

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

Эта книга призвана помочь туристу или просто проголодавшемуся почувствовать себя достаточно комфортно при посещении французского ресторана либо кафе, независимо от того, где он желает отведать блюда или напитки народа, знающего в них толк.

Это может быть высококласное заведение в самой Франции или бистро в российской глубинке. Однако в любом случае читатель почувствует себя увереннее, если прочтет предложенные его вниманию страницы.

Хорошего аппетита!



Мастерство французских кулинаров прославило Францию на весь мир. Французская кухня, давно считающаяся одной из лучших в мире, вобрала в себя кулинарные традиции многих народов и сама стала источником вдохновения для последователей из разных стран. Десятки слов (ресторан, гарнир, омлет, соус, антрекот, лангет, майонез, суфле...) являются свидетельством ее популярности. Названия ряда французских блюд, вин, соусов, а также самих способов обработки и приготовления продуктов вошли во многие языки мира и понятны без перевода.

Во Франции интерес людей к вкусной еде считается совершенно естественным и стоит, возможно, даже впереди интереса к любви, в которой, по всемирному признанию, у французов нет равных. И это неудивительно, ведь история французской кухни насчитывает более 7 веков. В конце XIV века с легкой руки Гийома Тиреля, шеф-повара короля Карла V, появилась первая кулинарная книга на французском языке под заглавием «Поставщик провизии». Но поворотным годом в истории французской кулинарии стал год 1533-й, когда итальянка Екатерина Медичи стала женой французского короля Генриха II. Именно ей предстояло научить Европу искусству вкусного и полезного питания. Французские повара в тот период считали, что чем дороже продукт, тем он лучше,

и потому ценили все иностранное в ущерб местному. Исходные продукты сначала разваривали и зажаривали до невозможности, а после еще и заливали соусом с невероятным количеством специй. В результате получались острые, пряные и жирные блюда, состав которых невозможно было распознать на вкус. Итальянская же кухня эпохи Ренессанса представляла собой искусство гармоничного приготовления пищи, основанное на древнеримских и древнегреческих образцах.

В 1651 г. появилась вторая французская кулинарная книга повара-аристократа Франсуа Пьера де ла Варрена, выдержавшая на родине более тридцати изданий. Кулинария достигла небывалых высот. Серьезность, с которой французы относились (и относятся) к приготовлению пищи, наглядно иллюстрирует судьба Франсуа Вателя, шеф-повара принца Конде. Узнав о том, что по его вине 2 стола из 25 оказались без приготовленных блюд, он покончил жизнь самоубийством. Первый «ресторан» в Париже ознаменовал зарождение современной французской кухни.

Но веком французского превосходства стал XIX век. В 1825 г. Жан-Антельм Брийя-Саварен написал книгу по кулинарии, которая до сих пор считается лучшей в мире, — «Психология вкуса». Он относился к кулинарии как к искусству и науке.

Вот лишь несколько цитат, ставших поистине крылатыми:

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты.

Слишком долго ждать опаздывающего к обеду гостя — это обижать уже присутствующих гостей.

Судьбы наций зависят от того, как они питаются.

Огюст Эскофье (1846–1935) — легендарный французский кулинар, критик и кулинарный писатель, основал изысканный кулинарный стиль и по праву называется «королем поваров и поваром королей». В 1902 г. Эскофье опубликовал свою первую крупную книгу по кулинарии — *Le Guide Culinaire*, содержащую более 5000 рецептов. Эта книга сыграла огромную роль в мире французской кухни, и даже сегодня она используется как учебник классической кулинарии. Его гениальные приправленные ликером и сливками блюда преобладали во французской кухне до 1970-х, когда появилась простая в приготовлении и легкая для желудка «новая кухня».

Решением специальной комиссии ЮНЕСКО 16 ноября 2010 г. традиции французской трапезы были внесены в списки Всемирного нематериального наследия. Конечно же, не только во Франции существует школа утонченной кухни. Но Франция — страна, где кулинарное предложение очень разнообразное. И это разнообразие повлияло на формирование гастрономической культуры французов, а именно — на традицию взаимодействия людей в обществе, где всё происходит вокруг стола. Семейные праздники, праздники с друзьями, Рождество и

Новый год — все дружеские и семейные отношения завязываются, формируются и практикуются за столом.

Французскую кухню условно можно разделить на две основные ветви — региональную народную и изысканную аристократическую. Аристократическая французская кухня сформировалась при дворе Бурбонов, когда Париж стал законодателем мировой моды. Ее неповторимые блюда отличались разнообразием и изысканностью.

К региональной кухне относятся блюда, которые на протяжении веков готовили жители различных исторических областей страны.

Столовые приборы, посуда



cuillère f à soupe

СТОЛОВАЯ ЛОЖКА



fourchette f

ВИЛКА



couteau m

НОЖ



fourchette f à gateaux

ВИЛКА ДЕСЕРТНАЯ



petite cuillère f

МАЛЕНЬКАЯ ЛОЖКА



assiette f creuse

ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА



assiette f

ТАРЕЛКА



assiette f à gateau

ТАРЕЛКА ДЕСЕРТНАЯ



tasse f à café

ЧАШКА КОФЕЙНАЯ



verre m de vin

БОКАЛ ДЛЯ ВИНА



verre m d'eau

СТАКАН ДЛЯ ВОДЫ



Фрукты



ananas *m*
ананас



pastèque *f*
арбуз



raisins *m pl*
виноград



figue *m*
инжир



abricot *f*
абрикос



banane *f*
банан



cerises *f pl*
черешня



noix *f pl*
орех



groseilles *f pl*
смородина



melon *m*
дыня



pomme *f*
яблоко



citron *m*
лимон