Николя Фланелем в 1407-м году. Этот господин Фланель был фигурой загадочной. Про него говорили, что он владеет философским камнем и может превращать свинец в золото. Фланель и впрямь был очень богат и имел обширную недвижимость в Париже. Первый этаж сохранившегося дома был магазином или служил чем-то вроде склада, а выше располагались жилые помещения. Они сдавались неимушцам. Впрочем, плату за проживание не брали, а ставили условие: ежедневно утром и вечером читать вслух «Отче наш» и «Богородица Дева, радуйся». Это условие на старофранцузском высечено на стене дома. В нем до сих пор живут, но, разумеется, уже не бесплатно. А на первом этаже — ресторан, названный именем Николя Фланеля. Там подают традиционную французскую кухню. Вполне прилично, и сидеть там приятно. Намолненное место.

51, rue Montmorency, 3-й округ, метро Rambuteau.

Самый необычный дом

Он очень красивый: прихотливая каменная резьба, фигурные балкончики, герани на окнах. Великолепный образец стиля ар-деко, который был моден во Франции в начале XX века и господствовал совсем недолго, всего пару десятилетий. Построил этот дом в 1901 году архитектор Ж. Лавиротт, личность весьма необычная. Говорят, он был одержим сексом и непременно вставлял в свои творения что-нибудь эротическое. Вход венчает прелестная

женская головка (предположительно скульптурный портрет супруги архитектора), справа и слева от нее Адам и Ева, изгнанные из рая. Но самое примечательное в этом доме — дверь. В ее стеклянных витражах (два округлых верхних и длинный центральный) и особенно центральной нижней деревянной части (обратите внимание на резьбу) угадывается... огромный фаллос! В 1903 году этот дом выиграл архитектурную премию за самый красивый фасад. Интересно, жюри оценило фаллос или его, схватившись за голову, разглядели позже?

29, avenue Rapp, 7-й округ, метро Alma-Marceau.

Самый узкий дом

Его очень просто НЕ заметить: двухэтажная постройка буквально втиснута между двумя зданиями. Рассказывают, что прежде тут был проход, который принадлежал одной семье. Семья разорилась и была вынуждена поселиться в этом проходе. Как там жить, не представляю: ширина фасада всего 1,10! Дом по-прежнему обитаем.

39, rue de Chateau d'eau, 10-й округ, метро Chateau d'eau.

Самый высокий дом

Башня Монпарнас

Ее высота 210 метров. Башня была построена в 1973 году после десятилетия жарких дискуссий относительно целесообразности возведения такого нетипичного для города здания. Многие до сих пор считают башню самым отвратительным домом Парижа и время от времени организуют кампанию по ее сносу. В здании находятся офисы, например телекомпании «Аль-Джазира», и даже посольство Нидерландов. Единственное доступное публике место — бар и ресторан на 56-м этаже «Парижское небо» — Le Ciel de Paris. 600 тысяч человек посещают это заведение ежегодно. Оттуда открывается исключительный вид на столицу и окрестности (в погожий день видно на 40 километров вдаль). И главное — сама башня не портит пейзажа. Tour Montparnasse: 33 avenue Maine, 15-й округ, метро Montparnasse-Bienvenue.

Самый большой орган

Он находится в соборе Парижской Богоматери: 109 регистров, почти 7800 труб. Он не единожды модернизировался, и сейчас в его чреве оптоволоконный кабель, а управление полностью компьютеризировано. Орган звучит во время всех служб, а по воскресеньям в соборе дают бесплатный концерт. Notre-Dame de Paris: place du Parvis Notre-Dame, 4-й округ, метро Cite.

Самое трэшевое место

Музей канализации

Вход туда почти незаметен: маленькая будка, где продают билеты, а за ней ступеньки вниз. И там, внизу, в бесконечных ветвистых тоннелях, под влажными каменными сводами, за железными решетками (чтобы не свалились зазевавшиеся туристы) текут парижские сточные воды: черные, густые, жутко-страшные... И запах! Его ощущаешь сразу, и он не покидает тебя потом целый день. Но любопытных это не отпугивает.

В Музей канализации приходят толпы народа.

Внимательно осматривают экспонаты (среди которых есть потрясающий шар для пробивания засоров в трубе), читают стенды, смотрят видеоролики и с горящими глазами пытаются разглядеть что-то в проносящихся черных смрадных реках. Наверняка Фрейд нашел бы этому живейшему любопытству свое объяснение.

Этот музей уникален в своем роде. Он представляет одну из самых старых и самых разветвленных канализационных систем в мире. Музей был создан в 80-е при поддержке Жака Ширака, который был в те времена мэром Парижа. Однако на церемонию открытия Ширак не пришел. Прислал своего заместителя.

В сувенирной лавке при музее продают плюшевых крыс и книгу «Миазм и нарцисс» Алена Корбэна.

Egouts de Paris: pont de l'Alma, quai d'Orsay, 7-й округ, метро Alma-Marseau.

Самое старое дерево

Это ложная акация, которая называется робиния — по имени ботаника XVII века Жана Робэна, который и привез дерево из Америки во Францию и собственноручно посадил его в... 1601 году! Оно было современником Людовика XIV, свидетелем всех французских революций и полутора десятков войн. Оно исправно одевается листвой каждую весну, но вокруг его ствола уже давно возведена бетонная подпорка. Между страниц моего франко-русского словаря хранится один его листочек. Кстати, с площади, на которой дерево стоит, открывается замечательный вид на Нотр-Дам.

5-й округ, Square Rene Viviani, на набережной Montebello.

Самая-самая... Улица

Самая длинная улица Парижа — Вожирар (rue de Vaugirard) — 4360 метров. Она начинается в 6-м и заканчивается в 15-м округе.

- Самая короткая улица — Дегре (rue des Degres) — 5,75 метра. Она находится во 2-м округе.
- Самая широкая улица — авеню Фош (avenue Foch) — 120 метров. Она находится в 16-м округе.
- Самая узкая улица — дю Ша ки Пеш (rue du Chatqui-Peche) — всего 1,8 метра. Она находится в 5-м округе.
- Самая торговая улица — Риволи (rue Rivoli). 3 километра сплошного ширпотреба: одежда, обувь, косметика, предметы декора, спорттовары, сувениры, оптика. В основном массовые марки и приемлемые цены. Но не стоит искать на этой улице чего-то эксклюзивного. Самый интересный магазин, на мой взгляд, — BHV — аббревиатура от Bazar de l'Hotel de Ville, то есть Базар при Мэрии. Огромный универсам, в котором есть все. На втором этаже там продают товары для рукодельниц и творческих натур, а на минус первом — любые инструменты и всякие гвозди-шурупы.

Самое почетное место

Пантеон — усыпальница выдающихся людей Франции. Сначала это здание было церковью Святой Женевиевы, покровительницы Парижа, но во времена Великой революции было решено превратить ее в мавзолей. Сейчас там покоятся 75 человек: Вольтер, Жан-Жак Руссо,

Александр Дюма-отец, Виктор Гюго, Эмиль Золя, Жан Жорес, Пьер и Мария Кюри. Имена остальных великих французов россиянам мало что скажут.

Pantheon: place du Pantheon, 5-й округ, метро Maubert-Mutualite или Cardinl-Lemoine.

Самая необычная станция метро

Метро в Париже совсем не похоже на московское: минимум декора, максимум практичности — на подземке вы доберетесь куда угодно. Однако одна станция достойна специального посещения. 11-я линия Парижского метрополитена, станция Искусств и Ремесел. Ар-э-Метье (Arts-et-Metiers). Вся обита медными листами с заклепками, вся в иллюминаторах и гигантских шестеренках. Полное ощущение, что вы находитесь на борту подводной лодки. Достоинно родины Жюль Верна.

Станция Arts-et-Metiers, линия 3.

Самый жуткий музей

Музей Дюпюитрэна

Коллекция человеческих уродств и недугов, начало которой положил Дюпюитрэн, французский врач-антрополог. Сотни пробирок и колб с изъятиями, которых и врагу не пожелаешь. Тут есть циклопы и трехглазые, двухголовые и четырехрукие, рахитные и проказные и даже скелет человека-тюленя. Отдельная витрина отведена врожденным и приобретенным дефектам гениталий. Мой муж, человек не робкого десятка, в этом музее сжимается, как котенок.

Музей находится на территории медицинского университета. Он открыт только в будни и только два с половиной часа в день — с 14 до 16.30, в самое нежное для переваривания пищи время. Во время студенческих каникул закрыт.

Musee Dupuytren: 15 rue de l'Ecole de Medecine, 5-й округ, метро Odeon.

С 14 до 16.30 — самое нежное для переваривания пищи время...

Самое сладкое кафе

Выход из метро Сад Тюильри (Jardin des Tuileries) налево, в сторону площади Конкорд, и на другой стороне улицы Риволи, рядом со входом в гостиницу «Мерис» (Hotel Meurice), под аркадой есть кафе «Анжелина». Там варят самый вкусный в Париже горячий шоколад. Настоящий, тягучий, ароматный, его приносят в высоких белых фарфоровых кофейниках с крошечным кувшинчиком, над которым белым облаком пухнут взбитые сливки, и графинчиком воды. Там можно попробовать и горячий БЕЛЫЙ шоколад, диковинка даже для Парижа. Но я любительница черного.

В «Анжелине» всегда аншлаг, и у дверей, как правило, толпится очередь. Но она проходит быстро и не бездельно. Пока вы ждете места, в длинной стеклянной витрине можно выбрать пирожное. Фирменным в «Анжелине» считается «Монблан» (Mont Blanc), которое делают из каштанов. Брать одновременно горячий шоколад и шоколадное пирожное не советую. Too much. В «Анжелине» можно также пообедать, но обеденное меню не представляет особого интереса. Публика ходит туда ради шоколада. Вы сидите в глубоком плюшевом кресле,

отражаетесь в зеркальной стене. Над вами нависает старинный бронзовый канделябр. Вы помешиваете мельхиоровой ложечкой божественный напиток и никуда не торопитесь. «Анжелина» — место для записных сибаритов, балованных сладкоежек и дам, у которых накопилась куча новостей.

Кафе открыто только до 19 часов.

Angelina: 226, rue Rivoli, 1-й округ.

Самая-самая... Карусель Парижа

Каруселей в Париже — тьма.

Одна из самых старых — в Люксембургском саду. Ее построили в 1879 году и, кажется, с тех пор не меняли ничего. Тамошные деревянные лошадки давным-давно лишились хвостов. На этой карусели практикуют старинную забаву: юным всадникам раздают деревянные палочки-шпаги и они, кружась, должны попытаться на ходу попасть в кольцо, которое держит слуга. Такой забавы я больше не встречала нигде. Про эту карусель поэт Райнер Мария Рильке даже написал стихи.

- Самая большая и знаменитая карусель находится у подножья Монмартра. Величественное двухэтажное сооружение с богатой росписью и позолотой в венецианском стиле. На такую не зазорно сесть и взрослому. Я, например, не упускаю случая: кони скачут, аккордеон звучит, голова кружится от восторга. Потрясающее средство анти-стресса.
- Самая фотогеничная карусель находится у Эйфелевой башни. Точнее, их там две: та, что у подножья башни, и та, что на другом берегу Сены, у Трокадеро. Эта вторая выгодней с точки зрения ракурса. Можно поймать в фотообъективе карусель и Эйфелеву башню одновременно.
- Самая необычная карусель находится в 5-м округе, в Ботаническом саду (Jardin de Plantes). Вместо привычных ярмарочных лошадок там катаются на динозавре, птице додо, страусе эму, тасманийском волке, горилле и прочих редких, исчезнувших и доисторических животных. Карусель со всем крошечная, но исключительно оригинальная.

Самое страшное место

Катакомбы

Про парижские подземелья написаны целые романы, про них и сейчас ходят легенды. Катакомбы — самое загадочное и страшное место Парижа. Когда-то это были всего лишь каменоломни, где добывали камень для строительства французской столицы. В конце XVIII века в пустующие подземные тоннели было решено перенести останки с городских кладбищ, которых в Париже было великое множество, ведь прежде было принято хоронить у церковных и монастырских стен. Кладбища были выведены за пределы Парижа, поскольку они стали тесны и начали представлять угрозу безопасности и здоровью горожан.

В течение 15 месяцев каждую ночь люди в черном свозили в каменоломни кладбищенские кости и аккуратно укладывали их там жуткой поленницей.

Среди этих работников Смерти находились настоящие эстеты: они пытались выложить узоры, перемежая черепа и берцовые кости, укладывали останки перпендикулярно и параллельно и

даже кокетливо наискосок. Благо, исходного материала было хоть отбавляй: 6 миллионов человек! И какие люди: Робеспьер, Дантон, маркиза де Помпадур, Расин, Рабле, Шарль Перро. Только где они?! Отличить великих от безымянных в одинаково безглазых ощерившихся черепках невозможно. Был человек, и нет его. Осталась груда костей. Надписи на стенах добавляют мурашек: «Остановись! Здесь царство смерти!»

Протяженность подземных коридоров — несколько сотен километров. Там можно заблудиться, как это случилось лет 200 тому назад со сторожем одной из церквей. Он регулярно спускался в подземелье, чтобы пробраться в винные погреба соседнего аббатства, и однажды заблудился. Его нашли спустя 11 лет: стена, у которой он лежал, была вся в царапинах. Ужасная кончина...

В Париже есть отчаянные люди, которые самостоятельно исследуют Катакомбы по ночам. Их называют катафилы. Среди них есть настоящие знатоки истории города и его подземного мира. Говорят, что на подземельные сходки катафилов порой собирается несколько сотен человек. Они регулярно обмениваются информацией в Интернете, но присоединяться к ним не советуют. Полиция нелегалов не любит и охотится на них. К тому же к чужакам катафилы относятся с легким презрением. Взяв с собой в Катакомбы, могут оставить в темноте и одиночестве.

Публике открыты только 2 километра туннелей. Посещение Катакомб длится от 45 минут до полутора часов. Осторожно — внизу нет туалетов и температура около +14 градусов. Вам предстоит спуститься на 130 ступенек вниз. А на выходе подняться на 83 ступеньки. Для чувствительных натур, а также тех, у кого проблемы с сердцем, лучше воздержаться от посещения этого места.

Катакомбы часто бывают закрыты из-за проникновения подземных вод.

Справки на сайте: <www.catacombes-de-paris.fr>.

Catacombes de Paris: 1 avenue du Colonel Henri Rol-Tanguy, 14-й округ, метро Denfert-Rochereau.

Самое вкусное мороженое

Называется оно «Бертийон» и продается под этой маркой во многих кафе и ресторанах по всему городу. Но родом оно с острова Сен-Луи, который находится в самом центре Парижа посреди Сены. На западном мысе острова — самый заметный прилавок мороженого, но буквально через 100 метров на улице Сен-Луи-ан-л'Иль, у дома номер 29, можно купить то же самое, но на несколько десятков сантимов дешевле. Выглядит это как раздаточное окно на улице, но рядом есть вход в чайный салон, где можно насладиться сидя. Исключительное «попадание» во вкус: если заявлена дыня, то вы точно ощущаете дыню, если ром и изюм — вы пьянеете...

Glace Berthillon: 29-31, rue Saint Louis en l'Île.

Самый веселый квартал

Пигаль

Тут всегда людно, но вечером особенно. Площадь Пигаль (place Pigalle), от которой в одну сторону тянется рукав бульвара де Клиши (boulevard de Clichy), а по другую — бульвара де Рошешуар (boulevard Rochechouart), кажется, никогда не спит: утром граждане торопятся на работу, мамы тащат детей в школу, днем — время шопинга, а вечером и особенно ночью — время для клиентов местных увеселительных заведений.

Пип-шоу, стриптиз-шоу, танцы на столе, танцы у шеста, видео-прокат, приватные кабинки, дискотека трансвеститов и еще много-много чего. Все это работает до утра. Даже если вам безразличны секс-развлечения, полезно знать, что в любое время суток в районе Пигаль можно найти киоск, где продают кебаб или бутерброды и могут налить чашку кофе. В любое время суток! Для Парижа это редкость.

Но граждане сюда приходят конечно же не за этим.

Здесь любопытно наблюдать, как от одной витрины к другой мечутся подростки с горящими глазами, как взрослые мужчины пытаются сохранять безразличный вид, как тихо, заговорщицки шепчутся семейные пары. Однажды я видела тут делегацию китайцев. Дело было около одиннадцати часов вечера. Гид с поднятым, как знамя, зонтиком с равнодушным лицом монотонно что-то рассказывал у витрины секс-шопа, в которой был представлен богатый ассортимент. Выражение лиц слушающих было самым равнодушным. Потом делегация переместилась к Музею эротики, у входа в который стоит великолепный старинный секс-велосипед. Его педали приводят в действие колесо со множеством кожаных языков. Оно вращается как раз между ног... И снова монотонный рассказ и постные лица. Ни искорки фантазии в глазах, ни интереса к инженерной диковинке. Я бы дорого отдала, чтобы узнать, о чем же таком тоскливым рассказывал китайский гид на самой веселой улице Парижа.

Самый странный уличный таксофон

Позвонить по нему нельзя. Пять раз в неделю он звонит сам, и если вы оказались поблизости, вы можете снять трубку. На другом конце провода будет Софи Каль, автор этого странного проекта. Если вам удастся найти общий язык (желательно французский), она расскажет вам одну из своих многочисленных занятых историй и с удовольствием выслушает вашу. Имейте в виду, что ваш разговор записывается и со временем может стать частью другого арт-проекта.

(Мост Гарильяно в 15-м округе, pont Garigliano).

Самый красивый общественный туалет

Да, в Париже есть и такой! Он даже включен в список архитектурных памятников, охраняемых государством. Порой туда приходят не «по делу», а полюбоваться его интерьером: расписные стены, стеклянные витражи и резные деревянные двери в стиле ар-деко. В каждой кабинке индивидуальный умывальник. Местные зрители похожи на наших бабушек в музеях: зорко следят за посетителями и чуть что не так — поднимают тревогу. Посетителей с фотоаппаратом они не любят. Туалет находится справа от знаменитой церкви Мадлен, всего в двух шагах — ищите ступеньки вниз и табличку Toilettes Publiques.

Toilettes Publiques de la Madeleine: place de la Madeleine, 8-й округ, метро Madeleine.

Не Лувром единым...

В Париже более 150 музеев. Некоторые имеют совершенно неожиданные названия, например Музей рельефных планов или Музей-шкаф Эрика Сати.

Одни будут интересны исключительно специалистам, другие скрывают настоящие сокровища и ради них стоит сойти с протоптанной музейной тропинки...

БОЛЬШОЙ ДВОРЕЦ. Самый главный выставочный зал Парижа, постоянной экспозиции не имеет. Обычно под огромным стеклянным куполом одновременно проходят несколько выставок. Сюда можно приходить наугад, даже не зная, что на этот раз значит в афише. Обязательно будет что-нибудь интересное и значительное.

Часы работы зависят от экспозиции. Цена билета до 12 евро (максимальный тариф) в зависимости от экспозиции. Подробности на сайте: <www.grandpalais.fr>.

Grand Palais: avenue Winston-Churchill, 8-й округ, метро Franclin-D.-Roosevelt.

МУЗЕЙ НА НАБЕРЕЖНОЙ БРАНЛИ. Уникальный в своем роде музей, который был создан по инициативе Жака Ширака, большого знатока и любителя искусства примитивных народов. В музее собрана потрясающая коллекция ритуальных предметов, музыкальных инструментов, масок, одежды и утвари из самых глухих уголков планеты. Там даже можно услышать колыбельную, которую поет женщина одного из далеких африканских племен (аудиозапись). Удивительные по красоте украшения и скульптуры. Во дворе музея есть замечательная лужайка, где растут дикие травы. Интересно и само здание, спроектированное Жаном Нозлем, самым знаменитым современным скульптором Франции. Один из самых любимых моих музеев.

Подробности на сайте: <www.quaibrany.fr>.

Открыт с 11.00–19.00, по четвергам, пятницам и субботам до 21.00. Выходной день — понедельник. Максимальный тариф 10 евро.

Musee du quai Branly: 37 quai Branly, 7-й округ, метро Alma-Marceau.

МУЗЕЙ ЖАКМАР-АНДРЕ. Этот роскошный особняк был когда-то домом богатой бездетной пары коллекционеров Эдуара Андре и Нели Жакмар. Они завещали, чтобы собранные сокровища были доступны для всех. Боттичелли, Перуджино, Донателло, Монтеньи — в коллекции этого музея жемчужины итальянского Ренессанса. Дважды в год музей устраивает тематические выставки, одни из самых интересных в Париже. Кроме того, само здание достойно визита: роскошные залы для приемов, личные покои, великолепная парадная лестница, — этот музей настоящий дворец с редкой для таких мест домашней атмосферой. Кафе при музее — одно из самых элегантных в Париже. Оно украшено гобеленами XVIII века, а на потолке — фрески Тьеполо. Там подают чудесный чай и сладости. Пожалуй, лучший чайный салон в городе.

Подробности на сайте: <www.musee-jacquemartandre.com>.

Открыт каждый день с 10.00–18.00 без выходных. По понедельникам в период выставки до 21.30. Максимальный тариф (т. е. взрослый билет на постоянную экспозицию и на выставку) — 10 евро. Кафе работает с 11.45 до 17.30.

Musee Jacquemart-Andre: 158 boulevard Haussmann, 8-й округ, метро Miromesnil или Saint-Philippe du Roule.

ЗАМОК ШАНТИЛЬИ. Мой самый-самый-самый любимый музей, в котором я обязательно бываю несколько раз в год. Сочетает в себе все, чем гордится туристическая Франция: великолепный замок с богатейшей коллекцией живописи, окруженный уютным парком с рестораном на свежем воздухе. Именно в Шантильи легендарный гастроном Франсуа Ватель (которого в

одноименном фильме сыграл Жерар Депардьё) организовал свой последний пир. В ресторане на десерт подают крем «Шанtilьи», который придумал Ватель. Парк в Шанtilьи разбил Андре Ле Нотр — еще одна легендарная личность в истории Франции. И наконец, в коллекции музея есть Джотто, Энгр, Ватто, Делакруа, Боттичелли, Пуссен, Дюрер и целых три работы Рафаэля! В дальнем зале, где висят портреты всех французских королей, можно увидеть портрет... одного из российских президентов в образе Людовика XII (Людовика 12-го!). Ну просто одно лицо!

Замок Шанtilьи находится в 40 километрах от Парижа, и туда лучше приезжать на целый день. Детям там особенно понравится: коллекция живописи исключительно богата, но совсем невелика, в Больших конюшнях (Les Grandes Ecuries) можно увидеть живых лошадей разных пород и представление с их участием, в местных прудах живут лебеди, утки и огромные прожорливые карпы, парк имеет детскую площадку, а крем «Шанtilьи» — чистое объедение.

Открыт с 10.00–17.00, выходной день — вторник. Максимальный тариф (посещение музея, парка, Больших конюшен, а также конного спектакля): 19 евро. Детский билет — 8 евро.

Chateau de Chantilly: с Северного вокзала (Gare du Nord) на электричке № 23 (примерно 25 минут) и затем с вокзала города Шанtilьи на городском бесплатном автобусе или пешком (примерно 20 минут).

Подробности на сайте: <www.chateaudechantilly.com>

МУЗЕЙ СРЕДНЕВЕКОВЬЯ. Находится на территории аббатства, построенного еще в конце XV века на месте древнеримской крепости. Знаменит прежде всего своими загадочными гобеленами цикла «Дама с единорогом» — потрясающими по красоте и сложности работами. Ни автор, ни место, где они были сотканы, неизвестны. Полагают, что пять из них символизируют пять чувств человека. В трактовке шестого — центрального — искусствоведы расходятся. Также в музее хранятся каменные головы 28 королей иудейских с собора Нотр-Дам, спиленные революционерами. Подлинники! А на соборе — новодел XIX века. При музее разбит сад в традициях Средневековья.

Подробности на сайте: <www.musee-moyenage.fr>.

Открыт с 9.15 до 17.45. Выходной день — вторник. Максимальный тариф 8,5 евро.

Musee National du Moyen Age: 6 place Paul Painleve, 5-й округ, метро Cluny-La Sorbonne.

МУЗЕЙ МАРМОТТАН. Находится в стороне от туристических маршрутов, на окраине Парижа, в спокойных вальяжных кварталах 16-го округа. Был бы обречен на забвение, если бы не одно обстоятельство: этот частный музей владеет крупнейшим в мире собранием картин Клода Моне! 94 картины, 29 рисунков и 8 эскизных тетрадей, по которым можно проследить, как классицизм XIX века перерастает в импрессионизм. Захватывающее путешествие в историю искусства.

