

«Тур де Франс» — путешествие Познера с Иваном Ургантом



Наталья Акимова,
библиотекарь БИЦ имени Смургиса

Если говорить о книге «Тур де Франс» Владимира Познера в целом, то надо сказать, что это больше похоже на культурно-гастрономический туризм: путешествие по знаменитым виноградникам и винным подвалам Франции с любопытными историями и дегустациями; тихая охота за трюфелями с собачкой Сливой и дегустация трюфельного мороженого; обсуждение секретов стройности французов — любителей вина, форели, устриц и сыра.

Первой точкой маршрута Познера стала долина Луара с её прекрасным замком Шенонсо и его пикантной историей. Когда сын Франциска I, Генрих II, женился на Екатерине Медичи, 14-летний наследник был по уши влюблён в 34-летнюю Диану де Пуатье.

Затем мы переносимся в городок Аннонейе и узнаём, что там жили создатели воздушного шара братья Монгольфье. История его появления презабавная. Как-то один из братьев заметил, что у его жены, стоявшей у камина, задралась юбка. Он начал ей выговаривать, но она сказала, что юбка поднялась сама. Тогда-то муж сообразил, что юбку поднял идущий от камина горячий ветер. Так родилась идея воздушного шара.

В книге есть глава «Русская Франция», в которой рассказывается история замужества Анны Киевской и Генриха I. Когда Анну привезли на коронацию, она настояла на том, что будет произносить клятву на своём, привезённом из Киева Евангелии. Позже, в течение нескольких веков, все короли Франции клялись именно на этой книге, которую считали таинственной, поскольку не могли прочесть в ней ни слова. Тайна была нарушена Петром I, когда он приехал в Реймс и легко прочитал Евангелие, написанное на старославянском.

Рассказывая о путешествии во Францию, нельзя не сказать о парфюмерии, родиной которой стал город Грасс, упоминаемый в книге «Парфюмер» Патрика Зюскинда. Рецепт первых духов «Вода венгерской королевы» поделился то ли монах-отшельник, то ли чёрный маг. А производство стало развиваться в XVI веке, когда одному умельцу удалось убить чудовищный запах необработанной кожи, втирая эфирные масла цветов и трав. Именно в Грассе автор узнал, как появились самые знаменитые во всём мире духи «Шанель № 5». Как-то Коко на презентации проб из 80 ароматов выбрала пробник под № 5. Нет ни одной знаменитой женщины, которая бы не пользовалась этими духами.

Следующая остановка – на кухне у величайшего повара Поля Бокюза, основавшего приз «Золотой Бокюз», который в мире шеф-поваров приравнивается к Нобелевской премии. В 1989 году он был избран «Шеф-поваром века». Вот как описывает ужин в ресторане Бокюза Познер: «Я вообще не помню, что точно мы ели. Я ожидаю, что вкус будет очень приятным, а затем замираю. Перестаю жевать, чтобы вкус никуда не ушёл. А Бокюз на вопрос, в чём секрет этой кухни, отвечает: «Нет никаких секретов, надо уважать природу, любить готовить и использовать совершенно свежие продукты высшего качества».

Если вы заинтересовались путешествием по Франции, ждём в нашей библиотеке.