Подробности на сайте: <www.marmottan.com>.

Открыт с 11.00 до 18.00, по вторникам — до 21.00. Понедельник — выходной день. Максимальный тариф 9 евро.

Musee Marmottan: 2 rue Louis-Boilly, 16-й округ, метро La Muette.

МУЗЕЙ ИНФОРМАТИКИ. Хозяин этого единственного в Европе музея — журналист, которому было жаль выбрасывать свой первый компьютер. Потом стало жаль выбрасывать второй компьютер, третий и т. д. Сейчас у него самая большая в Европе коллекция, в которой есть редчайшие экземпляры. Например, первая вычислительная машина, производившая для ЦРУ обсчет математической модели ядерного взрыва. В 1970-е она стоила 14 миллионов долларов, а мощностью была не больше нынешнего компьютера! Этот музей полон подобными динозаврами от информатики: первый лоп-топ (11 кг), первый мобильный (4 кг). Потрясающее путешествие в компьютерное прошлое. Примечательно само местоположение музея. Он находится в деловом пригороде Парижа Дефанс на верху Большой Арки (Grande Arche), завершающей знаменитую ось главных парижских арок. Оттуда открывается широкий вид на Париж.

Подробности на сайте: <www.museeinformatique.fr>.

Musee de l'Informatique /Arche Numerique: 4 place de la Defence, метро La Defence.

МУЗЕЙ ОРАНЖЕРЕИ. Великолепное собрание импрессионистской и постимпрессионистской живописи: Сезанн, Матисс, Модильяни, Пикассо, Ренуар, Сислеи, Утрилло, Сутин. Именно здесь находятся знаменитые «Кувшинки» Клода Моне, которые можно рассматривать бесконечно. Я люблю этот музей за его воздух — в нем просторно и каждая картина «звучит».

Подробности на сайте: <www.musee-orangerie.fr>.

Открыт с 9.00 до 18.00, выходной день — вторник. Взрослый билет 7,5 евро.

Musee de l'Orangerie: Jardin des Tuileries, 1-й округ, метро Concorde.

МУЗЕЙ ЯРМАРОЧНОГО ИСКУССТВА. Огромный частный музей, хозяин которого — Жан-Поль Фаван — большой чудак и оригинал. Он собрал невиданную коллекцию балаганных принадлежностей, ярмарочных аппаратов, гадательных машин, разных игр и пр. Все это в исправном состоянии и с охотой и любовью демонстрируется публике. Посетителям особенно нравится карусель, на которой надо самому крутить педали, и Венецианский салон, где деревянные манекены, как живые, разыгрывают сценки. Отдельное удовольствие — наблюдать в этом музее за зрителями: тут даже пожилые люди превращаются в детей. Атмосфера вечного праздника. Единственный минус — господин Фаван принимает только группы и лишь иногда под Рождество пускает всех.

Подробности на сайте: <www.art-forains.com>.

Musee des Arts Forains / Les Pavillons de Bercy: 53 avenue des Terroirs de France, 12-й округ, метро Cour Saint-Emilion.

МУЗЕЙ РОДЕНА. Находится в двух шагах от Дома Инвалидов. Хорош своим парком, в котором стоит знаменитая скульптура Мыслителя. В парке множество скамеек, и в погожий летний день там просто замечательно.

Подробности на сайте: <www.musee-rodin.fr>.

Открыт с 10.00 до 17.45. Выходной день — понедельник. Максимальный тариф 10 евро.

Musee Rodin: 79 rue Varenne, 7-й округ, метро Varenne или Invalides.

МУЗЕЙ МАЙОЛЯ. Основную коллекцию музея составляют работы скульптора Аристида Майоля, украсившего своими великолепными женщинами сад Тюильри. Но кроме него, там есть картины Руссо и Боннара, рисунки Сезанна, Матисса и Дега, а также работы Поля Гогена. В этом музее регулярно устраивают весьма любопытные выставки.

Подробности на сайте: <www.museemailol.com>.

Открыт ежедневно с 10.30 до 19.00, по пятницам до 21.30. Взрослый билет 11 евро.

Musee Maillol: 61 rue de Grenelle, 7-й округ, метро Rue du Bac.

МУЗЕЙ ФРАГОНАРА В МЭЗОН-АЛЬФОР. Один из самых старых музеев Франции, основа которому была положена еще в 1766 году Людовиком XV. Обладает уникальной коллекцией анатомических диковинок, уродцев в банках и скелетов разных животных. Самый знаменитый экспонат этого музея — композиция Всадники Апокалипсиса: человек без кожи на лошади, окруженный множеством человеческих эмбрионов, сидящих верхом на эмбрионах овец и лошадей. Жуткое зрелище.

Музей находится при Национальной школе ветеринарии в парижском пригороде Мэзон-Альфор.

Открыт в среду и четверг с 14.00 до 18.00, в субботу и воскресенье с 13.00 до 18.00. До 26 лет бесплатно, взрослый билет 7 евро.

Musee Fragonard: 7 avenue Gen de Gaulle, Maisons-Alfort. Метро Ecole Veterinaire de Maisons Alfort.

Подробности на сайте: <<http://musee.vet-alfort.fr>>.

Блинг-блинг

Его называют «президент блинг-блинг». Блинг-блинг — так звенят золотые украшения, которых у Николя Саркози конечно же нет или, по крайней мере, не видно, но в общественном сознании он представляет Францию сытых и богатых. Ему до сих пор не могут забыть ужин в ресторане «Фукет» на Елисейских полях 6 мая 2007-го после объявления результатов президентских выборов. Говорят, что все, кто был на том банкете, чествуя нового главу государства, получили потом по ордену Почетного легиона. К сведению: кофе в ресторане «Фукет» стоит 9 евро, а орден Почетного легиона — высшая государственная награда.

Интересно, что на скамейке у «Фукет» за 59 лет до этого торжества никому не известный венгерский иммигрант с длинным именем Пал Саркози де Наги Бокша провел свою первую ночь в Париже. В его карманах не было ни гроша, в чемодане — только бритва и рубашка. Но через полгода у него уже была неплохая работа, еще через полгода он познакомился с Андре Малла, ставшей его женой и родившей ему трех сыновей, в том числе и будущего президента Франции, который длинную отеческую фамилию сократил до удобоваримого Саркози.

...Через месяц после избрания рейтинг популярности Николя Саркози был 75 процентов. Столько было только у генерала Де Голля. Через год рейтинг опустился до 45 процентов. А еще через пару лет упал до 28. Ниже не было ни у кого. Но, думаю, это ни о чем не говорит. У

Ширика перед выходом на пенсию тоже было не больше 35 процентов, зато теперь не меньше 70, и его снова любят. Только он уже не президент.

Но я не об этом. Критиковать Саркози найдется немало охотников. Мне лично он симпатичен, потому что с ним не скучно: разводится, женится, затевает реформы, не лезет за словом в карман...

Заняв Елисейский дворец, Саркози почти сразу поднял себе зарплату. До него жалование президента Франции было почему-то ниже жалования премьер-министра. Саркози эту несправедливость устранил. С 1 января 2008-го он получает 21 000 евро в месяц, что с вычетом налогов составляет примерно 18 000. У премьера такая же зарплата. Для сравнения: глава правительства Испании имеет 6500 евро в месяц, премьер-министр Великобритании — 16 500 евро, канцлер Германии 19 000 евро, глава Европейской комиссии около 25 000 евро в месяц, а президент США — вместе с разными надбавками не меньше 40 тысяч евро.

Ботинки с платформой, каблучки — над невысоким ростом Саркози посмеиваются. Как и над тем, что все его жены на голову выше его. Его манеру речи и гиперактивность не пародирует только ленивый. Антипод Николя Саркози — покойный Франсуа Миттеран, социалист и президент анти-блинг-блинг. Это он ввел во Франции 35-часовую рабочую неделю и понизил пенсионный ценз с 65 до 60 лет, что обернулось для Франции 30-миллиардным долгом. Саркози, лозунг которого «работать больше, чтобы зарабатывать больше», удалось восстановить эти 65 лет, но это стоило ему огромных трудов.

Но видели бы вы гардероб социалиста Франсуа Миттерана! Для левых он почти как Ленин для российских коммунистов, а одевался, как настоящий буржуа.

Спустя 10 лет после его кончины вдова Миттерана, собирая средства в благотворительный фонд, выставила на аукционе гору его пиджаков, брюк, рубашек, ботинок. Все отменного качества — шелк, кашемир. Все очень стильное и дорогое. Ненадеванные костюмы, похожие на близнецов-братьев, почти идентичные галстуки с едва заметной градацией цвета, клонированные рубашки. Знаменитая миттерановская черная фетровая шляпа и красный шарф тоже, оказывается, существовали в нескольких экземплярах. Целый зал был забит почти новой одеждой и обувью. Будто покойный был не президентом, а голливудской звездой. А ведь президент находится на обеспечении государства! Больше всего меня удивили черные бархатные туфли, на которых алым шелком была вышита роза — символ социалистической партии, которой он руководил. Я представила, как холодными зимними вечерами Миттеран в мягком бархатном халате с тяжелыми кистями (ушел с молотка одним из первых) сидит у камина в Елисейском дворце и, глядя на носки своих уютных туфель, думает о партии, о народе, о стране.

И еще о том, что наденет завтра.

Человек, который не пьет одеколон

Я стояла на коленях. Ален Делон смотрел на меня сверху вниз и оттого казался еще более надменным.

— Почему вы это сказали? — спросила я.

— Потому что я не мог по-другому, дорогая, — ответил он и отвернулся.

Повисла пауза. Я не знала, что делать. Милый, только не молчи, думала я. Скажи еще хоть слово, пожалуйста!

— И все-таки почему??

В моем голосе было, должно быть, столько мольбы, что он не выдержал, повернулся и почти выкрикнул:

— Потому что я должен был это сделать! Я не мог иначе, я любил ее! Это был мой долг! Разве непонятно?!

В этот момент подошла Джейн Фонда. Серебристое вечернее платье, высокий воротник, рукава фонариком. Она была безупречна и холодна, как Снежная Королева. И какая стать! Боже, сколько девушек в 20 лет мечтают о такой талии, как у нее в 70! И все морщинки на месте, и это не убавляет ей красоты. Она смерила меня ледяным взглядом и сказала на чистом французском:

— Это становится невыносимым!

Делон согласно кивнул. Двери лифта наконец открылись, и оба исчезли в его чреве.

Я по-прежнему стояла на коленях. Сзади напирали. Десятки микрофонов колыхались, как кобры. Журналисты толпились за ограждением перед небольшим холлом, через который кинозвезды проходили из главного зала Каннского Дворца фестивалей к выходу. Это было единственное место, где можно было рассчитывать на короткое интервью. Мой микрофон тянулся дальше всех (потому что я стояла на коленях в первом ряду), но дело было сделано. Можно было складывать удочки и бежать наперегон. Ален Делон произнес, наконец, фразу длиной более 10 секунд и рядом с его постаревшим, обрюзгшим, но все еще узнаваемым лицом виднелся микрофон Первого канала. Синхрон есть!

20 лет нога Алена Делона не ступала на красную дорожку Каннского кинофестиваля. Он давно чурался прессы, жил нелюдимом. Почти не снимался, время от времени брюжжал об уровне современного кинематографа, был постоянно в депрессии и даже как-то заявил, что все чаще думает о смерти.

И вдруг он согласился приехать в Канны!

На церемонии открытия он появился в сопровождении молодой неизвестной особы. Циничные папарацци заметили, что стройные ноги молодой особы зверски искусаны комарами.

На церемонию закрытия Делон пришел со своей дочерью Анушкой (Анушка — это не уменьшительно-ласкательное имя, а полное имя его дочери). Вручая приз лучшей актрисе, он произнес вдохновенную речь о Роми Шнайдер (в эти дни как раз отмечали 25-летнюю годовщину ее смерти). Когда-то их бурный роман обсуждала вся Европа и даже за океаном. Их называли самой красивой парой. Она мечтала выйти за него замуж, а он считал брак замшелой буржуазной традицией. Она жертвовала для него почти всем, но он бросил ее и... тут же женился на другой.

Его слова «любил» и «не мог иначе», произнесенные в холле перед лифтом в ответ на мой дурацкий вопрос, звучали пафосно и запоздало. Хотя их процитируют многие телеканалы.

Пару лет спустя мы снова столкнемся с Аленом Делоном. Он решит продать с молотка часть своей огромной коллекции современной живописи. В аукционном доме на авеню Монтень будут развешивать полотна, и он заглянет, чтобы удостовериться, что все висит как надо. Он не только откажет нам в интервью, но даже не позволит снять его дражайшее тело, перемещающееся по залам. Сердитый человек Ален Делон.

Где встретить знаменитость

Париж буквально кишит знаменитостями. Часть из них проживает там постоянно, часть регулярно бывает. Они приезжают в Париж по делу, в отпуск, в романтическое путешествие и на шопинг, как и простые смертные. Представить себе кино- или поп- или рок-звезду, которая ни разу не была в Париже, просто невозможно.

Максимальная концентрация знаменитостей — в районе Сан-Жермен-де-Пре. Эти места всегда привлекали артистическую и интеллектуальную богему. Здесь находятся также лучшие рестораны Парижа. Именно в ресторане проще всего встретить знаменитость.

- **Кафе де Флор**— про это кафе говорят, что оно самое знаменитое в мире. Здесь хорошая кухня, но думаю, что славу этого заведения составляют в первую очередь клиенты. Апполинер, Троицкий, Камю, Сартр, Саган, Дали, Бордо, Делон, Де Ниро... Назовите метрдотелю любую «звездную» фамилию — и вам ответят, что и эта персона здесь бывала и сидела во-о-он за тем столиком. Нет, не за тем, где сейчас сидит месье X., а рядом...

Знаменитости чаще предпочитают зал наверху, хотя лучшие места на улице. Особенно в солнечный день. Кухня традиционная. Очень богатый выбор блюд из яиц, они здесь легендарной свежести. Чашка кофе стоит 4,5 евро. Кафе открыто с 7 утра до 2 часов ночи.

Cafe de Flore: 172, boulevard Saint-Germain, 6-й округ, метро Saint-Germain des Pres.

- **Ле Де Маго**— соседнее с Кафе де Флор заведение, в которое приходят те, кому не досталось места рядом. Или наоборот. Есть кафе (внизу) и ресторан (наверху). В кафе можно недорого и нехитро пообедать салатом и сэндвичем. В ресторане горячее блюдо обойдется в 25–30 евро. Хороший кусок мяса с перечным соусом и картофельным пюре — 34 евро. Завтрак в «Ле Де Маго» стоит 20 евро: чай, кофе или какао, свежевыжатый сок, круассан и хлеб с маслом и джемом. Лучшие места — под навесом на улице.

Cafe Les Deux Magots: 6 place Saint-Germain-des-Pres, 6-й округ, метро Saint-Germain-des-Pres.

- **Ориен-Экстрем**— ресторан японской кухни, кстати, один из лучших в Париже. Здесь нередко обедают и ужинают писатели и политики, и частенько заглядывают люди из мира моды.

Интерьер заведения не представляет собой ничего выдающегося, и сюда ходят ради кухни. Свежая рыба, замечательные суши-сашими. Комплексный обед от 25 евро (только днем).

L'Orient-Extreme: 4 rue Bernard-Palissy, 6-й округ, метро Saint-Germain des Pres.

- **Клозри де Лиля**— кафе, ресторан, брассери — три в одном. Здесь бывали завсегдатаями Модильяни, Пикассо, Оскар Уайльд и Хэмингуэй (его именем даже названо блюдо из хорошего

куска мяса под соусом из виски). Сейчас — это место встречи интеллектуалов, бизнесменов и политиков.

Традиционная французская кухня. Фирменное блюдо — тартар (сырое мясо с яйцом и луком). Ресторан стоит недешево, брассери по ценам гораздо доступнее. Вечером всегда живая музыка. Очень уютно.

La Closerie des Lilas 171, boulevard du Minparnasse, 6-й округ, метро Port-Royal.

- **Ами Луи**— почему-то это заведение считается бистро. Пусть так, но тогда это о-о-очень шикарное бистро, которое обожают в первую очередь американцы. В «Ами Луи» отметился весь Голливуд: Брэд Питт с Анджелиной Джоли, Уилл Смит, Джонни Депп и т. д.

Очень качественная французская традиционная кухня и непривычно большие для Парижа порции. Фирменное блюдо — гусиная печень фуа-гра в разных вариациях. Открыто в обед и вечером.

L'Ami Louis, 32 rue du Vertbois, 3-й округ, метро Temple или Arts et Metiers.

- **Ле Салон дю Пантеон**— находится в кинотеатре «Пантеон», на втором этаже — надо подняться по лестнице. Милое заведение с домашней атмосферой и домашней кухней. Выбор меню не богат, но все свежее и вкусно приготовлено. Очень рекомендую десерты! Салон славится тем, что интерьер в нем придумала Катрин Денев, которая там нередко бывает.

Обеденный зал открыт с 12.30 до 14.30, потом до 18.00 там можно выпить чашку чая или стаканчик чего-нибудь. Вполне доступно по ценам. В выходные закрыто.

Le Salon du Pantheon: 13 rue Victor-Cousin, 5-й округ, метро Cluny-La Sorbonne.

- **Ла Фонтэн Гайон**— ресторан Жерара Депардье, который он открыл вместе с Кароль Буке еще во времена, когда они были вместе. Пять роскошных и очень уютных залов, безупречная кухня (у этого ресторана две мишленовские звезды) и соответствующая публика. Хозяин заглядывает в это заведение регулярно. Фирменное блюдо — фаршированный молочный поросенок.

Вкусно и дорого.

La Fontaine Gaillon: 1 place Gaillon, 2-й округ, метро Bourse.

- **Кафе Прокоп.** Самое старое кафе Парижа, которое открыл аж в 1686 году сицилиец по имени Франческо Прокопио дей Колтелли. Именно он познакомил парижан с душистым крепким напитком. Теперь кафе носит его имя. Чинное дорогое заведение с традициями. Здесь бывали Вольтер, Бальзак, Мюссе, Верлен, Марат, Дантон, Робеспьер и Оскар Уайльд. Список можно продолжить нынешними звездами любой величины.

Классическая французская кухня. Фирменное блюдо — петух в винном соусе. Вкусно и недешево. Можно просто выпить чашку кофе.

Le Procopie: 13, rue de l'Ancienne Comedie, 6-й округ, метро Odeon.

- **Л'Авеню.** Ресторан в самом сердце «золотого треугольника» Парижа, в двух шагах от Елисейских полей, в квартале дорогих бутиков. Считается, что на террасе этого заведения сидят самые красивые и стильные девушки города. Звезды кино и шоу-бизнеса встречаются тут с импрессарио или дают интервью журналистам. Кухня креативная, готовят вкусно, обслуживают любезно и, разумеется, дорого.

L'Avenue: 41 avenue Montaigne, 8 Franklin D.Roosevelt.

- **Будда Бар.** Затейливая решетка на воротах, прихотливо украшенный зал с очень высокими потолками, посередине которого в позе лотоса сидит Будда. Это знаменитое местечко, в котором любят бывать звезды шоу-бизнеса. Приятная атмосфера и уютные кресла. В «Будда Баре» есть также ресторан. Меню с восточным уклоном — вариации китайской и японской кухни.

Buddha Bar, 8-12 rue Boissy d'Anglas, 8-й округ, метро Concorde.

- **Рынок на бульваре Распай.** Он работает три дня в неделю: по вторникам, пятницам и воскресеньям. В воскресенье там продают только биопродукты, то есть продукты, выращенные натуральным способом, без химикатов или пищевых добавок. Это самый большой биорынок в Париже, где по воскресеньям отовариваются все знаменитости. Встретить тут какую-нибудь звезду с корзинкой, полной покупок, — самое обычное дело. Здесь можно купить в подарок чудесные сыры и колбасы, а также разную выпечку.

Рынок находится на бульваре Распай между улицами Ренн и Шерш-Миди. Открыт только до обеда!

Marche Raspail: boulevard Raspail, 6-й округ, метро Rennes или Sevres-Babylone.

- **Блошинный рынок «Поль Берт»** — крупнейший рынок антиквариата, куда навещают знаменитости со всего мира, в первую очередь дизайнеры (по моим наблюдениям, Филипп Стар ходит на Блошинный рынок, как на работу). В местных лавочках представлена мебель, предметы декора, картины, посуда. Все подобрано и расставлено с изумительным вкусом, так, что там можно брать бесплатные уроки стиля. Там можно отовариться за бешеные деньги произведением искусства музейной ценности, а можно купить серебряную ложечку всего за 10 евро.

Открыт четыре дня в неделю: пятница, суббота, воскресенье и понедельник.

Marche Paul Bert aux Pucés de Saint-Ouen: 96-110 rue des Rosiers, пригород Парижа Saint-Ouen, метро Garibaldi.

- **Универмаг «Бон Марше».** Его часто называют самым дорогим универмагом, потому что в нем представлены самые известные модные марки. Выбор у «Бон Марше» почти такой же богатый, как и в знаменитой Галерее Лафайет, но нет суеты и толп. Это универмаг «для своих», в котором комфортно и чинно. В «Бон Марше» есть тайные комнатки, где отовариваются знаменитости. Наряды на примерку им приносят прямо из зала.

Открыт с 10.00 до 20.00, а по четвергам до 21.00. Воскресенье — выходной.

Bon Marche, 24 rue de Sevres, 7 Sevres-Babylone.

Как с шиком потратить отпускные

СНЯТЬ БАССЕЙН НА ДВОИХ. Этот бассейн находится в знаменитом отеле, который был последним пристанищем Оскара Уайльда. В нем регулярно останавливаются звезды (например, Ванесса Паради и Джонни Депп). Там уютный бар, а местный ресторан имеет одну мишленовскую звезду, что является гарантией качественной (и дорогой) еды. Бассейн крошечный, он находится под землей в небольшой средневековой зале. Если снять его на час, плюс получасовой массаж, плюс обед на двоих — это обойдется в 260 евро.

Гостиница «L'Hotel»: 13, rue de Beaux-Arts, метро Saint-Germain-des-Pres.

Сайт: <www.l-hotel.com>.

СДЕЛАТЬ ПЕДИКЮР. Ничего бы тут необычного не было, если бы не одно обстоятельство. Педикюр делают... рыбы! Маленькие рыбки Доктор, которые питаются ороговевшими частичками кожи. Их используют в терапевтических целях и даже для лечения псориаза! Вы погружаете ноги в бассейн и... Сначала щекотно, потом очень приятно. Классический педикюр завершает процедуру. Все удовольствие длится час и стоит около 50 евро.

Rufa-Fish SPA: 3, rue des Fosses Saint Jacques. Телефон: 01 43 29 41 36. RER Luxembourg.

Сайт: <www.rufafishspa.com>.

ПОУЖИНАТЬ В АБСОЛЮТНОЙ ТЕМНОТЕ. Это необычное приключение. В ресторане «Дан ле Нуар?» обслуживают слепые официанты, потому что там... не видно ни зги! На входе вас даже просят оставить в гардеробе все, что может излучать свет: мобильные телефоны, зажигалки, часы, чтобы обеспечить максимальную чистоту гастрономического эксперимента. Ваше обоняние и вкус начинают работать на полную мощь. Меню составлено очень затейливо: от хрустящего к нежно-обволакивающему, от терпкого к соленому, от острого к сладкому. Содержание тарелок — абсолютный сюрприз, но все вкусно и чрезвычайно развлекательно. Уходя, вы можете узнать, что съели. Ужин с четырьмя переменами блюд и вин и шампанским на аперитив — 72 евро. При заказе нужно выбрать один из двух сеансов: около 20.00 или после 22.00.

«Dans le noir?»: 51, rue Quincampoix, 4-й округ. Метро Les Halles или Rambuteau.

Сайт: <www.danslenoir.com>.

ЗАМЕРЗНУТЬ С ШИКОМ. Зимой и летом здесь всегда минус 5. Ледяной прилавок, ледяные стаканы и пар изо рта. Айс бар (вместе с гостиницей «Кюб» и весьма неплохим рестораном при ней) открыли несколько лет назад, и с тех пор это одно из самых тусовочных мест Парижа. На входе вы оставляете около 40 евро, вам выдают пуховой комбинезон, шапку и рукавицы и запускают в царство Снежной королевы. Отключка совершенная, особенно если на дворе лето. Барная стойка светится неонами, стаканы изо льда обжигают пальцы и губы. И все бесплатно. Правда, выбор напитков в баре невелик, даже, прямо скажем, скуден. Наливают только водку. Зато сколько хочешь. Ваш водочно-ледяной сеанс длится всего полчаса, потом придется уступить место следующей группе. Интересно пообщаться с барменом, который никуда не уходит, ничего горячительного не пьет и весь вечер наблюдает вереницу стремительно

веселяющих граждан.

На улице вас ждет совершенно иной мир.

Обязателен предварительный заказ! Ice Bar de l'hotel Cube, 1-5 passage Ruelle, телефон +33 142 05 20 00. Подробности на <www.kubehotel.com>.

Пешком туда ходить не советую, метро далеко, а район жутковатый: окраина 18-го округа, рядом железная дорога. Лучше на такси.

КУПИТЬ СЕБЕ НЕМНОГО ДРАГОЦЕННОСТЕЙ. Это мой любимый ювелирный магазин. Хочется купить там все: тонкие колечки с аметистами и рубинами, кольцо, где драгоценные камни свисают разноцветными капельками. Все тонко, изящно, со вкусом и не выглядит «посмотрите, на мне надето 10 тысяч евро!». Драгоценности, которые не старят.

Marie-Helen de Taillac: 8 rue de Tournon, 6-й округ, метро Saint-Germain des Pres.

Париж даром

ВОДА ИЗ КРАНА. Ее можно пить! Франция очень бережно относится к своим природным ресурсам и по части охраны природы входит в пятерку самых благополучных стран мира после Исландии, Швейцарии, Швеции и Норвегии. Вода из крана проходит сложную систему очистки, парижские власти за нее ручаются. В любом ресторане, даже самом роскошном, вы можете попросить графин водопроводной воды и не заплатите за него ни копейки.

Большинство французов именно так и поступают. Делая заказ официанту, нужно просто добавить: «э ун караф д'о, сильвуплэ» — «и графин воды, пожалуйста». На улице есть фонтанчики с питьевой водой. Те, что изображают четырех нимф, несущих на головах купол, из которого льется вода, стоят в Париже уже больше ста лет. Таких изысканных фонтанов в городе более полутора сотен.

МУЗЕИ. Круглый год можно бесплатно увидеть постоянную экспозицию в следующих музеях:

- Дом-музей Бальзака — Maison Balzac: 47, rue Raynouard, 16-й округ, метро Passy или La Muette. Бальзак жил в этом доме. Из садика открывается прекрасный вид на Сену.
- Дом-музей Виктора Гюго — Maison Victor Hugo: Hotel de Rohan-Guemenee, 6, place des Vosges, 4-й округ, метро Saint-Paul или Chemin Vert. Квартира писателя находится на знаменитой площади Вогезов.
- Музей «Карнавале» — Musee Carnavalet: 23, rue de Sevigne, 3-й округ, метро Saint-Paul или Chemin Vert. Вся история Парижа.
- Музей «Коньяк-Же» — Musee Cognacq-Jay: 8, rue Elzevire, 3-й округ, метро Saint-Paul или Chemin Vert или Rambuteau. Коллекция живописи и предметов искусства XVIII века.
- Музей романтической жизни — Musee de la Vie romantique: 16, rue Chaptal, 9-й округ, метро Saint-George, или Pigalle, или Blanche. Дом, в котором бывали Шопен, Жорж Санд и многие другие.
- Музей современного искусства — Musee d'Art Moderne, 11, avenue du president Wilson, 16-й округ, метро Alma-Marseau. Шедевры XX века.

- Малый дворец — Petit Palais, avenue Winston Churchill, 8-й округ, метро Champs-Elysee-Clemenceau. Очень эклектичная и интересная коллекция: от древних греков до XX века.

Кроме того:

КАЖДОЕ ПЕРВОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ МЕСЯЦА бесплатный вход в музеи: Лувр, Оранжереи, Орсе, Помпиду, музей Средневековья, Музей на набережной Бранли, музеи Родена и Густава Моро, музей искусства Азии. Посетителей, конечно, в этот день особенно много.

БЕСПЛАТНЫЙ МАССАЖ. Каждый погожий вечер с мая по сентябрь члены Ассоциации «Расслабиться по-французски» устраивают сеансы бесплатного массажа прямо на улице. Воспользоваться им может любой. Сеанс длится недолго, всего минут пять, но его благотворное действие просто волшебное. Обычно массажисты собираются на Place de la Contrescarpe, в районе знаменитой улицы Муффтар.

Place de la Contrescarpe, 5-й округ, метро Cardinal Lemoine.

МАГАЗИН-МУЗЕЙ «ДЕЙРОЛЬ». Там выставлены мастерски сделанные чучела животных и птиц, есть богатая коллекция насекомых со всех континентов и представителей морской фауны. Все продается, но полюбоваться на это диво можно совершенно бесплатно. Детей туда водят на экскурсии. Магазин существует уже 180 лет и является уникальным не только во Франции, но и в Европе.

Deyrolle: 46, rue du Bac, 7-й округ, метро Rue-du-Bac.

ВЫСТАВОЧНЫЙ ЗАЛ. Центр современного искусства Луи Виттон находится в одноименном магазине на Елисейских полях, только вход с улицы Бассано. Небольшой выставочный зал со всегда оригинальной, тщательно отобранной экспозицией, которая меняется дважды в год. Работ обычно немного — ровно столько, чтобы не начать зевать, как это обычно случается во всех музеях мира. Зал располагается на 6-м этаже, куда ведет совершенно черный лифт (темнота должна подготовить посетителя ко встрече с искусством, но страдающим клаустрофобией лучше воздержаться). Любезные смотрители почти всегда позволяют выйти на террасу, которая опоясывает здание. Оттуда открывается замечательный вид на Париж в целом и Елисейские поля в частности. Бесплатное удовольствие в одном из самых дорогих магазинов Парижа — есть на свете справедливость! Подробности на сайте: <www.louisvuitton.com/espaceculturel>.

Espace culturel Louis Vuitton: 60, rue de Bassano, 8-й округ, метро George V.

ТАНЦЫ НА НАБЕРЕЖНОЙ. С середины июня, весь июль и почти до конца августа в погожий вечер любители латиноамериканских танцев (сальса, ча-ча-ча, танго и пр.) собираются на площадке на набережной Сены напротив Института арабского мира. Танцы с 21.00 до полуночи. Волшебная атмосфера и вполне достойная публика. Можно даже прийти в одиночку. Или просто полюбоваться. Танцы на открытом воздухе устраивают также на набережной вдоль канала де ла Виллетт в 19-м округе. Также ежедневно (при условии хорошей погоды!) все лето.

КУСКУС. Хозяева ресторанов, о которых написано ниже, бесплатно угощают кускусом, типичным североафриканским блюдом из пшеничной крупы, овощей и (или) мяса, при

условии, что вы закажете какой-нибудь напиток. Предложение действительно только в определенные дни недели. Вот адреса:

- La Cordonnerie: 142, rue Santa Denis, 2-й округ, метро Etienne-Marcel. Бесплатный кускус для студентов по четвергам и субботам с 20.30.
- La Providence: 88 avenue Parmentier, 11 Parmentier. Бесплатный кускус с курицей по пятницам и субботам с 20.00.
- Le Hoggar Cafe: 17 rue Custine, 18 Chateau-Rouge. Бесплатный кускус по пятницам и субботам с 21.00.
- Le Grenier: 152 rue Oberkampf, 11 Menilmontant. Совсем небольшое заведение, в котором играют джаз. Бесплатный кускус можно получить по пятницам и субботам с 20.30 с октября по апрель.
- Les Fontaines: 153, rue Saint-Maur, 11 Goncourt. Бесплатный кускус по пятницам и субботам с 20.00. Обязателен заказ по крайней мере двух напитков.
- La Choppe: 40 rue Clignancourt, 18 Chateau-Rouge. Это заведение было пионером движения по раздаче бесплатного кускуса. Здесь его подают по пятницам и субботам с 21.00 до 22.30 с сентября по апрель.
- Le Tribal Cafe: 3 cour des Petites Ecuries, 10-й округ, метро Chateau-Rouge. Бесплатный кускус по пятницам и субботам с 20.00, а по средам и четвергам предлагают мидии с картошкой фри.
- Les Trois Freres: 14 rue Leon, 18-й округ, метро Chateau-Rouge. Бесплатный кускус по четвергам с 21.30 у стойки бара.
- Le Tais: 129 boulevard Menilmontant, 20-й округ, метро Menilmontant. Уютное заведение. Бесплатный кускус вечером по пятницам и субботам.
- Le Retro Cafe: 88 boulevard de Charonne, 11-й округ, метро Avron. Бесплатный кускус вечером по пятницам и субботам под цыганские песни. Кроме того, две последних субботы каждого месяца предлагают шведский стол. Народу бывает — не протолкнуться.

«ПЬЕТА» ЭЖЕНА ДЕЛАКРУА. Это масштабное трагическое полотно искусствоведы считают одной из основных работ классика французского романтизма: Богородица, Мария Магдалина, святой Петр и прочие оплакивают снятого с креста Христа. Картина висит в церкви Сан-Дени-дю-Сан-Сакреман. Войдя, нужно повернуть направо и снова направо — вы увидите ее в глубине.

L'Eglise Saint-Denys-du-Saint-Sacrement: 68 bis rue de Turenne, 3-й округ, метро St-Sebastien Froissart.

Недалеко есть еще одна церковь с работой Делакруа — «Христос в Гефсиманском саду». Ее можно найти в глубине церкви слева от алтаря, вверху.

L'Eglise Saint-Paul-Saint-Louis, rue Saint-Antoin, 4-й округ, метро Saint-Paul.

КАРТА ГОРОДА. Обычно в каждом отеле предлагают клиентам карту Парижа. Ее также можно получить бесплатно в офисах по туризму:

- 25 rue des Pyramides, 1-й округ, метро Pyramide. Открыт с 10.00 до 19.00 в будни и с 11.00 до 19.00 в выходные.
- 72 boulevard Rochechouart, 9, Anvers. Открыт ежедневно с 8.00 до 18.00.
- 18 rue Dunrrique, 10-й округ, метро Gare du Nord. Открыт ежедневно с 8.00 до 18.00.
- Place du 11 Novembre 1918, 10-й округ, метро Gare de l'Est. Открыт с 8.00 до 18.00. Закрыт по воскресеньям и в праздничные дни.
- 20 boulevard Diderot, 12-й округ, метро Gare de Lyon. Открыт с 8.00 до 18.00. Закрыт по воскресеньям и в праздничные дни.
- 1 place de la Porte de Versailles, 15-й округ, метро Porte de Versailles. Открыт только во время выставок с 11.00 до 19.00.

ПАРКОВКА. Наземные парковки в августе бесплатно, город полупустой, парижане разъезжаются на каникулы. Парковаться можно только там, где есть белая пунктирная линия и написано «payent».

Париж для экономных

Транспорт

- Добраться до Парижа из аэропорта дешевле всего на городской электричке RER линия B5. Билет в один конец стоит около 9 евро. Электричка останавливается на станциях Gare du Nord, Saint-Michel-Notre-Dame и Denfert-Rochereau. Дорога занимает минимум полчаса.
- Добраться из аэропорта можно на автобусе, остановку которого легко найти по указателям «Bus to Paris». Автобус отходит каждые 20 минут в двух направлениях — Гранд Опера и Триумфальная арка — и обратно с такой же периодичностью. Дорога занимает около часа. Билет туда-обратно стоит около 25 евро. Это дешевле, чем покупать отдельный «туда» и отдельный «обратно». И разумеется, дешевле, чем такси.
- Билет на метро стоит 1,7 евро, но если покупать сразу 10 штук (по-французски это называется «carnet»), то одна поездка обойдется дешевле — 1,2 евро. Автоматы по продаже билетов есть на каждой станции. Они принимают карточки и наличные. Не выбрасывайте билет до конца поездки! В метро нередко ходят контролеры и могут проверить ваш билет на выходе или переходе с одной станции на другую.
- По городу можно передвигаться на прокатном велосипеде. Станции-парковки системы ВЕЛИБ находятся в городе через каждые 300 метров. Вам потребуется кредитная карточка, с которой нужно в автомате, следуя инструкции (есть на нескольких языках), зарегистрироваться в системе. На вашем счету будет заблокирована сумма в 150 евро, которая в случае, если вы будете аккуратным пользователем, останется нетронутой и будет разблокирована по истечении выбранного вами срока пользования велосипедом. Тариф в течение дня — 1 евро. Абонемент на неделю обойдется в 5 евро. Условия при этом таковы: первые 30 минут вы пользуетесь велосипедом бесплатно. Этого времени достаточно, чтобы доехать из центра до любой точки на периферии города. Вторые полчаса обойдутся в 1 евро. Третьи полчаса — 2 евро. Начиная с четвертого получаса вы будете платить по 4 евро за каждые 30 минут. Например, если ваше путешествие продлится 50 минут, с вашей карточки автоматически снимут 1 евро. Если вы будете за рулем 1 час и 15 минут, то заплатите 3 евро.

Экономные граждане каждые полчаса ставят велосипед на стоянку и тут же берут другой, чтобы не платить ничего сверх абонентской платы.

Покупки

- Иностранцы туристы, не являющиеся гражданами Европейского Союза, имеют право на возврат налога на добавочную стоимость. Это около 15 процентов. Чтобы вернуть деньги, надо совершить покупки в одном магазине в один день на сумму не меньше 175 евро. Затем на основании кассового чека и паспорта покупателя продавец оформляет документы для предъявления таможене при выезде из страны (при условии, что вы покидаете Европейский Союз, то есть выезд из Франции в Италию, например, выездом не считается). В аэропорту после регистрации надо вместе с покупками отправиться на таможню (смотрите указатели Douane). Вам понадобится авиабилет, паспорт, документы, оформленные в магазине, и сами покупки (таможенники могут проверить наличие товара и оштрафовать вас, если такового не обнаружится!). Таможенники ставят на документах печать, после чего в банке, который находится внутри терминала, за паспортным контролем, можно получить деньги. Банк берет комиссию. В итоге получается экономия не меньше 10 процентов.

В крупных магазинах, например в Галерее Лафайет (Galeries Lafayette) и Прентам (Printemps), есть специальный отдел по оформлению покупок Tax Free.

- Там же существует и еще одна услуга, которая может дополнительно сэкономить ваши деньги. Это так называемая Карточка иностранца. Спрашивать ее надо на входе у Прилавка информации (обычно обозначена буквой I или INFORMATION. Для ее оформления требуется паспорт. Эта карточка дает право на скидку в 10 процентов на большую часть товаров. Оплачивая покупку, вы просто предъявляете эту карточку (выдается бесплатно!) или можете поинтересоваться заранее, распространяется ли эта льгота на выбранный вами товар. Из покупателей о ней мало кто знает, а администрация магазина, по понятным причинам, предпочитает эту услугу не рекламировать. Товар, купленный со скидкой по Карточке иностранца, да еще оформленный Tax Free, обойдется заметно дешевле.

В период распродаж карточка иностранца не действует.

- Самое большое количество аутлетов (магазинов, где товар продается со скидкой) находится в районе метро Алезия (Alesia) в 14-м округе. Вот несколько адресов:

- Stock Sonia Rykiel: 64 rue d'Alesia. Женская мода.
- Stock Maje: 44, avenue General Leclerc. Женская мода.
- Srock Bel Air: 36, avenue General Leclerc. Женская мода.
- Stock Sinequenon, 74 rue d'Alesia. Женская мода.
- Compagnie de Californie: 37 rue des Plantes. Спортивная одежда.
- Dorotennis Stock: 74 rue d'Alesia. Мужская и женская мода, детская одежда.
- Georges Rech Stock: 100 rue d'Alesia. Женская мода.
- Ober Stock Jeans: 111bis rue d'Alesia. Джинсы для мужчин и женщин.

Достопримечательности

- Если вы намерены посетить как можно больше музеев Парижа, стоит приобрести музейную карту. Она называется Paris Museum Pass и продается в крупнейших музеях, офисах по туризму и сети магазинов Fnac. Эта карта дает право на вход в более чем 60 музеев города (без очереди!). 2-дневный абонемент стоит 32 евро; 4-дневный — 48 евро; 6-дневный 64 евро. Карта выгодна, если вы посещаете не менее трех музеев в день.

- Удобный способ посмотреть город — двухэтажный туристический автобус, который курсирует от одной парижской достопримечательности к другой. Билет действует один день или несколько дней, в течение которых можно выходить из автобуса, когда захочется, и снова садиться, продолжая движение сколь угодно долго. Хоть целый день! Экскурсия сопровождается комментариями, в том числе и на русском языке.

В Париже работают две компании, предоставляющие такую услугу: Paris l'Open Tour: предлагает четыре маршрута, самый интересный из которых Paris Grande Tour, он охватывает почти весь город. Поездка длится 2 часа (повторюсь, вы можете кататься по любому маршруту целый день, точнее рабочий день: с 9.30 до 18.00). Есть абонементы на 1-2-3 дня. Стоимость от 29 до 44 евро. Дети до четырех лет бесплатно. За детей с 4 до 11 платят в два раза дешевле. Приобрести билет можно в офисе компании Paris L'Opentour, 13 rue Auber, 9 округ, метро Орега, в офисах туризма, а также на сайте: <www.parisloptour.com>.

Les Cars Rouges: легко узнаваемые красные двухэтажные автобусы с открытым верхом. Предлагает один маршрут с девятью остановками продолжительностью 2 часа 15 минут. Билет действителен в течение двух дней и стоит 24 евро.

Первый автобус отправляется в 9.30, последний — в 18.00. Билеты можно приобрести в офисах туризма, в самом автобусе или на сайте: <www.carsrouges.fr>.

Еда

- Пообедать в Париже стоит дешевле, чем поужинать. Большинство точек общепита предлагают днем комплексные меню, в котором в разных вариантах представлена закуска плюс горячее блюдо или горячее блюдо плюс десерт или закуска плюс горячее плюс десерт. Комплексный обед называется по-французски Formule. Он стоит обычно 13-25 евро, но можно найти и всего за 10. Вечером за тот же набор вы потратите раза в полтора-два больше. Даже самые шикарные рестораны предлагают днем комплексное меню. Это очень выгодно: за относительно небольшую сумму (от 60 евро) можно попробовать настоящую haute cuisine — высокую французскую кухню, отмеченную одной или несколькими мишленовскими звездами, а вечером обойтись дежурным бутербродом.

- Экономные посетители обычно берут разливное домашнее вино, оно, как правило, самое дешевое. Множество ресторанов предлагают его в своем меню. Ищите строчку «pichet» или «vin de la maison». Вино подается в графинчике. Конечно, откровений от этого вина ждать не стоит.

- Кофе у барной стойки стоит дешевле, чем если его заказывать, сев за столик.

- Бутерброды во Франции очень вкусные! На верное, потому что очень вкусный хлеб. Множество клерков днем питается именно бутербродами. Лучшие, на мой взгляд, продают в маленькой забегаловке в двух шагах от самой роскошной площади города — Вандомской — посреди ювелирных магазинов и дорогих отелей. Это бутербродная Le Petit Vendome (8, rue Caru cines). Там обедают белые воротнички из окрестных офисов. Жаль, что в выходные

закрыто.

Вавилон

Однажды мы снимали стэнд-ап в 18-м округе у станции метро Шато-Руж, где разбит уличный рынок со всякой съестной всячиной. Стэнд-ап — это когда в репортаже вдруг появляется корреспондент и говорит, как ему кажется, какую-то умную и важную мысль. Мне предстояло эффектно пройти сквозь толпу с микрофоном. Пришлось сделать не меньше 20 дублей, потому что микрофон неожиданно забарахлил. Должно быть, рация в стоявшей неподалеку полицейской машине работала на той же радиочастоте и вносила помехи. Когда позже мы отсматривали материал, оказалось, что в разношерстной рыночной толпе за 30 отснятых минут было одно-единственное европейское лицо. И это лицо было мое.

Арабы, африканцы, азиаты... Мужчины в бурнусах и кафтанах, в чалмах и тюбетейках, с бородами и без. Чернокожие женщины в платках, завязанных немислимым бантом. Маленькие кругленькие азиатки. Особи в парандже с узкой амбразурой для глаз. Этот уголок Парижа — настоящий Вавилон. По нему можно читать историю колониальных завоеваний Франции и мировой миграции населения.

Париж всегда был пристанищем для искавших лучшей доли. В Средние века город осваивали голландцы и шведы, в основном студенты, приехавшие учиться в Сорбонне. В XVII веке здесь искали убежища английские, шотландские и ирландские якобиты. В начале XIX века, когда Наполеон провозгласил евреев полноценными гражданами, а иудаизм — официальной религией наравне с католицизмом, в Париж устремились потомки всех 12 колен израилевых. Затем повалили поляки, недовольные то Россией, то Пруссией. В конце XIX века поехали на заработки итальянцы, бельгийцы, испанцы и португальцы. В XX веке Париж пережил волну белой русской эмиграции, затем армянской, затем очередной еврейской (сефарды из Северной Африки). Все это город переварил и выдал конечный продукт — парижанина, космополита и свободолоба.

Потом пришел черед арабской эмиграции: Марокко, Алжир, Тунис. Азиатской: Турция, Китай, Вьетнам, Лаос, Шри-Ланка, Сирия, Ливан. Американской: Гаити, Мартиника, Гваделупа, Антильские острова. Африканскую волну можно сравнить с настоящим цунами. В колониальную эпоху Франция владела почти всей Западной Африкой и доброй частью Центральной. Теперь в Сенегале, Мали, Того, Габоне, Конго, Чаде, Гвинее, Камеруне, Мадагаскаре и на острове Реюньон не осталось ни одной семьи, у которой не было бы родственников или хотя бы знакомых, уехавших пытаться счастья во Франции.

Прежде страна принимала всех по принципу воссоединения семьи. То есть устроившийся в Париже иммигрант вызывал на ПМЖ сначала своих родителей, потом братьев и сестер. Потом он женился на своей соотечественнице и вместе с ней перевозил во Францию ее ближайших родственников. Те тоже действовали по цепочке. Государство было обязано всех обеспечить жильем и пособием.

Когда оказалось, что прокормить такое количество граждан невозможно, гостеприимно распахнутые ворота прикрыли. Получить сейчас французские документы непросто. Думаю, оно и к лучшему.

Сейчас каждый шестой житель Парижа — иммигрант, то есть уроженец другой страны. Каждый шестой — сын или дочь иммигранта. То есть минимум треть города — как говорится, «свежая кровь». Самое распространенное имя для новорожденного парижанина — Мохамед-Амин. А еще 5 лет назад первую строчку занимал Жан-Кристоф.

Стоит немного удалиться от центра, от оси Лувр-Елисейские поля, как в Париже начинают проступать Абиджан, Бамако, Марракеш, Пномпень и Рангун.

На улице Мира (rue Myrha) в 18-м округе по пятницам местная мечеть не в состоянии вместить всех прихожан. Во время дневного намаза народ расстилает коврики прямо на улице. Движение останавливается, потому что молящимися бывает покрыта вся проезжая часть. Городские власти собираются построить в этом районе новую мечеть, но имамы говорят, что и ее будет недостаточно. Надо строить сразу три.

В продуктовых лавках на бульваре де ла Шапель (boulevard de la Chapelle) ценники написаны на хинди. Там продают диковинные овощи и фрукты, названия которых я не слышала никогда. Это район, где живут выходцы из Пакистана, Индии и Шри-Ланки. В конце августа — начале сентября они устраивают шествие в честь бога Ганеши. Процессия растягивается на несколько кварталов!

По субботам кварталы Марэ в центре города заполняют евреи в черных костюмах и шляпах с кудрявыми пейсами у висков. В районе улицы Розьер (rue des Rosiers) — четыре синагоги, и во время шабата тут бывает не протолкнуться.

В окрестностях Гранд Опера — японский квартал. На улице Святой Анны (rue Sainte-Anne) — максимальное сосредоточение японских ресторанов и продуктовых лавок. Моя приятельница-японка говорит, что в местном супермаркете можно купить свежую васаби. Даже в Японии это редкость...

13-й округ облюбовали выходцы из Азии. Там находится самый большой в Европе Чайна Таун, в котором все китайское: магазины, рестораны, парикмахерские, вывески на домах. Там даже «Макдональдс» китайский (вместо знаменитой буквы М — иероглиф) и есть Собор Китайской богородицы (Notre Dame de Chine)! Один мой коллега рассказывал забавную историю. Российский президент ожидался в Китае с государственным визитом, но съемочная группа, которая должна была освещать это событие, по каким-то причинам опаздывала. Тогда коллеге, живущему во Франции, дали задание снять китайцев в Париже, чтобы, рассказывая о предстоящем визите в Китай, иметь хоть какую-то картинку. Он поставил штатив на оживленной авеню Шуази (avenue Choisy) в самом центре парижского Чайна Тауна и просто включил камеру на 15 минут...

Подмены никто не заметил.

Минус десять градусов по Цельсию

Как все-таки непогода стирает различия!

После обильного снегопада холеный Париж не отличить от Южного Бутова: те же непроходимые тротуары, грязное месиво на дорогах и слякоть в общественных местах. Автомобили двигаются еле-еле, и в беспробочном обычно городе все стоит. Снегоочистительных машин катастрофически не хватает. У городских коммунальщиков закончилась соль. Аэропорты и вокзалы забиты уставшими пассажирами, которые никуда не едут и не летят. Газеты предсказывают: сегодня в 7 вечера будет достигнут рекорд потребления электроэнергии: 93 тысячи мегаватт, и завтра он наверняка будет побит. Значит, завтра будет еще хуже.

В моей служебной квартире в солидном доме в самом престижном парижском округе гуляет ветер. Заклеивать окна не принято, да и нечем. А окна с одинарными стеклами. Других в этих парижских домах с ажурными балкончиками почти и не бывает. Вся семья спит, не раздеваясь.

Худенькие батареи (по одной на комнату) греют еле-еле. Обогревательных приборов в магазинах не найти, а камин не для тепла — для красоты. Для тепла — неуклюжая русская печь. Но у меня ее нет.

Минус 10 в Париже — это что-то чрезвычайное. К таким холодам тут никто не готов. Наши люди ухмыляются злорадно: даже скребков у этих бедолаг нет! Расчистят кое-как замерзшей ладонью лобовое стекло, «продырявят» в ледяной корке окуляры и едут. А как они ходят! Они же с гололедицей не знакомы, и обувь у них исключительно на тонкой и скользкой подошве: ступают осторожно-осторожно, переваливаются с ноги на ногу, и даже самые утонченные парижанки становятся похожими на гусынь.

Нашего человека в запорошенной парижской толпе отличить можно запросто: входя в помещение, деловито топает ногами. Садясь в машину, привычно стряхивает с ботинок снег. Но самое главное — шарф. Наш человек его аккуратно обматывает сначала вокруг горла, а потом тщательно крест-накрест на груди, максимально используя его шерстяной КПД. А француз — перекинет легкомысленно один конец через плечо, оставляя беззащитными бронхи, и все. Смотреть холодно.

Малыши в такую погоду вызывают щемящую жалость. Они с шарфами не знакомы вовсе. Надежная защита носика-курносика, мягкая поддержка поднятого воротника и уздечка для шалунов — для французов опасность. Шарфом ведь и задушиться нечаянно можно, а воспитателю отвечай. Так что шарфы в детских садах категорически запрещены.

Как все-таки непогода подчеркивает различия!

Интим на завтрак не предлагать

Сенатор был любезен, разговор клеился, и мы оба были довольны. Прощаясь, он сказал:

— Хотите, позавтракаем как-нибудь вместе?

Я едва не уронила блокнот. Как — «позавтракаем»?! На завтрак меня еще никто не приглашал. Мне кажется, это очень интимно — завтрак. Не хочет ли он этим сказать, что мы и проснемся вместе? Какая завуалированная наглость, а еще сенатор!

Это было самое начало моей парижской жизни, и хорошо, что я тогда сдержалась.

Совместный завтрак во Франции — обычное дело. Народ поглощает круассаны и булочки с маслом и джемом, запивая кофе, и обсуждает дела. Любой министр французского правительства завтракает с журналистами по крайней мере раз в месяц. Президент завтракает с министрами и разными важными людьми. Бизнесмены — с бизнесменами, клерки — с начальством и друг с другом и т. д. Даже в детском саду время от времени устраивают совместные завтраки родителей и воспитателей. Если вы не завтракаете ни с кем, вы выпадаете из системы.

Обед у французов — целый ритуал. В обед в Париже забиты все рестораны, кафе, трактиры, столовые и разные забегаловки. Несмотря на то что на принятие пищи отводится целых два часа, никто не бежит домой разогревать вчерашний суп. Все расходятся по точкам общепита, потому что ни в одном городе мира нет такого количества недорогих и вкусных заведений. Медленно едят первое, медленно едят второе, не отказываются от десерта (тоже неспешно), завершая все это под непринужденный разговор чашкой кофе, выпитой по капле. Да что, по капле, по молекуле!

Вечером места в лучших ресторанах лучше заказывать.

В пятницу и особенно в субботу дома ужинают только «семейные», и они в меньшинстве. Весь Париж — гуляет.

В самый разгар мирового финансового кризиса французское правительство решило снизить налоги для рестораторов, чтобы те, в свою очередь, понизили цены, чтобы французы могли продолжать ходить в рестораны (уф, сколько «чтобы!»). Потому что в ресторане в приятной компании под утиную грудку с запеченной картошкой и стаканчик красного кризис переносится легче.

Для французов совместное принятие пищи — важнейший ритуал, часть национального самосознания. Он даже занесен ЮНЕСКО в Список нематериального культурного наследия человечества.

Формулировка этого феномена ст **o** ит цитаты (немного вольной).

«Французское застолье — в первую очередь социальное явление, традиция, сопряженная с празднованием важных моментов в жизни. Люди собираются не только затем, чтобы вкусно поесть и хорошо выпить, но и затем, чтобы получить удовольствие от того, что они вместе. Радость общения, чувство принадлежности к коллективу и гармония между человеком и дарами природы — основа французского застолья. В нем непременно учитываются также качество ингредиентов (предпочтительно местного происхождения), сочетание еды и напитков, сервировка и украшение стола, а также порядок подачи блюд. Застолье начинается с аперитива и заканчивается диджестивом (настойкой на травах, бальзамом), между которыми подаются по крайней мере четыре перемены блюд: закуска, рыба и (или) мясо с овощами, сыры и десерт».

Заметьте, эксперты ЮНЕСКО выделили не кухню как таковую (вкусно готовить умеют многие народы), а само искусство трапезы, в котором радость вкуса неотделима от радости взгляда и слуха.

Ведь если вдуматься, французская кухня в основном построена на собирательстве (которое от бедности): выбросил прилив на берег устриц — придумали к ним подливку, поймали лягушку — скорее ее на сковородку, понаблюдали за свиньями, копающимися в земле, — обнаружили трюфели, собрали улиток — чем не мясо?! Главное — правильный соус.

А еще важнее — приятная обстановка.

Так что, поглощая в Париже четыре перемены блюд и запивая добрым французским вином — непременно в хорошей компании! — вы приобщаетесь к чему-то нематериальному и очень культурному...

И не думайте о калориях.

Мои любимые рестораны

В районе Елисейских полей

- «Латераль». Милое кафе в двух шагах от Триумфальной арки. Днем там всегда аншлаг —

обедают клерки из окрестных офисов. А клерки — индикатор хорошего заведения. Кухня в «Латераль» не скучная. Даже обычный стейк тут умудряются подать как-то по-особому, а гребешки готовят в лимонно-имбирном маринаде. Тартар предлагают в четырех разных вариантах, большой выбор салатов. Комплексный обед стоит 15,5 евро. Вечером ужин из трех блюд обойдется примерно в 35 евро (без напитков). У кафе есть терраса, куда мечтают попасть все, но везет тому, кто пришел раньше.

Cafe Lateral: 4 avenue Mac-Mahon, 17-й округ, метро Charles-de-Gaulle-Etoile.

Тел.: 01 43 80 20 96.

- «Леон де Брюссель». Сеть бельгийских ресторанов, которых в Париже около десятка. Главное блюдо — мидии в горшочке с картошкой фри. Мидии свежайшие и приготовлены в разных вариациях: в белом вине с луком, со сметаной, с помидорами, с рокфором, с соусом карри или запечеными в духовке с сыром. Цена от 16 до 22 евро за порцию. Добавку картошки можно просить бесконечно. Некоторые блюда «повторяют» всего за 3 дополнительных евро. Отменное бельгийское пиво. Одно из преимуществ заведения — работает без перерыва. Есть детское меню. Малышам дарят книжки-раскраски и воздушные шары.

Leon de Bruxelles, 63 avenue des Champs Elysee, 8-й округ, метро Franklin D. Roosevelt.

Тел.: 01 42 25 96 16.

Вот еще несколько ресторанов той же сети:

В районе Опера

Leon de Bruxelles: 30 boulevard des Italiens, 9-й округ, метро 4 Septembre.

Тел.: 01 42 46 36 15.

В районе Ле Аль

Leon de Bruxelles: 120 rue Rambuteau, 1-й округ, метро Les Halles.

Тел.: 01 42 36 18 50.

В районе Сан-Жермен

Leon de Bruxelles: 131 boulevard Saint-Germain, 6-й округ, метро Mabillon.

Тел.: 01 43 26 45 95.

В районе Бастилии

Leon de Bruxelles: 3 boulevard Beaumarchais, 4-й округ, метро Bastille.

Тел.: 01 42 71 75 55.

- «Иппопотамюс». Еще одно сетевое заведение, название которого переводится как «Гиппопотам». Для убежденных мясоедов. Предлагает самые нежные и сочные части коров семи пород из разных регионов страны. Порции немаленькие, готовят вкусно. Комплексный обед из двух блюд — от 15 евро, из трех блюд — от 20 евро. Детское меню 7 евро. Но я предпочитаю заказывать «а ла карт». Мое любимое блюдо — пять разных типов вырезки в

одной тарелке. Попросите официанта показать вам, с какого кусочка лучше начать, чтобы прочувствовать разницу в полной мере. И будьте готовы к тому, что вас здесь непременно спросят о степени прожарки.

Hippotamus: 20 rue Quentin Bauchert, 8-й округ, метро Franklin D. Roosevelt.

Тел.: 01 47 20 30 14.

Есть еще пара ресторанов этой сети в окрестностях Елисейских полей:

Hippopotamus: 6 avenue Franklin D. Roosevelt, 8-й округ, метро Franklin D. Roosevelt.

Тел.: 01 42 25 77 96.

Hippopotamus: 46 avenue de Wagram, 8-й округ, метро Ternes.

Тел.: 01 46 22 13 96.

В районе Ле Аль

Hippopotamus: 29, rue Berger, 1-й округ, метро Les Halles.

Тел.: 01 45 08 00 29.

В районе Опера

Hippopotamus: 1 boulevard des Capucines, 2-й округ, метро Opera.

Тел.: 01 47 42 75 70.

В районе Бастилии

Hippopotamus: 1 boulevard Beaumarchais, 4-й округ, метро Bastille.

Тел.: 01 44 61 90 40.

В районе Монпарнас

Hippopotamus: 119 boulevard du Montparnasse, 6-й округ, метро Vavin.

Тел.: 01 43 20 37 04.

В районе Лувра

- «Ле Фюмуар». Считается, что это брассери, но выглядит, как ресторан. Здесь всегда полно народу, преимущественно молодого, так что бывает шумно, особенно вечерами. Идеально для большой компании. Цены вполне гуманные для такого туристического места. Комплексный обед из двух блюд стоит 18,5 евро, из трех — 22 евро. Комплексный обед вечером из трех блюд — 32 евро. Очень вкусные гребешки с укропным маслом и ягненок под соусом карри.

Le Fumoir: 6 rue de l'Amiral Coligny, 1-й округ, метро Louvre-Rivoli.

Тел.: 01 42 92 00 24.

В районе биржи

• Brasserie «Галопен». Заведение с пышным викторианским декором, почти полуторавековой историей и весьма любезным обслуживанием. Предлагает почти все, чем гордится французская кухня: устрицы, эскарго, фуа-гра, утиная грудка, андуйет, тартар и душистые сыры на десерт. Комплексный обед из двух блюд — 24 евро, из трех блюд (закуска, горячее и десерт) плюс полбутылки вина — 36 евро. Вечером, конечно, дороже. Незабываемая ромовая баба-фламбе с изюмом, которую официант поджигает у вас на глазах. Часто заполнено до отказа.

Bresserie Gallopin: 40 rue Notre Dame des Victoires, 2-й округ, метро Bourse.

Тел.: 01 42 36 45 38.

В районе Марэ

• «Ле Фу д'Анфас». Находится на улочке, на которой есть еще четыре неплохих ресторана. Я предпочитаю этот. Тесный старенький зал, прелестная веранда-крыльцо и домашняя традиционная кухня: исключительно вкусная фуа-гра, замечательный антрекот, пот-о-фе (мясо с овощами в бульоне), бабушкины тортики. Богатая винная карта. Комплексный обед за 17-20 евро. Ужин из трех блюд обойдется в 35-40 евро.

Les Fous d'en Face: 3 rue du Bourg-Tibourg, 4-й округ, метро Hotel de Ville.

Тел.: 01 48 87 03 75.

• «Ше Марианн». Кошерный ресторан в самом сердце еврейского квартала. Здесь всегда очередь, поскольку готовят недорого и вкусно. Впрочем, откровений от шеф-повара ждать не стоит. Я всегда беру фирменную составную тарелку, в которой всего понемногу: икра баклажанная, оливки, гумус, тефтели, долма. Особенно хорошо все это идет летом в жаркую погоду под стаканчик розового провансальского вина. Стоит от 12 евро. Поужинать можно за 20-25 евро.

Chez Marianne: rue Hospitalieres-Saint-Gervais, 4-й округ, метро Saint-Paul.

Тел.: 01 42 72 18 86.

• «Фланч». Сетевое заведение, ресторан самообслуживания со смешными ценами. Например, добрая тарелка жареной картошки фри с парой сосисок, яичницей с беконом и салатом стоит 5,95 евро, стейк с зеленой фасолью — 7,95. Большой выбор галет (бретонских блинчиков из гречневой муки). Макароны можно есть до отвала. Отличный адрес для экономных студентов.

Flanch: 21 rue de Beaubourg, 3-й округ, метро Rambuteau.

Тел.: 01 40 29 09 78.

Есть еще пара ресторанов этой сети в других районах Парижа:

Flanch: Forum des Halles 5-7 rue Pierre Lescot, 1-й округ, метро Les Halles.

Тел.: 01 42 33 52 35.

Flanch: 1-3 rue Caulaincourt, 18-й округ, метро Place de Clichy.

Тел.: 01 45 22 39 52.

• «О Бургиньон дю Марэ». Уютное интимное местечко, где по-домашнему готовят блюда

Бургундии, знаменитого винно-улиточно-мясного региона Франции. Фирменное блюдо — андуйет (колбаска из потрохов) и беф-бургиньон (мясо с овощами). Комплексный обед стоит примерно 30 евро. Ужин обойдется в 60 евро, но можно и вдвое дешевле, если не заказывать спиртное. Впрочем, устоять невозможно, потому что в этом бистро действительно замечательный выбор великолепных бургундских вин.

Au Bourguignon du Marais: 52 rue Francois Miron, 4-й округ, метро Saint Paul.

Тел.: 01 48 87 15 40.

В районе площади Вогезов

- Кафе де Мюзе. Небольшое и очень парижское бистро для самых скромных кошельков. Я люблю его за атмосферу, трогательный домашний декор и сытную кухню: паштеты, кровяные колбаски, лосось в сливочном соусе, андуйет... Есть комплексный обед (13 евро) и комплексный ужин (20 евро). Приятная публика и обходительный сервис.

Cafe des Musees: 49 rue de Turenne, 3-й округ, метро Chemin Vert.

Тел.: 01 42 72 96 17.

В районе Нотр-Дам

- «Ле Солей д'Ор». Одна из моих самых любимых брассери. Хорошая и недорогая, несмотря на то что находится на перекрестье туристических троп. Комплексный обед (закуска плюс основное блюдо или основное блюдо плюс десерт) всего за 15 евро — предлагается даже вечером, что встречается нечасто. Совершенно замечательные яйца в мешочек под голубым соусом на закуску и свиная рулька на горячее. Внимательные официанты и приятная атмосфера. Бесспорный козырь — столики на улице на солнечной стороне с видом на Сену. Если повезет найти там место, «зависаешь» надолго.

Le Soleil d'Or: 15 boulevard du Palais, 4-й округ, метро Cite или Saint-Michel.

Тел.: 01 43 54 22 22.

- «Ле Ремине». Одно из самых романтических заведений в Париже: маленькое, уютное, вкусное и расположено прямо напротив Нотр-Дам, через мост. Здесь готовят французскую кухню с пикантной ноткой фьюжн: нежная телятина в медово-лимонном соусе, королевская дорада со спагетти из кабачков-цуккини. Перед местными десертами устоять просто невозможно! Но цены днем и вечером отличаются, как день и ночь. Комплексный обед стоит всего 14 евро. Ужин без напитков обойдется минимум в 45 евро.

Le Reminet: 3 rue des Grands-Degres, 5-й округ, метро Maubert-Mutualite.

Тел.: 01 44 07 04 24.

В Латинском квартале

- «Бульон Расин» — знаменитая брассери в стиле Ар-Нуво. Ее интерьер — памятник архитектуры, охраняемый государством: чугунное литье, витражи, зеркала, мозаика. Резная лестница, ведущая в зал на втором этаже. В меню — только классика: луковый суп (вполне хорош), фуа-гра с инжиром, эскарго. Большой выбор на горячее: молочный поросенок с картофельным пюре (17,5 евро), нежный антрекот с картошкой и салатом (18,5 евро), ризотто с

гребешками и креветками под соусом из омара (20,5 евро). Комплексный обед — около 20 евро. Ужин без напитков обойдется не меньше чем в 30 евро.

По соседству находится «Bouillon des Colonies» — принадлежащая дому брасри с кухней стран Азии и Африки. Экзотично и тоже вкусно. Цены сопоставимы.

Bouillon Racine: 3 rue Racine, 6-й округ, метро Cluny-La Sorbonne или Odeon.

Тел.: 01 44 32 15 60.

Район Сан-Жермен де Пре

- «Пэр э Фий». Типичное парижское бистро, уютное и вкусное, несмотря на то что находится в весьма оживленном месте. Довольно богатое меню, которое варьируется в зависимости от времени года. Очень хорош тартар, замечательный суп-гаспачо и пот-о-фе (горшочек с мясом и овощами). Одно из немногих мест, где можно смело заказывать луковый суп. Комплексный обед стоит 14 евро. Ужин обойдется в 30 евро на человека. В погожий день лучше сидеть за столиком на улице.

Peres et Filles: 81 rue de Seine, 6-й округ, метро Mabillon.

Тел.: 01 43 25 00 28.

- «Ле Пти Сан-Бенуа». Бистро, которому больше 100 лет, и кажется, что время в нем остановилось: скрипучие крутящиеся двери, деревянные панели, оцинкованная стойка и маленькие столики, поставленные почти вплоты друг к другу. В маленьких конторских ящичках постоянные посетители прежде хранили свои салфетки. Тут бывали Борис Виан, Серж Гинсбург и другие парижские знаменитости. Кухня незатейлива и честна, особенно по части цены. Дежурное блюдо всего 10,5 евро. Я обычно беру здесь седло ягненка с травами.

Le Petit Benoit: 4 rue Saint-Benoit, 6-й округ, метро Saint-Germain-des-Pres.

Тел.: 01 42 600 27 92.

- «Реле Антрекот». Ресторан для мясоедов. В нем подают только одно блюдо — сочный антрекот под перечным соусом с картошкой фри и зеленым салатом, посыпанным грецкими орешками. Степень прожарки мяса выбирает клиент. Можно просить добавки, и это бесплатно! Неплоха сырная тарелка и все домашние десерты. Обед на двоих с вином (большой выбор!) обойдется в 80 евро.

Le Relais de l'Entrecote: 20 rue Saint-Benoit, 6, Saint-Germain-des-Pres.

Тел.: 01 45 49 16 00.

Есть еще один ресторан «Реле Антрекот» — в районе Елисейских полей. Там обычно очередь, но попытать счастья можно.

Le Relais de l'Entrecote: 15 rue Marbeuf, 8-й округ, метро Franklin D. Roosevelt.

Тел.: 01 49 52 07 17.

А также в районе Монпарнас:

Le Relais de l'Entrecote: 101 boulevard du Montparnasse, 6-й округ, метро Vavin.

Тел.: 01 46 33 82 82.

В районе музея д'Орсе

- «Кафе де л'Амбир». Типичная недорогая парижская брасри в приятном декоре. Кухня традиционная, без затей, и вполне честная. Дежурное блюдо стоит 11 евро, большая тарелка салата — 10 евро, десерты 5 евро, стаканчик вина — 3 евро.

Cafe de l'Empire: 17 rue de Vas, 7-й округ, метро Rue de Vas.

Тел.: 01 40 15 91 18.

В районе Дома Инвалидов

- «Кафе на Эспланаде» — элегантный ресторан, модное местечко, куда лучше приходиться «при параде». Зеркала, низкие мягкие кресла, белоснежные скатерти. Главное достоинство — потрясающий вид на Дом Инвалидов. Кухня — традиционная французская с легким оттенком фьюжн. Мое любимое блюдо здесь — говяжья печень. Она здесь замечательной свежести и просто тает во рту. Хороши тартар и немь (спринг-роллы, горячая закуска из вьетнамской кухни). Ужин вдвоем обойдется минимум в 100 евро.

Cafe de l'Esplanade: 52 rue Fabert, 7-й округ, метро La Tour-Maubourg.

- «Ше Франсуаз» — приятный ресторан с традиционной кухней. Свежайшие продукты и очень бережное к ним отношение шеф-повара. Я в этом ресторане люблю все рыбное и особенно устрицы, хотя и мясные блюда приготовлены как надо. Замечательный выбор сыров. Есть зеленая терраса. Днем там обедает все Министерство иностранных дел, которое находится напротив, а также депутаты Национальной Ассамблеи, которая тоже недалеко. Комплексный обед из трех блюд — 30 евро. Детское меню 11,5 евро. Ужин с вином обойдется в 150 евро на двоих.

Chez Francoise: Aerogare des Invalides, 7-й округ, метро Invalides.

Тел.: 01 47 05 49 03.

- «Де Шезе». Ресторан с простоватым деревенским декором и богатой кухней Юго-Запада Франции. Именно здесь три поколения французских президентов принимали своих высоких гостей: Билла Клинтона, Владимира Путина и пр. Меню меняется в соответствии с сезоном, и продукты отменного качества. Фирменное блюдо — утка с инжиром. Комплексный обед из двух блюд плюс чашечка кофе — 29 евро. Комплексный обед из трех блюд плюс кофе — 34 евро. Вечером очень дорого. Но ради того, чтобы сказать «и я там был...», прийти стоит. Благо, кормят там действительно вкусно.

D'chez Eux: 2 avenue Lowendal, 7-й округ, метро Ecole Militaire.

Тел.: 01 47 05 52 55.

В районе Эйфелевой башни

- «Ле Кокотт». Забавное заведение, в котором все блюда готовятся и подаются в кокотницах, даже десерт. Вкусные паштеты и запеканки на закуску не дороже 10 евро. Очень удачные блюда из рыбы, например морской окунь в кокосовом молоке (16 евро). Восхитительный десерт (мой выбор — шоколадный торт — м-м-м!). Свободных мест тут обычно не найти, так что лучше

приходить пораньше или заказывать. Комплексный обед — 22 евро. Вечером — 35 евро.

Les Cocottes: 135 rue Saint-Dominique, 7-й округ, метро Ecole Militaire.

Тел.: 01 45 50 10 31.

• Кафе «Констан». Хозяин этого заведения, Кристиан Констан, знаменитый шеф-повар родом с юго-запада Франции, что чувствуется в его кухне. Вкусно, как дома, и красиво в тарелке, как в дорогом ресторане. Можно заказывать любое блюдо, я ни разу не разочаровалась ни в рыбе, ни в мясе. Десерты — чистый восторг. Сливы в красном вине со специями, профитроли под соусом из горячего шоколада, крем-карамель по старинному рецепту — всего за 7 евро. Комплексный обед из двух блюд стоит 16 евро, из трех — 23 евро. Вечером хороший ужин на двоих с бутылкой доброго вина обойдется в 100 евро.

Cafe Constant: 139 rue Saint-Dominique, 7-й округ, метро Ecole-Militaire.

Тел.: 01 47 53 73 34.

В районе больших магазинов

• «Ше Папа». Это сеть ресторанов, которых в Париже около десятка. Кухня Юго-Запада Франции, который славится фуа-гра, трюфелями и блюдами из утки. В этом ресторане огромные порции. Фирменное блюдо — Салат «Ше Папа» (зеленый салат, теплая вареная картошка, помидоры, куриная печень и что-то еще очень вкусное) — подается в тарелке размером с тазик! Плотный ужин с вином на двоих обойдется в 70 евро.

Chez Papa: 29 rue des Arcades, 8-й округ, метро Havre-Caumartin.

Тел.: 01 47 05 38 80.

• «Ше Шартье». Один из самых дешевых ресторанов Парижа. Салат из помидоров — всего за 1,9 евро, авокадо с креветками — 3,3 евро, полдюжины экарго — 6,5 евро, рубец по-каенски — 9 евро, курица с картошкой — 8,7 евро, ромштекс — 11 евро. Кухня очень простая, без изысков. Сытно пообедать с вином можно всего за 20 евро. И все это в одном из самых красивых залов города! Роскошные витражи, светильники, старинные медные вешалки. Декор этого заведения охраняется государством уже больше сотни лет. «Ше Шартье» легко найти по очереди, которая тянется от его дверей на улицу. Утешает, что ресторан работает в режиме нон-стоп.

Chez Chartier: 7 rue de Faubourg Monmartre, 9-й округ, метро Grands-Boulevards.

Тел.: 01 47 70 86 29.

В районе Пигаль

• «Оберж дю Клу». Один из самых старых трактиров Парижа, в котором художники с Монмартра расплачивались своими картинами, вешая их на заранее приготовленный гвоздь (отсюда и название: «клу» — «гвоздь»). В зале на самом видном месте — камин, который зимой уютно потрескивает. Вполне подходит для романтического ужина. Богатое мясное меню: тартар, колбаски, стэйк, нежная телятина в соусе из фуа-гра, ягненок с травами и картофельной запеканкой. Комплексный обед 14,5 евро. Вечером предлагают формулу из двух блюд за 26 евро или формулу «закуска-горячее-десерт» за 35 евро. По понедельникам можно приносить свое вино. Но не забудьте штопор!

Auberge du Clou: 30 avenue Trudain, 9-й округ, метро Pigalle или Anvers.

Тел.: 01 48 78 22 48.

В районе Монмартр

- «Ле Мулэн де ла Галетт». Находится в маленьком садике прямо под единственной оставшейся на Монмартре мельницей. Историческое заведение — тут обедали Тулуз-Лотрек, Ренуар и Пикассо. Певица Далида имела тут свой именной столик (табличка еще сохранилась). Меню обновляется в соответствии с сезоном. Акцент на кухню Юго-Запада Франции: дуэт из фуа-гра (19 евро), бретонский омар (36 евро), утиная грудка в кокосовом молоке (22 евро), крем-брюле (9 евро). Комплексный обед из двух блюд стоит 17 евро. Из трех блюд — 25 евро. Вечером предлагается формула из пяти блюд (две закуски, рыбное блюдо, мясное блюдо и десерт) за 60 евро. В этом ресторане много туристов. Также встречаются знаменитости из мира шоу-бизнеса.

Le Moulin de la Galette: 83 rue Lepic, 18-й округ, метро Abbesses.

Тел.: 01 46 06 84 77.

- «Ла Маскотт» — бар и брассерии одновременно. Легендарное место, где варят, жарят и наливают уже больше 120 лет. Славится тем, что продукты на кухню поступают прямо с ферм: поросенок и копчености — из Канталь, мясо — из Шароле, рыба и морские гады — из Бретани. Меню универсально: и для любителей мясного, и для ценителей морской живности. Комплексный обед из двух блюд — 21 евро, из трех — 40 евро. Ужин вдвоем с бутылочкой вина будет стоить примерно 100 евро. Можно просто пропустить стаканчик: вместе с небольшой тарелкой копченостей это обойдется всего в 5,5 евро.

La Mascotte: 52 rue des Abbesses, 18-й округ, метро Abbesses.

Тел.: 01 46 06 28 15.

- «Институт Ватель». Это ресторан при институте имени Вателя, знаменитого повара времен Людовика XIV. Там повышают квалификацию молодые таланты в области гостиничного и ресторанного дела. Накормят и обслужат по высшему разряду и минимальной цене. Комплексный обед (около 35 евро) включает в себя закуску, главное блюдо, сыры и десерт (совершенно потрясающий!). Лучше делать предварительный заказ.

Institut Vatel: 122 rue Nollet, 17-й округ, метро Brochant.

Тел.: 01 42 26 26 60.

В районе Монпарнас

- «Ле Пти Оливье». Возможно, один из самых дешевых ресторанов Парижа. Комплексный обед всего за 10 евро (два блюда и стаканчик вина)! Кухня домашняя, честная, и совершенно замечательные десерты, в которых ни крупинки лишнего сахара. Хозяин заведения мил и сам обслуживает в зале. Днем всегда полно народу. Публика — только местные, поскольку ресторан находится далеко от туристических троп. Мне очень нравится декор: лазоревые грубо покрашенные стены и зеркала в тяжелых бронзовых рамах. Просто и красиво. По вечерам иногда живая музыка.

Le Petit Olivier: 82 rue Cherche-Midi, 6-й округ, метро Saint-Placide.

Тел.: 01 77 16 68 74.

- «Ла Куполь». Знаменитая брасри, которую расписывали монпарнасские художники: много света, цвета, стекла. Огромное пространство и величественный декор. Здесь бывали все знаменитости начала XX века: от Хемингуэя до Дали. Для американских туристов это место обязательно к посещению. Тут всегда полно народу и достаточно шумно, но готовят вкусно, хоть и стоит это недешево. Фирменное блюдо — ризотто с омаром в соусе из Шабли и пармезановыми вафлями (38 евро). Ужин на двоих с бутылочкой хорошего недорогого вина обойдется в 120 евро.

La Coupole: 102 boulevard Montparnasse, 14-й округ, метро Vavin.

Тел.: 01 43 20 14 20.

- «Монпарнас 1900». Помпезно. Роскошный декор в стиле ар-нуво: фрески, зеркала, изгибы светильников. Это здание включено в список национального исторического наследия. В ресторане прекрасно все: и кухня, и обслуживание, и обстановка. Пожалуй, немного шумновато, так что для интимного вечера вряд ли подходит, но чтобы почувствовать себя действительно в Париже — идеальный выбор. Днем ресторан предлагает комплексный обед — около 35 евро, вечером ужин из трех блюд обойдется в 50 евро.

Montparnasse 1900: 59 boulevard Montparnasse, метро Montparnasse или Vavin.

Тел.: 01 45 49 19 00.

- «Комтуар Ниппон». Все готовится у вас на глазах и все... летает! Повара жонглируют креветками, кабачками, нежными ростками сои и отправляют это все вам прямо в рот. Нет, могут и не в рот, если вы стесняетесь. Могут и в тарелку. Ужасно весело и совершенно неформально. Японская кухня: темпура, терияки. Комплексный обед от 30 евро.

Comptoir Nippon: 3 avenue Maine, 15-й округ, метро Montparnasse.

Тел.: 01 45 48 28 98.

В районе Бастилии

- «Ле Софа». Приятное заведение с очень приятными ценами и наименее приятнейшей, если можно так сказать, кухней. В общем, приятное во всех отношениях. Веселый интерьер и свежайшие продукты в умелых руках. Безупречный тартар, очень вкусный хрустящий салат с курицей, аппетитная дорада. Комплексный обед — 12 евро. Ужин обойдется в 25.

Le Sofa: 21 rue Sabin, 11-й округ, метро Sabin или Bastille.

Тел.: 01 43 14 07 46.

- «Ле Бистро дю Пантр». Роскошный интерьер: витражи, зеркала, расписная плитка. Похоже на декорации фильма о Париже начала прошлого века. Традиционная французская кухня с тонкой свежей ноткой фюжн. Меню довольно короткое: всего две закуски, салат, три горячих блюда и два десерта. Но все вкусное, и цены радуют глаз и кошелек. Протертый суп с моцареллой — 4,9 евро, седло ягненка с картофельной запеканкой — 11,9. Фирменный десерт — профитроль с шоколадом. Огромный!

Le Bistro du Peintre: 116 avenue Ledru-Rollin, 12-й округ, метро Ledru-Rollin.

Тел.: 01 47 00 34 39.

- «Л'Экалье дю Бистро». Отличный рыбный ресторан с большим выбором морских гадов. Нежнейшие гребешки, гигантский развал устриц и всяческих ракушек, тончайшие по вкусу омары. Пожалуй, лучший выбор для тех, кто любит устриц и рыбу. Комплексный обед — около 20 евро, ужин обойдется раза в два-три дороже, но оно того действительно стоит!

L'Ecailler du Bistro: 22 rue Pail Bert, 11-й округ, метро Faidherbe Chaligny или Charonne.

Тел.: 01 43 72 76 77.

- «Ла Либерте». Типично парижское кафе, куда ходят прежде всего для общения. Очень простой интерьер и атмосфера вечеринки, где все друг другу рады. Сюда можно прийти одному, а уйти с кучей приятелей-знакомых. При условии, конечно, что вы владеете французским. Кухня домашняя, простая и честная. Кафе открыто допоздна, и сюда можно просто прийти выпить стаканчик, что и делает большинство посетителей.

Cafe La Liberte: 196 Foubourg Saint Antoin, 12-й округ, метро Faidherbe Chaligny.

Тел.: 01 43 72 11 18.

В районе площади Репюблик

- «Ле Шатобриан». Одно из самых известных бистро в Париже с очень типичным для бистро декором. Качественная кухня с тщательным отбором ингредиентов и специй и безупречной степенью обработки. Днем можно незатейливо и по-домашнему сытно пообедать за 17 евро. Вечером — фиксированное меню из пяти блюд (две закуски, рыба, мясо и десерт) всего за 40 евро: кровяные колбаски с яблочным пюре, салат из копченой селедки, седло ягненка в оливковом масле и баскский сыр с бананово-розовой подливкой. Богатый выбор вин. Для интимного вечера, пожалуй, шумновато. Для веселой компании вполне подходит.

Le Chateaubriand: 129 avenue Parmentier, 11-й округ, метро Goncourt.

Тел.: 01 43 57 45 95.

На блошином рынке

- «Ше Луизетт». Похоже, что со времен, когда здесь пела Эдит Пиаф, тут ничего не изменилось. Это заведение в самом центре блошиного рынка и само похоже на антикварную лавку. Тут всегда атмосфера деревенского праздника: шумно, просто, душевно. Традиционная французская кухня, щедрые порции и очень гуманные цены. Фиксированное меню по 15 и 20 евро. Разношерстная публика: полно туристов и местных.

Chez Louise: 130 avenue Michelet, Saint-Ouen, метро Porte de Clignancourt.

Тел.: 01 40 12 10 14.

В парке Бют Шомон

- «Роза Бонер». Находится в одном из самых красивых парков города. Кафе для 30-летних парижан, куда приходят в первую очередь общаться. Не отличается ни кухней, ни интерьером, но найти тут место погожим летним вечером бывает почти невозможно. В меню салаты, кускус, мясные нарезки, макароны, которые подают в пластиковой таре с пластиковыми

приборами. Вместе со стаканчиком разливного вина или пива (стаканчик тоже, разумеется, пластиковый) можно уложиться в 10–15 евро. Здесь самообслуживание — сначала еду нужно взять у стойки, а потом попытаться сесть за один из длинных деревенских столов, выставленных на улице. Мой совет: приходите не позже 18.00. Тогда есть шанс найти место. Или отправляйтесь на зеленую лужайку, на пикник.

Rosa Bonheur: Parc des Buttes Chaumont, 2 allée de la Cascade, 19-й округ, метро Botzaris.

Тел.: 01 42 00 00 45.

В Булонском лесу

• «Шале дез'Иль». Находится на острове посреди озера в прекрасном парке на окраине Парижа. По-моему, самый романтический ресторан в Париже, жаль, что добраться до него не так-то просто. Роскошный шале в колониальном стиле с уютными бархатными диванами, зеркалами в тяжелых старинных рамах и бронзовыми канделябрами и очень буржуазной публикой. Летом столики накрывают на улице — белоснежные скатерти, букетики, изящный изгиб плетеных стульев. Но особенно там хорошо осенью, когда все вокруг становится желто-багряным и в главном зале разжигают огромный камин. Ресторан не дешевый, но и не супердорогой, и после 15.00 там можно просто посидеть за чашкой чая. Кухня творческая с крепкой французской основой. Неплох тартар из тунца, фаршированные голуби, молочный ягненок и карпаччо из рыбы-меч с каперсами. Очень и очень аппетитные десерты (все!). Комплексный обед из двух блюд — 31 евро, из трех блюд — 39 евро. К острову ходит речной трамвайчик, для посетителей ресторана — бесплатно. К сожалению, летом открыто только днем.

Le Chalet des Iles: Lac Inferior du Bois de Boulogne, Porte de la Muette, 16-й округ, ближайшее метро Rue de la Pompe, далее пешком 15 минут.

Тел.: 01 42 88 04 69.

Гастрономический словарь

L'entree — закуска.

Charcuterie — колбасные изделия и копчености.

Pate — паштет, может означать также пирог, кулебяку.

Rillettes — паштет.

Terrine — паштет, запеканка. Часто подается холодной, что-то вроде нашего холодца.

Fois gras — фуа-гра, печень перекормленной птицы. Бывает двух видов: fois gras de canard — утиная печень (дешевле и проще) и le fois gras d'oie — гусиная печень (дороже и нежней).

Huitres — устрицы. Во Франции существуют десятки типов устриц. В ресторанах предлагают в основном устриц, выращенных на специальных фермах, именуя их по месту производства: Arcachon, Marennes-Oleron, Ile de Noirmoutier, Ile de Re, Marais breton, Normandie, Corse. Вогнутых устриц («крез») во Франции больше, чем плоских. Устриц также различают по размеру, присваивая номер: чем он больше, тем мельче устрица. Например, устрица под номером 0 должна весить больше 150 граммов, а под номером 5 — максимум 45. В XVIII веке во Франции было запрещено есть устриц в те месяцы, в названии которых есть буква «р» — это

период с мая по август. В это время моллюски вырабатывают устричную икру, и их мясо не так вкусно и нежно. Считается, что сейчас это правило изжило себя и устрицы хороши круглый год. Если вы в устрицах не специалист и не знаете, что заказать, попробуйте fines de clair N 3. Классика.

Soup a l'ognion — луковый суп. Когда-то — блюдо парижских грузчиков и разнорабочих. Теперь — любимое блюдо туристов, с которым они связывают понятие французской кухни. Сами французы его едят крайне редко, разве что после бурной вечеринки, под утро. Говорят, спасает от похмелья.

Salade — салат, блюдо, в котором непременно присутствуют листья салата. Часто подается как самостоятельное блюдо (композиция с помидорами, яйцом, вареным картофелем, тунцом, сыром и пр.) и в жаркую погоду заменяет французам целый обед.

Plat — основное блюдо.

Plat du jour — дежурное блюдо (меняется каждый день). Часто французы выбирают именно его. Считается, что в дежурное блюдо идут самые свежие продукты.

Viande — мясо.

В мясе французы разбираются замечательно. Ла Шаролез, Ла Лимузин, Мэн-Анжу, Ла Блонд д'Акитэн, Ла Руж де Прэ, Обрак, Ла Салер — только самые знаменитые породы мясных коров. Большинство французов знает, как вкуснее приготовить тот или иной кусок туши: на гриле, на сковородке или в горшке.

Если речь идет о цельном куске мяса, в ресторанах обязательно спрашивают степень прожарки: saignant — с кровью, а point — средняя (поджаристая снаружи и розовая внутри), bien cuit — хорошей прожарки (только для туристов, французы называют такое мясо «подметкой»).

Вoeuf — говядина.

Porc — свинина.

Veau — телятина.

Agneau — баранина.

Lapin — кролик.

Roti de... — жаркое из...

La cote de... — отбивная из...

Le steack hache — бифштекс из рубленого мяса.

La brochette — шашлычок.

Tartare — бифштекс из рубленого сырого (!) мяса, на который разбивают сырое яйцо. Подается с мелко порезанным луком, каперсами и разными острыми соусами. Все это нужно хорошенько перемешать. Некоторые боятся, что мясо не прошло тепловую обработку. Не волнуйтесь, во

Франции за качеством мяса строго следят.

Volaille — птица.

Poulet — курица.

Coq — петух. Часто готовят в вине.

Canard — утка. Часто подается с апельсинами.

Pintade — цесарка.

Dinde — индейка.

Pigeon — голубь.

Poisson — рыба.

Bar — морской окунь.

Cabillaud — треска.

Dorade — дорада.

Lotte — налим.

Saumon — лосось.

Sole — камбала.

Thon — тунец.

Fruits de mer — дары моря.

Coquille St Jacques — гребешки.

Moules — мидии.

Fromages — сыры.

Французы часто едят сыры ВМЕСТО десерта. В ресторанах предлагают так называемые «сырные тарелки» — le plateau de fromage — набор из трех-четырех и более сортов. Иногда к ним подают джем (из инжира, красной смородины, черешни и т. д.). Сыр, особенно нежный козий, с вареньем — очень вкусно.

Dessert — десерт.

Crème brûlée — крем-брюле.

Glacé — мороженое.

Mille feuille — слоеное пирожное («наполеон»).

Moelleux au chocolat — шоколадный торт, твердый, почти хрустящий снаружи и жидкий, текучий внутри. Подается теплым.

Mousse au chocolat — шоколадный мусс.

Tarte Tatin — яблочный пирог.

...А а обед по расписанию

Война войной, а обед по расписанию — как ни странно, эту поговорку придумали не французы, а... немец. Прусский король Фридрих Вильгельм I из династии Гогенцоллернов, современник Петра I. Но она, эта поговорка, как нельзя точно выражает отношение французов к принятию пищи.

Обедают во Франции с 12.00 до 14.00. Если вы отправитесь трапезничать после 14.00, рискуете остаться голодным. В Париже немного точек общепита, работающих в режиме нон-стоп. Исключение — супертуристические места, например Елисейские поля, и сетевые заведения, такие как Leon du Bruxelles, Hippopotamus, Chez Clement и т. д., а также в большинстве брассери (Brasserie). В брассери в течение всего дня можно перекусить чем-нибудь несложным: бифштексом с картошкой фри или горячим бутербродом крок-месье.

Попытаться поужинать раньше 19.00 бесполезно. Большинство ресторанов открываются в 19.30–20.00. Столик в популярном заведении лучше заказывать заранее. Особенно в пятницу и субботу.

Поужинать в воскресенье бывает проблематично. Открыты в основном сетевые заведения и точки общепита для туристов. Это отголоски католической традиции, когда последний день недели отводился богоугодным делам: молитве, молитве, молитве.

1 января, 1 мая и 25 декабря найти работающий ресторан очень трудно. Это национальные праздники, и все закрыто. Но можно попытаться счастья в Китайском квартале.

Чаевые

В 99 случаях из 100 обслуживание уже включено в счет (если нет, то это должно быть обязательно указано в меню!). Так что чаевые вы уже заплатили. Разумеется, официант будет рад, если вы оставите ему еще, ведь он так старался, чтобы вам все понравилось! Обычно парижане к счету в 30 евро добавляют монету-другую. К счету в 100 евро могут раскошелиться на 5, а могут и всего на «еврик».

Говорят, что французы скупы. Думаю, это не совсем так.

Они просто не желают платить дважды.

Кое-что о сырах

Вороне где-то бог послал кусочек сыру;
На ель Ворона взгромоздясь,
Позавтракать было совсем уж собралась,
Да призадумалась, а сыр во рту держала.
На ту беду Лиса близехонько бежала...

Все знают, чем закончилась эта история. Во Франции знают даже больше: здесь определили, какой именно сыр держала во рту глупая птица!

Впрочем, стоит по порядку.

Иван Сергеевич Крылов не сам придумал историю про Ворону и Лисицу, а заимствовал сюжет у французского баснописца Жана де Лафонтена, жившего за полтора века до него. Строго говоря, Лафонтена сначала перевел Сумароков, а потом уж гениально пересказал Крылов, но это не столь важно. Важно, что комбинация Ворона-сыр-Лисица раньше появилась у Лафонтена.

Жан де Лафонтен родился в городе Шато-Тьерри, что примерно в 90 километрах от Парижа. В этих местах делают бри, один из самых знаменитых и самых древних французских сыров — ему больше тысячи лет. По форме бри похож на лепешку. Покрит благородной белой плесенью. Мягкий, нежный, душистый, текучий, его называют «сыр королей и король сыров». Без сомнения, Лафонтен бри любил и ел его регулярно. Но какой? Ведь во времена Лафонтена существовало три типа бри: бри де Мо, бри де Куломье и бри де Мелен. Они различаются между собой толщиной, диаметром и, разумеется, вкусом.

В замке Во Ле-Виконт, построенном суперинтендантом Людовика XIV Николя Фуке, среди экспонатов есть ширма времен Лафонтена с вытканными сюжетами из его басен. Лафонтен был частым гостем Николя Фуке. Один любознательный гражданин, разглядывая на полотнище ширмы лисицу и ворону, держащую сыр, определил, что по размеру этот сыр как раз подходил под стандарты бри де Мелен. У этого бри самый густой аромат («Лисица чует сыр...»). Любознательный гражданин пошел дальше. Он провел эксперимент и установил, что ворона, точнее ворон, как правильно говорится у Лафонтена, вполне может удержать в клюве лепешку диаметром 27 сантиметров и весом 1,3 килограмма. Бри де Мо в диаметре 37 сантиметров и весит почти 3 килограмма, а Куломье слишком толст, чтобы взять его в клюв. Все это дало основания любознательному гражданину утверждать: Вороне бог послал бри де Мелен! О своем открытии он объявил на ежегодном Салоне сыров, который проходит в Париже.

Новость опубликовали все европейские газеты. В Мелен потянулись туристы — попробовать сыр, упомянутый в знаменитой басне. Любознательный гражданин в одночасье стал знаменитостью. Производители бри де Мо и бри де Куломьер попытались выдвинуть контраргументы, но было уже поздно.

Пожалуй, неловко уточнять, что гражданин этот был вице-президентом Ассоциации производителей бри де Мелен...

Сколько во Франции сортов сыра — неизвестно. Считается, что столько, сколько дней в году. Самые знаменитые, помимо упомянутых бри:

Roquefort — рокфор: овечий сыр с голубой плесенью. Настоящий рокфор делают только на юге Франции, где его выдерживают в известняковых гrotах. Зреет как минимум 3 месяца. Имеет пористую мякоть и пикантный вкус. Пахнет овечьим молоком и известняковым гротом. Рокфор часто используют для приготовления соуса к мясу, его добавляют в супы и макароны. Очень хорош на закуску, для возбуждения аппетита. Для настоящих гурманов.

Camambert — камамбер: мягкий, жирный сыр из коровьего молока, родом из Нормандии. Зреет минимум 3 недели. Имеет легкий привкус шампиньонов. Обычно продается в небольших

берестяных коробочках. Очень нежный, не переносит тепловой обработки и долгого хранения. Хорош на десерт с красным вином, а еще лучше — с яблочным сидром.

Livarot — ливаро: один из самых древних французских сыров. Его делают из коровьего молока в Нормандии. Во время созревания сырную головку пять раз обматывают морским тростником, который выращивают специально для этого. Сыр, приготовленный промышленным способом, обматывают зеленой бумагой, и он сразу падает в цене! Зреет от 1 до 2 месяцев. Отличается приятным оранжево-коричневым цветом, острым ароматом и пикантным вкусом. Хорош на десерт с душистым белым вином.

Pont l'Évêque — пон л'эвек: еще один мягкий коровий сыр из Нормандии, но более редкий, чем камамбер и ливаро. Имеет необычную квадратную форму и золотистый цвет. Зреет от 2 до 6 недель. Пахнет влажной соломой. По вкусу мягче, чем ливаро, но тоже с характером. Хорош с красным вином.

Munster — мюнстер: мягкий коровий сыр, который производят в Эльзасе и Лотарингии, бывших когда-то частью Германии. Зреет не меньше 3 недель, требуя от сыродела регулярного внимания и ласки: раз в два дня его обмывают соленой водой (а порой и местной водкой, зависит от производителя) и переворачивают. Имеет чуть-чуть копченый вкус и золотисто-оранжевый цвет. Расплавленный мюнстер замечательно идет в запеченую картошку и в разные пироги. Но он хорош и в чистом виде с белым эльзасским вином.

Saint-Nectaire — сан-нектер: родом из провинции Овернь, что в самом центре Франции. Делают из коровьего молока, оставляют зреть на соломенных подстилках, раз в 5-6 дней поглаживая и переворачивая, чтобы плесень росла равномерно. Зреет сан-нектер не меньше 5 недель. Цвета он совершенно неаппетитного, сероватого, но вкуса божественного. Есть в нем что-то от лесных орешков и осенних грибов, а пахнет соломой и овсом. Идет в пироги, хорош и на десерт.

Epoisses — эпюасс: самый известный бургундский сыр. Зреет не меньше 4 недель, и чем дольше зреет, тем ярче и темнее становится его корочка. Пока он ждет своего часа в погребе, его регулярно обмывают сначала соленой водой, а потом водой с бургундским яблочным бренди. Имеет резкий аммиачный запах и пряный крепкий вкус. Лучше всего идет с красным бургундским.

Morbier — морбье: прессованный невареный сыр из коровьего молока, который делают в провинции Франш-Конте на востоке Франции. Его отличительная особенность — тонкая прослойка золы внутри сырного круга. Найти настоящий деревенский морбье непросто, его почти весь делают промышленным способом. У него нежный сливочный вкус с тонкой копченой ноткой. Хорош с красным вином.

Tomme — томм: полумягкий сыр, который делают из коровьего, овечьего или козьего молока. Имеет серую, как бы припудренную корочку и мягкий сливочный вкус с тонким ароматом погреба. Обычно нравится всем.

Cantal — канталь: твердый сыр, самый известный из сыров, которые делают из коровьего молока в провинции Овернь. Представляет собой огромный тяжелый круг с довольно толстой корочкой, под которой — душистая ароматная мякоть. Отлично идет с белым вином.

Comte — конте: твердый вареный сыр с золотисто-коричневой твердой корочкой. Производится только из молока коров монбельярской породы. Зреет 4 месяца. Имеет нежный фруктово-ореховый аромат. Хорош с легким красным вином.

Reblochon — реблошон: сыр из Савойи, расположенной в предгорьях французских Альп. Мягкий сыр с мытой корочкой. Делают из молока коров трех разных пород. Имеет аромат грецкого ореха и сладковатый нейтральный вкус. Хорош с белым вином.

Emmentaler — эмменталь: полутвердый сыр с дырками, размер которых, согласно стандартам, не должен превышать 4 сантиметра. Его настоящая родина — Швейцария, но он замечательно прижился во Франции. Зреет не меньше 3 месяцев. Чаще используется для приготовления разных блюд, для запекания, но в целом универсальный сыр.

Mimolette — мимолетт: сыр из коровьего молока, родом из Лилля. Отличается веселым красно-оранжевым цветом и твердой довольно толстой корочкой, похожей на кору какого-то экзотического плода. Во время созревания на поверхность этого сыра селят клещика, который делает в сыре маленькие дырки-ходы, чтобы сыр дышал. Он имеет фруктовый вкус с немного горьковатым оттенком. Замечательно «женится» с бордо или бургунским.

Bleu d'Auvergne — бле д'овернь: мягкий голубой сыр из коровьего молока. Зреет не меньше 4 недель. Имеет влажную сливочную полумягкую плоть и насыщенный острый, слегка солоноватый вкус. Гораздо мягче рокфора. Хорош и на закуску, и на десерт со сладким вином.

Chabichou — шабишу: самый древний из известных козьих сыров во Франции. Делают в провинции Пуату-Шарант, как и большинство козьих сыров. Имеет форму цилиндра, сужающегося кверху. Зреет минимум 3 недели — чем моложе, тем слаще, чем старше, тем острее. Пахнет орехами и козьим молоком. Замечателен на десерт с инжирным вареньем, также хорош с белым вином типа савиньон.

Coeur de Chevre — кер де шевр: сыр из козьего молока. Его название переводится как «козье сердце» и он действительно в форме сердечка, обсыпанного черной древесной золой. Зреет минимум 8 дней. Имеет мягкий нежный вкус. Часто подается завернутым в лист каштана. Идеальный десерт. Идет с легким красным вином.

Мало кто из иностранцев знает, что во Франции всякому сыру — свое время. Его отсчет начинается весной, когда коровы, овцы и козы питаются свежей травой, а не сеном, как осенью и зимой, что, конечно, сказывается на вкусе молока.

Козьи сыры, особенно молодые, обычно едят весной и в начале лета. Зимой козы почти не дают молока. Также весенними можно считать реблошон, комтэ, нежный бри де мо.

Летом отлично идут более зрелые сыры из козьего молока. Замечателен летом Канталь и

веселый рыжий Мимолетт.

Осенью предпочтительны Камамбер, Мюнстер, Томм, Бофор, Бри де Мелен.

Зимой хороши бри де куломьер, ливаро, комте, бле д'овернь, сен-нектер, пон л'эвек, рокфор.

Конечно, в супермаркете любой сорт сыра можно найти круглый год. Но ведь с помощью консервантов можно кому угодно молодость продлить...

Если у вас есть выбор, берите сыр из непастеризованного молока (de lait cru), он более душистый и вкусный, более «французский». Также стоит делать выбор в пользу маркировки АОС (Appellation d'Origine Contrôlée). Она означает, что вкусовые качества сыра с таким названием подтверждены временем, а его стандарты установлены столетия назад.

Сами французы чаще выбирают эмменталь, на втором месте камамбер, на третьем — бри. Франция — первый в мире экспортер сыров, но не самый крупный производитель. Тут пальма первенства принадлежит США. А больше всего сыров в мире едят греки.

Хранить сыр лучше всего в «родной» упаковке, а если она нарушена, то обернутым в фольгу. Сыр легко отдает и перенимает запах, так что лучше, если он будет максимально изолирован от остальных продуктов.

Перед подачей на стол сыр нужно по крайней мере пару часов подержать при комнатной температуре. Подавать сыр холодным — все равно что предлагать теплое мороженое.

Париж для фотоальбома

Елисейские поля

Французы уверены, что эта самое красивое авеню в мире. Лучший из общедоступных видов на Елисейские поля, на мой взгляд, — в выставочном зале «Луи Виттон». Он находится на верху одноименного магазина.

Espace Louis Vuitton: 60, rue de Bassano, 8-й округ, метро George V.

Сена

Самый лучший, на мой взгляд, вид на Сену — с моста Искусств. С него замечательно виден остров Сите и оба рукава реки, которая кажется в этом месте необыкновенно широкой и величественной.

Нотр-Дам

Конечно, все снимают его фасад, и он того, бесспорно, достоин. Но я люблю его тылы: готические арки подпирают собор, делая его похожим на остов фантастического животного. Лучший вид с моста Аршевеше.

Собор Нотр-Дам — метро Cite, мост Аршевеше — Pont Archeveche, метро Maubert Mutualite.

Эйфелева башня

Вблизи она никогда не помещается в кадре. Снять ее полностью можно, например, со смотровой площадки на Трокадеро, которая находится напротив на другом берегу Сены (16-й округ, метро Trocadero). А еще есть симпатичный ракурс с площади Мексико, где башня видна

в русле типично парижской улицы (avenue d'Eylau, 16-й округ, метро Rue de la Pompe), или на бульваре Пастер на Монпарнасе (boulevard Pasteur, 15-й округ, метро Pasteur). Мой муж, который делал фотографии для этой книги, предпочитает вид Эйфелевой башни с пешеходного моста Дебилли напротив Дворца Токио (pont Debilly, 16-й округ, метро Iena).

Статуя свободы

Да, в Париже есть своя Статуя Свободы! Автор нью-йоркской, французский скульптор Фредерик Огюст Бартольди, работая над монументом, выполнил в гипсе несколько «эскизных» вариантов. С одного из них отлили бронзовую копию. Ее установили в Париже на Лебедином острове в 1889 году, к столетней годовщине Французской революции. От американской она отличается только размером — раза в четыре меньше. Кстати, Лебединый остров — приятное место для прогулок.

15-й округ, метро Bir-Hakeim, у моста Бир-Акеим есть спуск на Лебединый остров — узкую полоску посреди Сены, далее пешком до статуи Свободы.

Париж с высоты

Можно, конечно, сделать такой снимок с Эйфелевой башни, или с башни Монпарнаса, или со ступенек перед Сакре-Кер на Монмартре, или с высоты Нотр-Дам. Для меня самый лучший вид города сверху — с эскалатора Центра Жоржа Помпиду, а также из кафе Центра, которое находится почти на крыше.

Лондон в Париже

Это тупик длиной всего метров 200, застроенный типично английскими домиками. Двух-трехэтажные, с маленькими палисадниками, они кажутся совершенно вырванными из парижского архитектурного контекста. На доме номер 10 хозяева-шутники даже повесили табличку Downing street, 10. По этому адресу, как известно, в английской столице располагается резиденция британского премьер-министра. Одна моя приятельница сфотографировалась рядом с этим домом и всем потом говорила, что была в Лондоне. И все верили!

Villa Leandre, ответвление от avenue Junot, 18-й округ, метро Lamarc-Caulaincourt. Авеню Жюно, кстати, тоже весьма живописная улица с очень симпатичными домами. Достояна посещения.

Нью-Йорк в Париже

Это парижский пригород Ла Дефанс — деловой квартал с десятками небоскребов из стекла и бетона. Там особенно красиво солнечным днем, когда здания отражаются друг в друге и сами в себе, и вечером, когда зажигаются миллионы огней. Отправиться посмотреть Ла Дефанс на машине без навигатора — значит точно потеряться. Наземных улиц там практически нет, все трассы находятся под землей и запутаны, как кротовьи норы.

La Defence: метро Esplanade de la Defence или La Defence Grande Arche.

Африка в Париже

В окрестностях метро Chateau-Rouge располагаются эмигрантские кварталы и к тому же рядом рынок, полный живописных и экзотических людей. Порой кажется, что ты не в Париже, а где-нибудь в Марракеше или Тимбукту. Именно это и можно сказать друзьям, которые будут рассматривать снимки.

18-й округ, метро Chateau-Rouge.

Пигаль

В самом пикантном квартале Парижа есть совершенно деревенские буколические уголки, куда не проникает городская суета. Одно из таких — Сите дю Миди, куда можно попасть через полуоткрытые ворота. Это тенистая улочка-тупик длиной в сотню метров всего в нескольких шагах от Мулен Руж с совершенно особой атмосферой: герани на окнах, кружевные занавески, расписные номера домов и... тишина! Большой деревянный сарай зажат между каменными домами, а почти напротив него — выложенное белой плиткой здание общественных бань. А рядом — центр любителей джаза, из которого не доносится ни единого звука. Здесь не покидает ощущение, что вы тайком пробрались в чужой загадочный дом.

Cite du Midi, 18-й округ, метро Blanche или Pigalle.

Джунгли

Пять этажей вертикальных джунглей под открытым небом! Это фасад офисной части Музея на набережной Бранли, который я обожаю. Один из корпусов этого музея, тот, что выходит прямо на набережную, от земли до самой крыши покрыт живыми растениями. Корни папоротников, тростника, традесканций, растущих отвесно, постоянно орошаются водой, в которой растворены минеральные вещества. Придумал эту зеленую стену известный ботаник Патрис Бланк, милейший человек и большой чудак. Одевается во все зеленое и даже волосы красит в зеленый цвет.

Musee du quai Branly: 37, Quai Branly, 7-й округ, метро Alma-Marceau.

Монмартр

Городской рельеф всегда выигрышно смотрится на фотографии. Подъемы, спуски, игра света, геометрия форм... Монмартр — идеальное место. Самые известные парижские снимки были сделаны с лестниц, ведущих к Сакре-Кер, базилике Святого Сердца. Например, с той, что идет вдоль фуникулера (18-й округ, метро Abbesses). Но если отклониться от протоптанной туристами тропы, можно найти прелестные уголки. Например, монмартрские виноградники, которые находятся на северном склоне на пересечении улиц Saules и Saint-Vincent. Они ежегодно дают 750 литров вина! Прямо напротив виноградников — самое маленькое в мире кабаре Le Lapin Agile — прелестный маленький домик с палисадником. Кварталы в округе — типично парижские, там очень уютно и нет туристов (16-й округ, метро Lamarck-Coulaincourt).

Ангел

Он ростом в три этажа, кажется, что крыльями поддерживает крышу. Безмятежный лик и циклопические размеры впечатляют. Это изваяние считают самой большой кариатидой Парижа. Интересно, что автор скульптуры неизвестен.

57, rue de Turbigo, 3-й округ, метро Arts et Metiers.

Национальная библиотека

Четыре высотки, раскрытые, словно книги, замыкают пространство, внутри которого... настоящий лес! Буйство природы в геометрии архитектуры. К этим высоткам надо сначала подняться по высокой и широкой лестнице, вымощенной деревом, а потом сверху вниз смотреть на великолепные сосны. Прогуляться по лесу, к сожалению, нельзя, он весь в ограде.

Но сверху замечательный вид на город и на Сену. Кстати, в библиотеке часто бывают интересные выставки.

Bibliothèque nationale de France: quai François-Mauriac, 13-й округ, метро Bibliothèque François-Mitterrand.

Революционный метр

Он почти не заметен на каменной стене дома: просто прямая длинная ложбинка, над которой написано «METRE». А между тем это памятник и свидетель истории. Великая французская революция перевернула систему измерений, существовавшую в те времена. Народ постановил не мерять больше аршинами, локтями, шагами и мизинцами короля и сеньоров, а ввести универсальную меру, которая не зависела бы от размеров конкретного человека. Такой мерой стал метр. Окончательно он был утвержден в 1795 году. Чтобы граждане привыкали к новой системе, было решено поместить в разных местах Парижа «показательные» метры. Всего их было 16. Единственный сохранившийся на своем, определенном революционным трибуналом месте находится рядом с Люксембургским садом на стене дома по улице Вожирар. Загляните под аркаду, справа от номера 36. Остальные революционные метры либо уничтожены вместе со зданиями, либо переехали в музей.

36, rue Vaugirard, 6-й округ, метро Saint-Sulpice.

Места для поцелуев

- Стена «Я тебя люблю» на площади Жеана Риктуса (place Jehan Rictus, метро Abbesses, 18-й округ). 511 керамических плиток исписаны самой желанной для влюбленных фразой на 280 языках. Есть и по-русски. Место для признаний.
- У станции метро Ламарк-Куленкур (Lamarck-Coulaincourt, линия 12, 18-й округ). Вход в метро окружает лестница, ведущая наверх, к Монмартру. Слева — премилый цветочный магазин. Через дорогу — уличное кафе. Типичные парижские фонари, афиша. Идеальный декор для романа любой продолжительности.
- Мост искусств (Pont des Arts, 1-й округ, метро Louvre-Rivoli). К перилам этого моста влюбленные цепляют замочки, ключи от которых выбрасывают в Сену. Для молодоженов.
- Вход в станцию метро «Порт Дофин» (Port Daphine, линия 2, 16-й округ) — небольшой расписной изнутри павильон, скрытый деревьями. Замечательный образчик стиля ар-нуво. Снят во многих фильмах. Для студентов художественных и архитектурных вузов.
- Улица Университэ, дом 51 (51, rue de l'Université, 7-й округ) — не внутри, снаружи. Каменные скамьи при входе, тяжелые старинные деревянные ворота (по-моему, самые красивые в Париже). Не хватает только соответствующих эпохе костюмов. Театрально.
- Площадка Трокадеро (place Trocadero, метро Trocadero, 16-й округ) — лучший вид на Эйфелеву башню: просторно, помпезно, людно. Куча свидетелей.
- Решетка у здания на набережной Цветов на острове Сите (9, quai aux Fleurs, 4-й округ, метро Cité). В чугунных завитушках — барельефы Абельяра и Элоизы, реально существовавших в XI веке любовников, которые даже в монашестве сохранили любовь друг к другу. Для ценящих высокие отношения.
- Дом номер 5 бис по улице Верней (5 bis, rue de Verneuil, 7-й округ, метро Rue-de-Bac). Здесь

жил Серж Гинсбург, культовый французский поэт, певец, композитор, актер и режиссер. Автор знаменитой мелодии «Je t'aime, moi non plus», в которой страстные стоны Джейн Биркин в свое время шокировали Ватикан. Стены этого дома все в граффити, наподобие стены Виктора Цоя в арбатском переулке в Москве. Для знатоков французского шансона.

- Монмартр, площадка у Сакре-Кер (метро Abesses, далее на фуникулере) — весь Париж у ваших ног.
- Колесо обозрения в саду Тюильри. Его ставят летом, в конце июля, и в начале зимы, ближе к Рождеству. Место фантастическое и головокружительный вид.
- Музей романтической жизни (Musee de la Vie romantique: 16, rue Chaptal, метро Saint-George или Blanche). Он находится в закоулках 9-го округа, парижская богема его обожает. Там уютный зеленый дворик, маленькое кафе со столиками на улице и ни к чему не обязывающая экспозиция. Из всего представленного запомнился клок жестких седых волос Жорж Санд. И эта женщина свела с ума Шопена! Место для тех, кто понимает.
- Посередине Елисейских полей. Классика.
- Под стеклянными куполами галереи Лафайет или магазина Прентэм. Эти здания занесены в список национального культурного наследия. Бесценно.
- Карусель на Монмартре (метро Anvers). Головокружительно.
- Кинотеатр «Ла Пагода» (La Pagoda: 57, rue Babilon, 7-й округ, метро Saint-Francois-Xavier). Настоящая японская пагода, привезенная в конце XIX века по заказу одного богатого парижанина в подарок своей обожаемой жене. Затейливое здание произвело в столице эффект, но ветреную даму не удержало — мужа она бросила почти сразу же. Теперь здесь один из самых известных кинотеатров. Для любителей экзотики.
- Внутренний двор Лувра (Cour Carré). Его окна и стены украшены инициалами французских королей, в которые ластивые архитекторы вплели инициалы их жен и любовниц. Для не имеющих табу.
- Кладбище Пер-Лашез (метро Pere-Lachaise). Что может быть веселее??
- Все мосты Парижа — на рассвете, на закате, в ясную погоду, туман и проливной дождь. Для романтиков всех возрастов и сословий.

Места, куда лучше не соваться

БУЛОНСКИЙ ЛЕС (Bois du Boulogne, граница с 16-м округом Парижа) ночью. С наступлением сумерек этот красивейший парк Парижа заполняют трансвеститы и торговцы наркотиками. Велик риск попасть в полицейскую облаву и встретить утро в «обезьяннике».

СЕВЕРНЫЙ ВОКЗАЛ (Gare du Nord, одноименная станция метро) вечером. Перевалочный пункт для молодых бездельников из парижских пригородов, главным образом, из департамента Сен-Сен-Дени на севере Парижа. По вокзалу они перемещаются шумными стаями. Легко лишиться кошелька или дорогого мобильного телефона.

ПРИГОРОД СЕН-ДЕНИ (Saint-Denis), столица 93-го департамента, вечером. Там находится

потрясающий собор, в котором похоронены почти все французские короли. Сам по себе он стоит и рассказа и визита. Однако вечером в Сен-Дени надо быть осмотрительным. Этот город стоит в списке самых неблагополучных по числу совершаемых преступлений.

УЛИЦА МИРА (rue Mughu) в 18-м округе Парижа во время пятничного намаза (если вы, конечно, не собираетесь присоединиться к молящимся). Целая улица, буквально вымощенная павшими ниц, и голос муллы, который будто плывет над Парижем, кажется туристам чистой экзотикой и провоцирует хвататься за фотоаппараты. Молящихся это крайне нервирует.

ЛЕ АЛЬ (Les Halles, одноименная станция метро) вечером. Там находится огромный подземный торговый центр, целый город недорогих марок одежды и обуви, а также богатейшая синематека, в которой можно посмотреть более 5 тысяч фильмов всех времен и народов. Днем там всегда многолюдно, а по вечерам собираются подростки, выходцы из эмигрантских семей. Порой крайне невоспитанные.

РАЙОН БУЛЬВАРА БАРБЕС (boulevard Barbes), 18-й округ, поздним вечером. Место торговли наркотиками со всеми вытекающими последствиями.

УЛИЦА СЕН-ДЕНИ (rue Saint-Denis) — улица красных фонарей. Гулять там одиноким молодым особам, особенно вечером, не рекомендуется.

РАЙОН УЛИЦЫ КЮРИАЛЬ (rue Curial) в 19-м округе. Эмигрантский район, где вечерами даже жгут костры на улице. Парижский Бронкс.

НАБЕРЕЖНАЯ СЕНЫ ПОД МОСТАМИ ночью. Она обитаема! Как и во времена Виктора Гюго (и задолго до него), под парижскими мостами живут бездомные. Днем их не видно, их брошенные тюфяки почти незаметны, а ночью там вполне оживленно и небезопасно. Впрочем, вас наверняка отпугнет запах.

Осторожно: мошенники!

В Париже немало мошенников и карманных воришек. Следите за своими сумками, кошельками и мобильными телефонами, особенно в людных туристических местах и метро. Не останавливайтесь у наперсточников, которые предлагают угадать, в каком стакане спрятана фишка. Даже если товарищ, подошедший чуть раньше вас, легко угадал и получил 100 евро! Товарищ этот — подельник, и сцена выигрыша разыграна как по нотам. Наперсточников особенно много на мосту Д'Иена, который ведет от Трокадеро к Эйфелевой башне, а также на подходах к Монмартру.

Весьма распространен в Париже и еще один вид мошенничества. Прохожий якобы неожиданно находит у вас под ногами золотое кольцо и протягивает его вам с вопросом «не вы ли его обронили?». Отказывайтесь, даже если кольцо замечательно блестит. Золото это самоварное, и прохожий будет требовать потом с вас денег за «услугу». Подобных граждан особенно много в районе Елисейских полей.

Время от времени в Париже появляются заезжие «гастролеры»: приличного вида граждане, которые представляются предпринимателями, приехавшими на выставку. Они могут для

начала спросить дорогу (порой говорят и по-русски!), потом мило разговаряются, а потом предложат купить у них по дешевке приличный товар, привезенный на выставку, которая уже закончилась или на которую они опоздали (легенда может варьироваться). Не покупайте. Товар краденый, и у вас могут быть серьезные проблемы.

В людных местах также много псевдо-волонтеров, которые собирают подписи в пользу чего-нибудь. Например, в поддержку центра по лечению СПИДа или наркомании. Как только вы согласитесь поставить подпись под петицией, с вас начнут требовать деньги, иногда крайне настойчиво. Если вы не готовы расстаться с 10-20 евро, лучше не подписывать.

В случае кражи немедленно обращайтесь в ближайший комиссариат полиции. Также поставьте в известность консульство вашей страны.

Посольство Российской Федерации:

40 boulevard Lannes, 16-й округ, метро Rue de la Pompe

01 45 04 05 50 — справочная посольства

01 45 04 05 01 — консульский отдел

Посольство Белоруссии:

38 boulevard Suchet, 16 Rue de la Pompe

01 44 14 69 79 — справочная посольства

01 44 14 69 74 — консульский отдел

Посольство Украины:

21 avenue Saxe, 7-й округ, метро Segur

01 43 06 07 37 — справочная посольства

01 56 58 13 70 — консульский отдел

Посольство Казахстана:

59, rue Pierre Charron, 8-й округ, метро Franklin D. Roosevelt

01 45 61 52 00

Посольство Армении:

9 rue Viete, 17-й округ, метро Wagram

01 42 12 98 00 — справочная посольства

01 42 12 98 02 — консульский отдел

Посольство Грузии:

104 avenue Raymond Poincare, 16-й округ, метро Victor Hugo

01 45 02 16 16

Посольство Азербайджана:

209 rue de l'Univercité, 7-й округ, метро Alma-Marceau

01 44 18 60 20

Что делать в Париже вечером:

ВЫПИТЬ КОКТЕЙЛЬ СВОЕГО ИМЕНИ. Коктейльная карта в этом баре длиной с египетский папирус, и таких названий вы не увидите больше нигде: «Мишель», «Роберт», «Селин»... Здесь можно попросить составить композицию из предложенных вами ингредиентов. Если она получится удачной, коктейль занесут в меню под вашим именем. Безалкогольные варианты тоже возможны. Le Pixel bar: 10 rue Dauphine, 6-й округ, метро Odeon.

ПОПАРИТЬСЯ в ХАММАМЕ. То, что у нас считается турецкой баней, в Париже называют «хаммам, арабская сауна». Хаммамов в городе несколько, я предпочитаю «Пашу». Он только для женщин. Красивый зал в мавританском стиле, парная, сауна, бассейн, огромный теплый лежак посередине, где можно отдохнуть с маской на лице и болтать о пустяках. Еще есть комната отдыха с гигантским топчаном по периметру и сотнями подушек. Там пьют традиционный на Востоке душистый мятный чай и делают косметические процедуры. Вход стоит 35 евро. В эту сумму входит халат, тапочки, полотенце и 2 часа в парной (но время никто не засекает). Полчасовой массаж — 50 евро. Чай — 5 евро чайник. Тут же на месте можно купить специальное черное мыло для хаммамов на основе лечебной грязи. В «Паше» можно недорого поужинать традиционными восточными блюдами. Алкоголя нет. Работает с 11.00 до 20.00, а по четвергам и пятницам до 23.00. Le Pasha: 17, rue Mayet, 6-й округ, метро Duroc или Falguere. Сайт: <www.ammampacha.com>.

ПОМОЛИТЬСЯ в церкви Сакре-Кер на Монмартре. Последняя публичная месса начинается ежедневно в 20.30 и длится до 23.00, а каждую первую пятницу месяца до 24.00. Кроме того, еженочно — без выходных с 1885 года! — там проходят ночные бдения, в которых можно принимать участие, записавшись заранее. Подробности на <www.sacrecoeur-monmartre.com>.

СХОДИТЬ В МУЗЕЙ. Большинство парижских музеев имеют так называемый «ночной сеанс» — раз или два в неделю они закрываются позже обычного. Очень удобный случай посмотреть на шедевры без суеты. Например, Лувр по средам и пятницам работает до 22.00. Музей Орсе в четверг открыт до 21.45. Музей армии (Дом Инвалидов) по вторникам до 21.00. Центр Помпиду каждый день работает до 21.00. Самый «поздний» музей — Музей эротики. Он принимает посетителей с 10 утра до 2 часов ночи без выходных! Семь этажей про секс и эротику, которая, как оказывается, сплошь и рядом: в предметах обихода, оружии, мебели, не говоря уже об искусстве изобразительном и пластическом. В коллекции музея есть действительно эксклюзивные экспонаты.

Musee de l'Erotisme: 72 boulevard de Clisly, 18-й округ, метро Blanche.

ПОЛЮБОВАТЬСЯ ЭЙФЕЛЕВОЙ БАШНЕЙ. Вечером, с наступлением темноты, начало каждого часа Эйфелева башня отмечает мириадами мерцающих огней. В течение 5 минут (еще недавно было 10, но... кризис, экономия!) Железная Дама мерцает, как драгоценность, любящая своим отражением в Сене. Это одно из самых восхитительных зрелищ в Париже, которое даже плохая погода не испортит. Кстати, сама Эйфелева башня открыта допоздна: летом до полуночи, в остальное время года до 23.00.

РАЗГАДАТЬ МОНОГРАММУ. Архитектурное убранство внутреннего двора Лувра — Cour Carré — зашифрованная книга о сердечных тайнах королей. Если присмотреться внимательно, то над и между окнами и колоннами можно увидеть множество инициалов. При вечернем освещении они хорошо заметны. На Павильоне Часов: L и LA означают Людовика XIII и его супругу Анну Австрийскую. Со стороны Сены читаются K Карл IX, H — Генрих III, HDB — Генрих Бурбонский или HG — Генрих IV и... его любовница Габриэль д'Эстре. Самая интересная монограмма — со стороны Пирамиды: буква H, означающая Генриха II, внутри которой читаются C — Катерина Медичи, его супруга, и D — Диана де Пуатье, его любовница.

ПОТЕРЯТЬСЯ В СИТЕ САН-ПОЛЬ. Это каменная деревушка в центре города — один из самых старых кварталов Парижа. Десятки домов с хитро переплетенными дворишками, объединенными низкими арками, которые, кажется, не кончатся никогда. Это немного похоже на питерские закоулки. Автомобиль там въезд запрещен, и потому это местечко будто вырвано из временного контекста. В окнах мелькают тени, на веревках сушится белье, ваши шаги отзываются эхом. Какое там столетие на дворе? Днем там тоже мило, но не так загадочно и таинственно, как ночью. Там легко потеряться. Но не волнуйтесь, не надолго.

Квартал между улицами rue des Jurdins и rue Saint-Paul: 4-й округ, метро Saint-Paul.

ВЫПИТЬ ЧАЮ В ГЛАВНОЙ МЕЧЕТИ ПАРИЖА. Интерьер марокканского дворца, высокие расписные потолки, медные светильники, резные табуретки. Можно устроиться и на террасе в окружении тенистых деревьев. Здесь тихо и спокойно, здесь забываешь, что ты в Париже. Пахлава и лукум оптимальной сладости. То есть сахара столько, сколько надо, и ни грамма больше. Душистый мятный чай в стеклянных стаканчиках обжигает, а во внутреннем дворике порой мелькают тени в длинных бурнусах. Экзотика! Чайный салон открыт до полуночи.

Cafe Maure de la Grande Mosquee de Paris: 39 rue Geoffroy Saint-Hilare, 5-й округ, метро Place Monge или Jussieu.

ПОДЛЕЧИТЬСЯ. Нет, не в больнице, а в... баре! Коктейли «Виагра», «Слабительное» и т. п. имеют прежде всего веселящий эффект. Официантки в кокетливой униформе медсестер хоть и ходят порой со шприцами, никого не колют, не пытаются ставить капельницы или банки. Там забавно и весело, и каждый пришедший немедленно включается в игру.

L'Urgence Bar: 45 rue Monsieur-le-Prince, 6-й округ, метро Odeon. Открыт с 21.00. Выходные — воскресенье и понедельник.

ПОСЛУШАТЬ ДЖАЗ. Это один из самых старых джазовых клубов Парижа, и многие джазмены начинали здесь. После концерта музыканты обычно спускаются в зал и бывают доступны для общения. Открыто до утра.

Le Baiser Sale: 58 rue des Lombards, 1-й округ, метро Chatelet.

Культурный шок

— Мадам, у нас в столовой очень мало мест, так что ваша дочь будет обедать только два дня в неделю.

У меня опускаются руки. С этим детсадом одни проблемы! Вместо того чтобы облегчить мне жизнь, он ее только усложняет. Теперь в 8.30 я должна отвести мою девочку в детсад, в 11.30 должна ее забрать. В 13.30 после обеда снова отвести и в 16.30 забрать окончательно. Челночное движение между домом и садом никак не вписывается в непредсказуемый график моей работы, когда утром не знаешь, где окажешься вечером.

Кроме того, я еще не решила проблему среды. Ох, эти французские среды! Все детские заведения (во Франции они называются общим понятием «школа», даже детские сады) открыты не пять дней в неделю, а только четыре. Среда — день особый. По средам дети должны посещать кружки по интересам, заниматься спортом, музыкой и т. п. Чем угодно, только не раскладывать кубики или стоять у доски, решая задачки, под присмотром учителя или воспитателя.

Во Франции огромное количество центров досуга, работающих только по средам. На стадионах и в бассейнах среда — детский день. Большинство музеев, театров и концертных залов предлагают в этот день недели специальные детские программы. Новые фильмы для детей выходят в прокат исключительно по средам.

Все это, как говорится, за отдельные деньги, которые родители должны заработать в другие дни недели, потому что в среду они носятся по городу со своим дитятей под мышкой из одного кружка в другой.

Можно, конечно, сэкономить и оставить ребенка дома, но категорически не одного — это уголовно наказуемо.

Можно завести няню. Но нянь по средам на всех, разумеется, не хватает.

Можно не ходить на работу вообще и быть домохозяйкой. Но это не мой случай...

Мне, работающей маме, приходится невыносимо изворачиваться, чтобы оставаться работающей мамой.

Помимо сумасшедших сред, каждые 6–7 недель на меня с неотвратимостью наваливаются каникулы.

Во Франции на отдых уходят даже детские сады! Пара недель в октябре-ноябре, столько же на Рождество, а также в конце февраля, плюс пасхальные каникулы и еще законные летние. Пять раз в год!

Только работа наберет хороший темп и размах, как — бац! — опять каникулы. Приходится снова ломать голову, куда пристроить дитя на это время.

Большинство берут отпуск, многие уезжают. Париж в это время пустует. Школьные каникулы во Франции — всегда «высокий сезон», когда гостиницы и авиакомпании поднимают цены, а на

автодорогах образуются километровые пробки: в первый день каникул «туда», в последний — «обратно».

В ритме, заданным школой, живет вся страна.

Мне тоже приходится жить в этом ритме. Я уже знаю, что рассчитывать на интервью с политиком или чиновником во время школьных каникул не стоит. Я и не рассчитываю.

Но что делать с ребенком?!

Выход один — няня.

Няню приходится выписывать из России...

Няне в Париже нравится все, и все об устройстве парижской жизни ей более-менее понятно. Но, столкнувшись с детсадовскими порядками, она испытывает настоящий культурный шок: дети гуляют в каменном школьном дворе, где порой ни деревца, ни скамейки. Спят, не раздеваясь, на полу прямо на матрасах без одеял и подушек, потому что кроваток нет. О втором завтраке, как у нас, о полднике и тем более об ужине даже речи быть не может. Только обед около полудня и то не для всех. Вечером мамы забирают малышей с сухим пайком наготове. Бутерброды или конфеты, положенные в карман заботливой маминной рукой, запрещены. Любимые игрушки, принесенные из дома, тоже. Сменная обувь запрещена. Шарфы крайне опасны и запрещены категорически.

Нет, конечно, все не так ужасно. Малышей с младых ногтей учат счету и письму, регулярно водят в театры и бассейн, и в конце учебного года даже детсадовцам выдают бумагу, где по 19 пунктам расписано, как ребенок ориентируется в пространстве, вписывается в коллектив и насколько он податлив науке.

И при этом совершенно не заботятся об их комфорте.

Тем не менее французские дети — образец поведения в общественных местах. Ребенок никогда не устраивает истерик, не дерется, не отбирает у других игрушки и слушается маму и папу с первого слова. В ресторанах за столом эти милые создания сидят, сложив лапки, и терпеливо ждут своего блюда. Их голоса не слышно, их умение владеть вилкой и ножом вызывает умиление. Им не нужно напоминать сказать «бонжур», «мерси» и «оревуар», они сделают это сами с самым трогательным выражением лица.

Одним словом, это идеальные дети.

Может, я что-то пропустила, и по средам их в армию отдают?

Париж для детей

Дети тоже имеют право на свой Париж, благо город предлагает им много интересного и познавательного.

САД АККЛИМАТИЗАЦИИ. Настоящее детское царство, самое любимое место моей дочери. Огромный парк, в котором есть все: качели-карусели, американские горки и электрические машинки, зоопарк, ферма с курами-утками, просторные детские площадки, комната кривых зеркал, летний театр и несколько точек общепита. В Саду можно покататься на лодочке по извилистой речке, попрыгать на батуте, попытаться поймать пластмассовую рыбку на крючок.

Эти удовольствия за деньги. А можно просто поглазеть на бурых мишек, которых, кстати, привезли из России, потрогать за рога смешных козлят, подурачиться у фонтанов или покопаться в песочнице. Это бесплатно (не считая платы за вход на территорию). В Саду акклиматизации можно провести целый день. Мишель Обама, супруга президента США, приехав в Париж на уик-энд с дочерьми, именно так и сделала.

Приехать в Парк можно на детском паровозике, который отправляется от метро Porte Maillot и прибывает прямо в сад. Можно дойти пешком от метро Les Sablon.

Вход в Парк стоит около 3 евро, все аттракционы — платные. Один билет стоит 2,7 евро. Выгодней купить сразу 15 билетов (около 32 евро).

Для всех возрастов.

Открыт с 10.00 до 18.00 (с октября по март) с 10.00 до 19.00 (с апреля по сентябрь).

Jardin d'Acclimatation: avenue de Mahatma Gandhi, 16-й округ, метро Les Sablons или Porte Maillot.

Подробности на сайте: <www.jardinacclimatation.fr>.

ДВОРЕЦ ОТКРЫТИЙ. Находится в западной части Большого Дворца. Музей и выставочный зал, где в игровой форме рассказывается о физике, химии, астрономии, географии, биологии и т. п. Интересно будет даже малышам, поскольку трогать можно все! Моя дочь больше всего любит зал, где находятся стенды с разными оптическими эффектами. Оторвать ее от рычагов, которые надо крутить, чтобы увидеть, как прямая линия превращается в кривую и наоборот, почти невозможно. А двухгодичной давности выставку о термитах и муравьях всей семьей вспоминаем до сих пор. Мы ходили туда, как на работу, потому что муравьев можно было кормить!

Интересно детям 5-12 лет.

Открыт с 9.30 до 18.00. Выходной день — понедельник. Взрослый билет стоит 7 евро, детский — 4,5 евро.

Palais de la Decouverte: avenue Franclin Delano Roosevelt, 8-й округ, метро Franclin Delano Roosevelt.

Подробности на сайте: <www.palais-decouverte.fr>.

МУЗЕЙ МАГИИ. Находится в подzemелье дома, принадлежавшего когда-то маркизу де Саду. Полон циркового реквизита для фокусников: волшебные палочки, ящики для распиливания, магические зеркала, очки, позволяющие видеть сквозь одежду, а также загадочные предметы, назначение которых может раскрыть только экскурсовод. Каждое посещение заканчивается сеансом магии. Производит впечатление. Рядом с Музеем Магии находится Музей Автоматов — любопытное собрание более сотни удивительных механизмов.

Интересно детям 7-17 лет.

Оба музея работают одинаково: по средам и выходным дням, а также во время школьных каникул с 14.00 до 19.00. Взрослый билет стоит 9 евро, детский (с 3 до 12 лет) — 7 евро.

Musee de la Magie et des Automates: 11 rue Saint-Paul, 4-й округ, метро Saint Paul.

Подробности на сайте: <www.museedelamagie.com>.

БОТАНИЧЕСКИЙ САД. Не только дорожки, платаны и пышные розовые кусты, хотя все это мило и стоит визита хотя бы потому, что это самый старый публичный парк в Париже. Его разбили лекари Людовика XIII, чтобы выращивать там лекарственные растения. Парижский ботанический сад — это зоосад, уникальные теплицы и сразу несколько естествознательных музеев, объединенных общим названием Национальный музей истории природы.

Мой любимый — **Палеонтологический**. Богатейшее собрание скелетов самых разных животных: от мыши-полевки до кита (но самый любопытный, на мой взгляд, скелет жирафа). Есть динозавры всех размеров и эпох и останки доисторических животных. В этом музее особый запах. Точно так же пахнет в главном здании МГУ: благородным деревом и старыми книгами. Наукой, одним словом.

Открыт с 10.00-17.00, выходной день — вторник. До 26 лет бесплатно, взрослый билет — 7 евро.

Galerie de Paleontologie et d'Anatomie comparee: Jardin des Plantes, 2 rue Buffon, 5-й округ, метро Austerlitz.

В глубине парка в величественном дворце, построенном Людовиком XIII, находится **Большая галерея эволюции**. Это интересный зоологический музей с чучелами множества животных, рыб и насекомых. В Большой галерее организуют весьма любопытные выставки о животном мире.

Открыт с 10.00 до 17.00, выходной день — вторник. До 26 лет бесплатно. Взрослый билет — 7 евро.

Grande Galerie de l'Evolution: Jardin des Plantes, 2 rue Buffon, 5-й округ, метро Austerlitz или Jussieu.

В Ботаническом саду есть также **Музей минералогии и геологии**: минералы, камни, метеориты и пр.

Открыт с 10.00 до 17.00, выходной день — вторник.

Galerie de Mineralogie et de Geologie: Jardin des Plantes, 2 rue Buffon, 5 округ, метро Austerlitz или Jussieu.

Зоопарк находится в правом углу ближе к набережной Сены. По площади он совсем небольшой, но в нем содержится около 2000 видов животных: обезьяны, страусы, антилопы, львы. Это один из старейших зоопарков Европы.

Открыт каждый день с 9.00 до 17.00. Закрыт в случае плохой погоды. Детям до 4 лет бесплатно. С 4 до 25 лет — 6 евро. Взрослый билет — 8 евро.

Menagerie: Jardin des Plantes, 2 rue Buffon, 5-й округ, метро Austerlitz.

Общий сайт Ботанического сада с информацией о выставках и постоянных экспозициях во всех музеях: <www.mnhn.fr>.

ГОРОД НАУКИ. Потрясающий центр для детей, в котором можно и даже нужно: бегать, брызгаться водой, разбрасывать кубики, собирать кубики, пускать мыльные пузыри, петь и т. д. Самые интересные аттракционы в двух секциях, которые называются Город детей (Cite des enfants). Они разделяются по возрастам: для самых маленьких и для детей постарше. Тут есть детская фотолаборатория, детский завод, детская стройка, детская больница и исследовательский институт, где все нужно делать своими руками и при этом знание французского языка вовсе не обязательно. Расположен в замечательно оборудованном для детей парке. Интересно детям 2-12 лет.

Подробности на сайте: <www.cite-sciences.fr>.

Открыт с 10.00 до 18.00, а в воскресенье до 19.00, выходной день — понедельник. Детям до 6 лет бесплатно. Максимальный тариф (постоянная экспозиция, все выставки, два фильма) — 20,5 евро.

Cite des sciences et de l'industrie: 30 avenue Corentin-Cariu, 19-й округ, метро Porte della Villette.

ЛЮКСЕМБУРГСКИЙ САД. Люксембургский сад — любимый парк парижан всех возрастов. Детям в нем особенно вольготно. В глубине сада есть большая детская площадка, вход на которую платный (около 3 евро). Там множество аттракционов: канатные дороги, пирамиды, песочницы, паровозики. Очень интересно. Площадка огорожена и родители, как правило, сэкономяв 3 евро, сидят на стульчиках снаружи, за барьером, и болтают, читают газеты или пьют чай из ближайшего киоска. А дети занимаются своими детскими делами внутри, за ограждением. Кроме того, в главном фонтане сада можно пускать кораблики с разноцветными парусами. За 2 евро малышу выдаются кораблик и палка, чтобы отталкивать судно от бортика фонтана. Увлекательно. В саду также есть карусель, одна из самых старых в Париже, и кукольный театр, который дает представления в выходные 2-3 раза в день. Истории про Красную Шапочку или трех поросят понятны на любом языке, не правда ли?

Для детей от 2 до 10 лет.

Jardin de Luxembourg: 6-й округ, метро Notre-Dame des Champs или RER Luxembourg.

САД ТЮИЛЬРИ. Хорош тем, что находится в самом центре города. Там есть карусель, детская площадка, детский батут (любимый аттракцион моей дочери), а также маленькие послушные пони. В большом круглом фонтане водятся огромные карпы, которых весело кормить хлебными крошками. (Осторожно — они прожорливы, как пираньи!) В этом саду регулярно выставляют работы современных скульпторов. Летом на территории сада устанавливают колесо обозрения, американские горки и разные аттракционы.

Для детей от 2 до 10 лет.

Jardin de Tuileries: 1-й округ, метро Tuileries.

АКВАРИУМ ТРОКАДЕРО. Находится почти напротив Эйфелевой башни. Самый большой аквариум во Франции с богатой коллекцией морских рыб. Есть акулы, пираньи, мурены,

множество видов тропических рыб всех цветов радуги. Все это живет в живописных бассейнах, удобных для рассматривания. Но самый интересный аттракцион — в конце экспозиции: череда открытых аквариумов, в которых рыб можно... гладить, и они тому рады! Дети там обычно застревают надолго. Обязательно возьмите сменную одежду: чадо неизбежно промокнет с головы до пят. Интересно детям 2-15 лет.

Находится в садах Трокадеро справа, если стоять спиной к Эйфелевой башне.

Открыт ежедневно с 10.00 до 19.00. Дети до 3 лет бесплатно, с 3 до 12 лет 12,5 евро. С 13 до 17 лет — 15,5 евро. Взрослый билет — 19,5 евро.

Aquarium de Paris / Cineaqua: Jardins de Trocadero, 16-й округ, метро Iena или Trocadero.

Подробности на сайте: <www.cineaqua.com>.

МУЗЕЙ КУКОЛ. Любопытная коллекция из более 500 французских кукол, самой старой из которых не меньше 200 лет. Интересно детям старше 6 лет, когда они уже понимают, что не все игрушки продаются...

Открыт с 10.00 до 18.00, выходной день — понедельник. Дети до 3 лет бесплатно, с 3 до 11 — 3 евро, с 12 до 25 лет — 5 евро. Взрослый билет — 8 евро.

Musee de la Poupée: impasse Berthaud, 3-й округ, метро Rambuteau.

Подробности на сайте: <www.museedelapoupeeparis.com>.

АКВАБУЛЬВАР. Огромный бассейн для всей семьи, часть которого находится под открытым небом. Множество аттракционов, горок, фонтанов, джакузи, самый любимый из которых — морская волна. Она проходит по бассейну раз в 15 минут, и ее появление предупреждается звуковым сигналом-сиреной. В Аквабульваре можно провести целый день, там есть рестораны, спортивные магазины и кинотеатр. Приносить с собой еду и напитки запрещено. Дети младше 3-х лет не допускаются. Для детей от 3 до 11 лет нужен документ, подтверждающий возраст, чтобы можно было воспользоваться билетом со скидкой. Мужчины допускаются только в плавках. Никаких бермудов! Плавки можно купить на месте.

Запаситесь монетками в 1 евро на каждого, чтобы закрыть свои вещи в кабинке.

Открыт ежедневно с 9.00 до 23.00 (кассы до 21.00). Детский билет с 3 до 11 лет — 12 евро, взрослый билет — 20 евро.

Aquaboulevard, 4 rue Louis Armand, 15-й округ, метро Balard.

Подробности на сайте: <www.aqueboulevard.fr>.

ЗООМАГАЗИНЫ НА НАБЕРЕЖНОЙ МЕЖИСРИ. На этой набережной, что находится на правом берегу Сены, напротив острова Сите, зоомагазины тянутся на несколько кварталов. Там всегда полно народу. Люди приходят просто поглазеть на аквариумных рыбок, хомячков, кроликов, попугаев, змей, а также котят и щенков всех пород. Чесать за ушком четвероногих малышей, к сожалению, нельзя, но поиграть с ними, просовывая соломинку в клетку, можно. Взрослых в этих магазинах могут позабавить цены: самый простецкий беспородный котенок стоит не меньше 300 евро.

Открыты ежедневно с 10.00 до 19.00.

Quai de la Megisserie, 1-й округ, метро Pont Neuf.

Немного Парижа на вашей кухне

Вернувшись из Парижа, хочется еще немного продлить удовольствие и попытаться повторить кое-что из парижских гастрономических впечатлений у себя дома. Вот несколько простых рецептов.

Vinegrette винегрет

Столько салата, сколько едят французы, не ест, наверное, больше никто. И речь идет не о сложном «оливье» (который парижанам, кстати, неизвестен), а об обычном листовом салате. Разновидностей этой съедобной травы во Франции существует множество: латук, крессон-салат, фризе, «дубовые листья», руккола, айсберг, китайский салат, молодой шпинат, валерианница, и т. д. И подливок к салатам тоже немало. Винегрет — название самой простой из них, базовой. Делается просто, и успех обеспечен, если вы соблюдете последовательность приготовления.

Ингредиенты:

горчица (ядренная русская не годится, возьмите французскую, помягче)

уксус (можно бальзамический)

оливковое масло (можно ореховое или на худой конец подсолнечное).

В удобной чашке постепенно развести столовую ложку горчицы полстаканом оливкового масла. Потом в эту смесь добавить — тоже понемножку — пару-тройку столовых ложек уксуса. Хорошенько перемешать. По вкусу можно посолить и поперчить. Я предпочитаю без этого, но добавляю немного воды, чтобы подливка была не такой густой. Винегрет можно хранить несколько дней в холодильнике.

Oeufs roches яйцо-пашот

Во французской кухне существуют десятки способов приготовления яиц. Этот, на мой взгляд, самый оригинальный. Хотя по сути — просто яичница, но гораздо, гораздо вкуснее. Часто подается как закуска, но может выступить и как самостоятельное блюдо.

Ингредиенты:

яйца

уксус

соль

перец

для соуса: сливки, сыр с голубой плесенью.

Вскипятить маленькую кастрюлю воды, добавить четверть стакана белого уксуса. Убавить огонь до минимума. В чашку разбить яйцо (только одно!), не повредив желток. Потом аккуратно, не разболтав, влить яйцо в медленно кипящую воду. Оставить вариться 2–3 минуты. Желток не должен свернуться! Достать шумовкой, чтобы стекла вода. Потом точно так же сварить второе яйцо, третье, и столько, сколько хочется. Лучше готовить яйца по одному. Солить и перчить уже после варки. Яйца в мешочек хороши с поджаренным хлебом. Я люблю заливать их еще соусом из голубого сыра. Надо просто растопить любой голубой сыр (блю д’овернь, горгонзола и пр.) в чашке сливок и залить этим соусом яйца.

Сроque-monsieur крок-месьё

Фастфуд по-французски.

Ингредиенты:

белый хлеб (для сэндвичей)

ветчина

сыр типа эмменталь

сливочное масло.

Натереть сыр на терке, посыпать им тонкий ломтик хлеба, положить сверху ломтик ветчины, снова посыпать сыром и завершить конструкцию таким же ломтем хлеба. Спрессовать это все немного, чтобы бутерброд получился поплотнее. Потом поджарить его с обеих сторон в сливочном масле. Подавать горячим.

Если вы на крок-месье положите сверху свежезажареную яичницу-глазунью, получится крок-мадам.

Soup a’ l’ognion луковый суп

Классика французской кухни. Спасибо туристам, что этот вкусный суп во Франции еще готовят.

Ингредиенты:

лук

сливочное масло

немного муки

белый хлеб для сэндвичей

сыр (в оригинале — грюйер, но можно любой типа эмменталь)

соль, перец.

Можно немного белого вина

Нарезать три большие луковицы и припустить их на масле в глубокой сковороде. Если начнет пригорать, добавить чуть-чуть вина (можно вместо вина добавить рюмочку портвейна для пикантности). Припудрить мукой и, помешивая, еще немного подержать на огне. Потом постепенно вливать воду, чтобы получилась консистенция густого супа. Посолить, поперчить и оставить томиться на 20–30 минут.

Отдельно поджарить на масле хлеб, положить его на дно кокотницы или порционной кастрюльки, налить сверху супа. Посыпать все тертым сыром и поставить в духовку. Самое лучшее, если у вашей духовки есть функция «гриль» — надо, чтобы сыр сверху хорошенько запекся.

Gratin dauphinois картофельная запеканка гратен

Даже картошку французы в простоте готовить не желают! Это блюдо впервые было представлено 12 июля 1788 года на званом обеде герцога Клермон-Тоннерского Шарля-Анри и до сих пор является хитом всех ресторанов и кафе. Очень вкусно и гиперкалорийно. И как им удается держать фигуру?!

Ингредиенты:

картофель

сливочное масло

сыр (в оригинале — грюйер, но можно любой типа эмменталь)

молоко

яйцо

соль, перец, чеснок.

Нарезать картошку на тонкие дольки, промыть их холодной водой, чтобы удалить крахмал, и подсушить. Вскипятить молоко. Затем на дно формы, смазанной сливочным маслом, положить раздавленную дольку чеснока, потом выложить порезанный картофель и залить кипящим молоком. Картошка должна быть покрыта молоком. Поставить в горячую духовку на час, время от времени перемешивая, чтобы картофельные дольки запекались равномерно. Минут за 10 до готовности взбить яйцо с третью стакана молока, хорошенько посолить, поперчить и вылить эту смесь на картошку. Посыпать сыром и снова поставить в духовку, чтобы все зарумянилось.

Steak tartare стэйк-тартар

По сути — недоделанные котлеты. То есть фарш подготовили, а поджарить забыли. Поначалу мне было страшновато есть сырое мясо. Но потом я отбросила предрассудки и теперь тартар просто обожаю. Он особенно хорош летом, когда голод — не тетка, но горячего не хочется.

Ингредиенты:

рубленный говяжий фарш

яйцо

лук

каперсы (можно заменить мелко порезанными маринованными огурчиками)

горчица

любой острый соус

петрушка, соль, перец.

В центре тарелки плотным комком кладут фарш, делают в нем углубление и туда осторожно выкладывают сырой желток. Рядом отдельными маленькими горками красиво размещают мелко порезанный лук, каперсы, петрушку, ложечку горчицы. Задача — все это смешать, поперчив и посолив и добавив острого соуса, например, табаско или кетчупа или все вместе и тут же съесть. Во французских ресторанах обычно подают с порцией картофеля фри.

Sauce roquefort соус из рокфора

Главное во французской кухне, как известно, соус. Этот — для самого простого куска мяса, приготовленного на гриле или на сковороде. Способен украсить даже неудачный стейк.

Ингредиенты:

сыр рокфор

сливки.

Растопить сыр в сливках, но не варить. Если слишком остро, добавить немного сметаны. Рокфор можно заменить любым сыром с голубой плесенью. Только французам об этой подмене не говорите.

Тарт татэн яблочный пирог

Татэн — это фамилия. Больше 100 лет назад две сестры, Стефани и Каролин Татэн, держали отель в маленьком городишке в самом центре Франции. Одна из них (история запомнила, кто именно) делала яблочный пирог, но не доглядела. Пирог сгорел. Тогда она выбросила горелое тесто и положила сверху на запекшиеся и карамелизованные яблоки новый пласт и снова сунула в духовку. А подала уже, перевернув, т. е. яблоками вверх. С тех пор этот пирог — самый популярный французский десерт.

Ингредиенты:

Для теста:

стакан муки

100 г сливочного масла

50 г воды или теплого молока

соль.

Для начинки:

2 кг яблок, лучше ранет

100 г сахара

Для карамели:

100 г сахара (лучше коричневого, тростникового)

немного воды.

Сначала приготовить тесто. Перемешать муку, порубленное размягченное масло и щепотку соли. Потом в эту смесь добавить воды или теплого молока. Хорошенько перемешать и, закрыв пищевой пленкой, поставить в холодильник минимум на полчаса. Яблоки порезать на четвертинки, удалить семечки. В глубокой сковороде с толстым дном растопить масло и бросить туда порезанные яблоки. Оставить минут на 15, время от времени переворачивая (если начнут подгорать, добавить немного воды). Затем приготовить карамель: поварить в небольшом количестве воды 100 г тростникового сахара. Остудить. Выложить карамель на дно хорошенько промазанной маслом формы. Сверху плотно выложить яблоки (между ними не должно оставаться места) и сверху на яблоки — раскатанное в пласт тесто. Проткнуть несколько раз вилкой, чтобы выходил пар, и поставить в горячую духовку на полчаса. Пирог подают перевернутым, т. е. яблоками вверх, и теплым. Иногда к нему добавляют шарик-другой ванильного мороженого.

Крем-брюле

Во Франции так называют не мороженое, а... сладкий омлет, который известен с XVII века. Готовить его очень просто, только нужно все делать заранее.

Ингредиенты (на 4 порции):

5 яичных желтков

100 г сахара

2 ст. л. коричневого тростникового сахара (можно заменить обычным)

50 мл сливок ваниль (лучше стручком, но можно и молотую).

Поставить сливки на очень медленный огонь, добавить в них ваниль и нагреть примерно до 60 градусов. Сливки не должны кипеть, а только нагреться, чтобы впитать в себя аромат ванили. Взбить желтки с сахаром и добавить в них теплые сливки. Потом разлить все по порционным формочкам и поставить в духовку, лучше на водяную баню (то есть в кастрюлю с водой). Запекать на очень медленном огне (100–120°) примерно в течение часа. Когда омлетики будут готовы, остудить, поставить на пару часов в холодильник, чтобы крем затвердел, а потом посыпать сверху коричневым тростниковым сахаром и снова поставить в духовку на 1–2 минуты, включив программу «гриль». Сахар должен карамелизоваться. Когда крем-брюле остынет, сахар превратится в хрустящую корочку.

Крем-брюле можно подавать чуть теплым.

Чего в Париже нет, или как мы ездили за селедкой

В Париже есть все. А настоящей селедки нет. В местных магазинах предлагают тощую копченую, но это не то. Я скучаю по нежной, жирной, тающей во рту. Мой оператор Женя Величко по ней не просто скучает, а прямо-таки тоскует и подбивает меня поехать в Голландию. Он утверждает, что там продают лучшую в мире селедку. Поехать в Голландию за селедкой мы не можем, можем ехать только за репортажем, и я нахожу тему: водоплавающая деревня. Изобретательные голландцы, испытывающие недостаток земной тверди, принялись строить дома на воде. Комфортные, со всем необходимым, эти дома исключительно надежны. Прочные сваи фиксируют их по горизонтали, позволяя им свободно двигаться по вертикали: вверх-вниз, как кольца в детской пирамидке. Таким домам не страшны никакие внезапные приливы — отливы и вообще любая водная болтанка. В Голландии, регулярно страдающей от наводнений, это жизненно важно. На реке Маас, где в 1953 году половодье в одночасье смыло три тысячи домов с людьми и всем содержимым, уже выросла целая деревня на воде. Туда-то мы и направляемся.

Мы снимаем деревню Маасбоммель, архитектурское бюро в Роттердаме, где проектируют целые города на воде, а также завод по производству водоплавающих домов. Он находится к северу от Амстердама. Самое главное, ради чего и была затеяна эта поездка, мы оставляем на последний день.

Рано утром в городе Дельфт перед возвращением в Париж Женя тащит меня на рынок. Там за огромной дубовой бочкой стоит невероятных размеров человек и продает чуть присоленную селедку. Он аккуратно лишает ее головы, потрошит, удаляет хребет, разделяя нежную плоть на два удлинённых лепестка, соединённых хвостовым плавником. Эту селедку надо, держа двумя пальцами за хвост, обмакнуть в мелко нарезанный репчатый лук. Потом запрокинуть голову и вертикально опустить в распахнутый рот.

Именно так: запрокинуть голову и вертикально опустить.

Говорят, что так селедку ест даже голландская королева. Раз в году, весной, когда селедочьи стада подходят близко к голландским берегам, рыболовы устраивают гонки. Первый экипаж, вернувшийся с уловом, встречает на берегу сама королева. Она непременно должна отведать свежей селедки по-голландски. (Представляю, какое луковое амбре стоит потом в королевском дворце.)

Есть селедку утром — пусть и самую лучшую в мире — мне трудно. Даже кусочек сыра не лезет в меня с утра. Максимум — ломтик хлеба с маслом. Но я делаю над собой усилие, обмакиваю рыбку в сочное луковое крошево и запрокидываю голову...

... Я никогда не ела ничего более вкусного. Даже описывать не берусь испытанное потрясение. Тут нужно перо Гоголя, не меньше. За первой рыбкой идет другая, потом третья. Женя съедает шесть. А потом мы садимся в машину и мчимся в Гаагу, на окраине которой есть заветный магазинчик Симонис. Там, в пластиковых 5-литровых бочонках продают мороженую селедку. Со слов Жени, она ничем не отличается от свежей. Если завернуть ее в несколько слоев газеты и тщательно упаковать в полиэтиленовый пакет, за 5 часов пути из Гааги в Париж она не успеет разморозиться. И тогда счастье можно продлить.

Но по дороге в Гаагу звонят из редакции: срочно в Париж, там начались студенческие волнения. Акции протеста против предложенного правительством контракта первичного найма на работу вылились в массовые столкновения с полицией. Прямое включение на программу «Время» уже заказано.

Вот некстати!

За окном мелькают указатели: до поворота на Гаагу 2 километра... 1... Божественная селедка так близко и так далеко! Женя, совершенно убитый, сидит за рулем. Развилка стремительно приближается. Уже осталось 500 метров.

Женя: Ну?

Я: Не знаю...

Если мы опоздаем на прямое включение, я не смогу оправдываться селедкой. И без селедки будет скандал. А если купим селедку, то, пока снимаем акции протеста, она растает.

До поворота остается 200 метров.

Женя: Ну??

Я: Подожди...

Но если мы купим селедку, то кто-то из домашних может по дороге ее забрать и спасти. Правда, в Париж придется ехать со скоростью 200 километров в час, а это грозит огромным штрафом...

За окном мелькают столбики и знаки. До поворота 100 метров.

Женя:????

Я:...

... Но в Париже такой селедки нет!

За 30 метров до поворота я принимаю решение:

— За селедкой!!

И Женя круто берет вправо.

... Через час мы мчимся по автобану. Багажник до отказа забит мороженой рыбой, которой, по моим подсчетам, должно хватить на год. Я настраиваюсь на парижскую баталию. Снова звонок из редакции:

— Вы от Гааги случайно не далеко?

— Ну-у-у... как сказать... (что они там, через спутник за нами следят, что ли??)

— Срочно в Гаагу!

— ???

— Умер Милошевич!

Пятый президент Югославии Слободан Милошевич, обвиняемый в военных преступлениях, в том числе геноциде, к тому моменту сидел в тюрьме Гаагского трибунала по бывшей Югославии уже больше 4 лет. Он отказался от адвокатов и защищал себя сам, но его бесконечный процесс уже перестал так остро волновать российскую прессу. И вот на тебе! Утром охранник находит его в камере без признаков жизни.

Ясно, что история с Милошевичем — это надолго. И наша первая мысль: а селедка?!

Мы прибываем в Гаагу раньше других коллег-конкурентов. Я готова к прямому включению в выпуск новостей в 15.00. Единственная мобильная спутниковая тарелка, которая успевает к этому времени встать у стен тюрьмы, — тарелка турецкой компании ИНА (потом я буду встречать ее в самых горячих точках, она повсюду будет одной из самых первых). Ее инженеры, двое деревенского вида мужчин, уже успели установить тарелку, но еще не настроились на спутник и не поставили телекамеру. Все разворачивается на наших глазах. До эфира 3 минуты. Наконец камера стоит, спутник найден, но Москва меня «не видит». До эфира минута. Турки переговариваются коротко и резко. Выясняется, что сигнал теряется где-то между камерой и пультом. Должно быть, обрыв кабеля. Один из турков чудом находит обрыв, рубит кабель. Кажется, что он сейчас ляжет и зажмет голые провода зубами, но он — слава богу! — всего лишь зажимает их рукой. Мне кажется, что это мне только снится...

В общем, мы застреваем в Гааге на 8 дней.

Мертвым Милошевича никто не желает принимать. Ни новые власти Белграда, ни Москва. Пока его семья ведет сложные переговоры с теми и с другими, его тело лежит в Институте судебно-медицинской экспертизы. Результаты вскрытия обнародовать не торопятся, в суть переговоров тоже не посвящают, и мы изнываем от отсутствия информации, довольствуясь жидкими фактами: семья приехала, семья вошла, семья вышла... Какая мука для журналиста, когда история свершается в двух шагах, за забором, а ему даже одним глазком взглянуть не дают!

И тут у меня сдают нервы. Уже шестые сутки мы дежури́м у Института судебно-медицинской экспертизы и вдруг видим, как из его ворот медленно выезжает катафалк. То есть гробовоз. То есть автомобиль, который перевозит покойников. Впервые за 6 дней! Я вижу краем глаза, как пара-тройка фотографов-папарацци седлают свои мотоциклы и готовятся сесть катафалку на хвост. И еще вижу, что другие это движение еще не заметили. Я кричу Жене: срочно в машину! Катафалк набирает скорость, папарацци тоже. Мы за ними. За нами протуберанец из прозевавших начало.

Это была погоня через весь город. На скорости 150 километров в час мы мчались за катафалком, который удирал от нас, петляя, как заяц. Визжали тормоза, нас заносило на поворотах. Женя свесился из окна с камерой на плече, и я молилась, чтобы он не вывалился совсем. Что это была за погоня!

Минут через 20, растеряв по дороге конкурентов, мы загнали его в тупик, прижав к шлагбауму, за которым виднелся маленький заводик с трубой. Из катафалка вышел человек в черном и печально произнес:

— Господа, я даю вам 200 процентов. Это не Милошевич.

На воротах заводика была написано «Крематорий».

Азарт ловца сменился тоскливым разочарованием. Но, подумав, мы решили: полторадохленьких процента, что везли все-таки Милошевича, чтобы хоронить потом его прах, а не тело, все-таки есть. Мы быстро слепили репортаж о погоне, начинив его этой гипотезой. С начала наших гаагских бдений это был едва ли не первый настоящий репортаж. Настоящий в академическом смысле.

Коллегам-конкурентам с других каналов досталось по первое число: «Пока вы ворон считаете, Агалакова сняла эвакуацию тела Милошевича!» Полдня мы ходили в героях...

Как вы, наверное, помните, Слободан Милошевич был погребен в Сербии, в родном Пожароваце в присутствии 50 тысяч человек. Журналистов на похоронах было едва ли не больше. Для маленького сербского городка это были похороны века, но мы на них уже не попали. В Пожаровец отправили другую съемочную группу.

А что селедка, спросите вы?

Нам повезло. Селедку приютил гостиничный морозильник. И когда с Милошевичем стало все ясно, нас с селедкой отпустили в Париж. Там нас ждали студенческие волнения, которые к этому времени стали еще яростней и разрушительней. Так что мы, сдав селедку родным и близким, еще недели две-три не вылезали из боев.

Любопытно

ГРАНИЦЫ ГОРОДА были очерчены еще в 1840 году и с тех пор остаются неизменными. Окружность Парижа по бульвару Перифирик всего 35 км, что в три раза меньше московской кольцевой автодороги (109 км). Расстояние от восточной границы города до западной 18 км, а с севера на юг — 9,5 км.

ПАРИЖ — самый главный город Франции, но далеко не самый большой. По площади (105 кв. км вместе с Булонским и Венсенским лесами) он всего лишь 113-й в списке французских городов: больше Парижа Арль, Марсель и даже Фонтенбло. На территории Москвы поместилось бы 10 Парижей.

НАСЕЛЕНИЕ. В Париже проживает 2 млн 200 тыс. человек и ежегодно приезжает 17,5 млн туристов.

КРУАССАН — по-французски означает одновременно «растущий» и «месяц». Родом эти хрустящие пышные рогалики из Вены. Там они впервые появились в 1683 году после того, как удалось во второй раз отбить осаду города турками. Чтобы отметить победу над мусульманами, один булочник испек рогалики в форме полумесяца. Считается, что в Париж круассаны привезла Мария-Антуанетта, уроженка Вены.

СТАТУЯ МОЛЬЕРА — самая первая статуя в Париже, поставленная в честь не-короля. Она находится на углу rue Moliere и rue Richelieu в 1-м округе, метро Pyramides.

ОБЕЛИСК НА ПЛОЩАДИ СОГЛАСИЯ. Он стоял когда-то у одного из луксорских храмов, а в первой половине XIX века был подарен Египтом Франции. Только спустя полтора столетия, совсем недавно, из него сделали самые большие в мире солнечные часы. От подножья обелиска тянутся линии, которые заканчиваются римскими цифрами — от VII до XII. Тень от древнего обелиска указывает час.

Place de la Concorde, 8-й округ, метро Concorde.

АНЕКДОТ — по-французски это слово обозначает вовсе не шутку, а историю из жизни, случившуюся на самом деле, и совсем не обязательно смешную.

ВАНДОМСКАЯ КОЛОННА — украшает одноименную площадь. Отлита из русских и австрийских пушек, взятых Наполеоном после победы в Аустерлицком сражении.

Place Vendome, 1-й округ, метро Opera.

СОБОР НОТР-ДАМ является главным собором столицы, однако почти все французские монархи для коронации выбирали кафедральный собор Реймса (за исключением Генриха IV, который выбрал Шартр). В Нотр-Дам короновался только Наполеон I.

ЛЮТЕЦИЯ. Принято считать, что Париж начинался с острова Сите. Это не совсем так. На одном из островов на Сене (возможно, это был Сите, а возможно, и нет) в середине третьего века до новой эры кельтское племя паризиив основало поселение, которое позже назвали Лютеция. Это поселение со временем разрослось за пределы острова. В 52 году до новой эры Лютецию попытались захватить римляне. Паризии город сожгли и укрылись на острове. Кстати, название Сите острову дали римляне: Civitas Parisiorum, что означает «город паризиив». За время осады римляне построили новый город. Он был заложен на левом берегу Сены. До наших дней дошли развалины арены Лютеции, построенной римлянами. Они находятся на улице Монж, вход у дома 47: rue Monge, 5-й округ, метро Maubert-Mutualite.

ИММИГРАЦИЯ. Каждый пятый житель Парижа родился за пределами Франции: в основном в Китае или странах Африки.

ЕЛИСЕЙСКИЕ ПОЛЯ длиной 2,2 километра: от площади Согласия до Триумфальной арки. Вдоль авеню посажены 415 платанов.

ВСЕ ДОРОГИ во Франции начинаются от Нотр-Дам. На площади перед собором есть бронзовая отметка — нулевой километр.

ГИЛЬОТИНА стояла сначала на площади Карусель прямо напротив Лувра (сейчас там находится Малая арка). Революционеры перенесли ее на площадь Конкорд и потом установили еще одну на Гревской площади (ныне — площадь перед Парижской мэрией). Гильотина стояла также на площади Бастилии. Там напротив Оперы даже сохранилась отметка. В последний раз гильотину использовали по назначению в 1977 году.

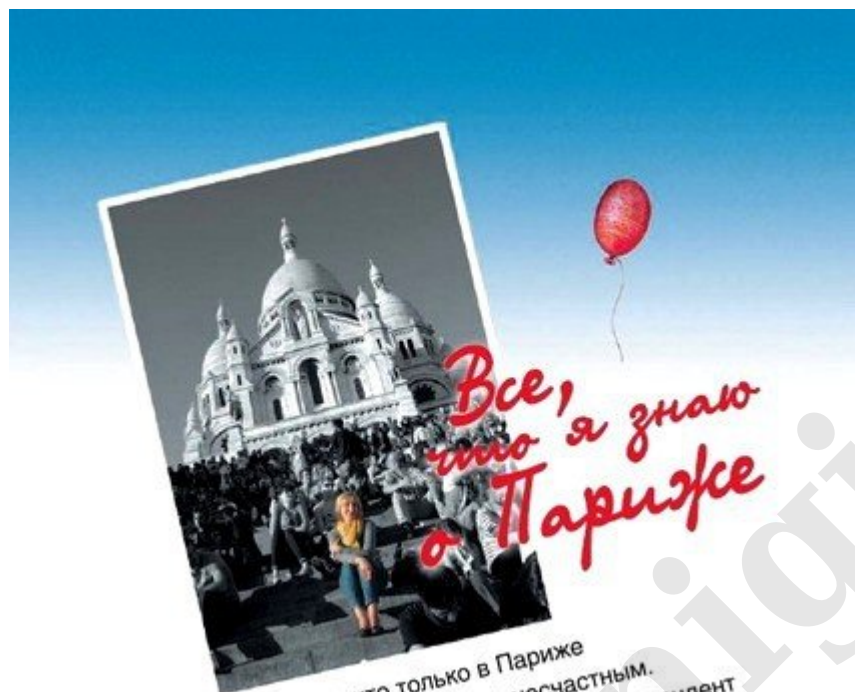
ЛУКОВЫЙ СУП. По статистике парижане едят суши и сашими в 14 раз чаще, чем луковый суп.

ПРОСТИТУЦИЯ во Франции разрешена. Однако проститутки не могут открыто рекламировать свои услуги и навязываться прохожим. Даже просто стоять на улице в ожидании клиента запрещено. Сводничество тоже. И как они выживают?!

ФРАНЦИЯ — самая «рожающая» страна Европейского Союза. Во Франции на каждую женщину приходится 2,2 ребенка. При этом количество браков с каждым годом уменьшается.

ЖЕНЩИНЫ во Франции получили право избирательного голоса только в 1944 году.

КОЛОННА НА ПЛОЩАДИ БАСТИЛИИ. Говорят, что под ней лежат... египетские мумии! В начале XIX века мумии были подарены Франции вице-королем Египта. Однако подарок не выдержал влажного парижского климата, и заплесневелых мумий закопали в саду Тюильри. Спустя несколько лет, когда про мумий забыли, там же похоронили жертв революции 1830 года. Позже революционерам решили воздать по заслугам и торжественно перезахоронить их на площади Бастилии. Только спустя столетие при обустройстве площади обнаружили, что мумий тоже «записали» в революционеры.



Кто-то сказал, что только в Париже можно страдать, но не быть несчастным. Жанна Агалакова, специальный корреспондент Первого канала, очень тонко, с невероятным французским обаянием рассказывает о самом прекрасном городе мира. Во всяком случае, спорить с этим утверждением, читая книгу, невозможно.

Представьте, что где-то тихо играет аккордеон, пахнет жареными каштанами, и начните читать самую изящную книгу о Париже...

