

# / ОТДЫХ

## Познавательное путешествие

Текст / Анна Карабаш



### «А там еще немного»

Что можно узнать о Провансе, совершив гастротур на велосипеде.

● Пока едешь послушно в пелотоне по полям лаванды, делая иногда пит-стопы на обочине черешневой рощи, и каждые пару часов заруливаешь то на винодельню, то в мишленовский ресторан в глухой деревне из трех домов, воображение рисует картинки из фильма «Хороший год» Ридли Скотта с Расселом Кроу, герой которого, получив от дяди винодельню в наследство, полностью изменил свою жизнь. Бросив работу трейдера в Лондоне, стал добродушным виноделом, женился на француженке, ездит на рынок на велосипеде. Тут все так живут. Так и надо исследовать Прованс, решила я, согласившись на

гастро-велотур от Gourmet Cycling Travel. Поэтому и стою на вокзале в Авиньоне с большим чемоданом, где лежит пара комплектов велоформы (это на день) и много красивых платьев (для обещанных ужинов в изысканных ресторанах).

Дует страшный ветер, на котором можно лежать. «Мистраль. Это всегда в Провансе. Дует с севера на юг. Так устроена долина Люберона — видишь хребет? Это горы Люберон, — объясняет художавый Жан-Мишель, отвечающий за велосипедную часть путешествия. — Зимой бывают такие дни, когда по три дня нельзя выйти из дому, а деревья ломает ветром — до 100 м

в секунду. Сейчас — ерунда». На мой вопрос, не сдувает ли с велосипеда, успокаивает, что маршрут устроен так, чтобы ветер не мешал.

«Благодаря мистралю тут такой удивительный климат, что все вкусное и очень ароматное — и фрукты, и вино», — подключается Келли Маколаф, представитель винного дома Château Margaux. Келли родом из Невады, а за двадцать лет до того, как стать сомелье, жил на мотоцикле и в самолете, работая моделью. Потом решил, что надо выбрать профессию посерьезнее, сильно увлекся вином, женился и осел в Провансе, где у них с женой родилось трое дочерей. В свое

время Келли работал в ресторане у Дюкасса в Монако и много посмотрел и на сумасшедших русских, которые пьют Crystal как воду и «петрюсом» запивают, и принц Альберт его хорошо знал. Я слушаю его открыв рот, как и полагается, когда тебе встречается мужчина типа Роберта де Ниро, и радуюсь, что он с нами проведет всю неделю, с утра до вечера. Кажется, будет весело.

Конечно же, я мечтала об этом путешествии полгода, подпав под обаяние одного из совладельцев проекта Gourmet Cycling Travel Джонатана Кири, который меня сюда, собственно, и позвал. С Джонатаном, мишленовским поваром из Авиньона, который вырос в Калифорнии, я познакомилась в Москве совершенно случайно. Он приехал к своей невесте (теперь жене) и снял квартиру у моего друга, который только выставил ее на Airbnb.

Американец, который 20 лет назад приехал в Авиньон и устроился делать сладости в мишленовский ресторан La Mirande на стажировку, довольно уникальный случай для Франции, где чужаков в гастрономическую касту пускать не любят. Карьера пошла, через год Джонатан спокойно говорил по-французски, а еще через несколько лет стал шеф-поваром по сладкому в лучшем ресторане Авиньона, который по несколько лет подряд держит одну-две звезды Michelin.

Пару лет назад Джонатан понял, что устал работать на кухне — слишком жесткий режим, и придумал себе другой бизнес. Вместе с другом из ЮАР Саймоном Кесслером, профессиональным велосипедистом, также осевшим в Провансе, он делает путешествия на велосипедах по главным гастрономическим регионам Европы — Провансу, долине Луары, Стране Басков и Тоскане.

Джонатан велел мне не волноваться за компанию. За три года бизнеса он неприятных людей не видел. Во-первых, ценовой ценз — неделя стоит €7500, со всеми гостиницами, едой, вином, дегустациями и велосипедами. Во-вторых, в гастрономическое путешествие обычно едут люди, не хуже профессионалов разбирающиеся в вине



Фото DR

и в еде, то есть по определению не только интеллигентные, но и искренне любящие жизнь. В-третьих, провести неделю на велосипеде решаются лишь любознательные и активные. И что еще гарантирует хорошую обстановку в коллективе: он приглашает в гиды своих друзей по профессии, искушенных в гастрономии. А на велосипеде хорошо держатся в Провансе многие — все-таки регион, где не зря регулярно проводится «Тур де Франс».

Наконец из поезда выходят с чемоданами две элегантно одетые пары, американцы и австралийцы, и улыбаются не пластиковыми, а вполне человеческими улыбками. Я выдыхаю: кажется, с этими людьми будет комфортно. Мы погружаемся в минивэн, который будет нас сопровождать всю неделю, и едем в гостиницу переодеться в спортивное и стартовать на велосипеде в первую винодельню.

### *Условия проживания отнюдь не походные: отель с роскошным спа и бассейном стоит среди лавандовых полей*



/ Мистраль совсем не мешает. Маршруты проложены так, что почти никогда не едешь против ветра /

Гостиница Coquillade (входит в сеть Relais et Chateaux) — наша база на первые пару дней. Условия отнюдь не походные: отель с роскошным спа, бассейном и несколькими гастрономическими ресторанами стоит на виноградниках среди фирменных лавандовых полей, открыточные люберонские закаты и восходы — сказка. Отель принадлежит швейцарскому бизнесмену, сделавшему бизнес на слуховых аппаратах. Также он владеет профессиональной велокомандой BMC, и это одна из ее тренировочных баз. Здесь есть большой веломагазин и прокат, где можно докупить форму, если кто забыл, взять напрокат электробайки, если кто-то не совсем уверен в своей физической форме (так и поступили на второй день обе дамы из нашего коллектива, потому что холмов много и на 30-градусной жаре это слишком серьезная нагрузка для не очень подготовленных женщин элегантного возраста).

Мы катимся вниз вдоль виноградников и лавандовых полей. Келли за рулем минивэна сопровождает нас на всех пит-стопах и присоединяется к нам на дегустациях и экскурсиях, где переводит с французского. Кто устал, всегда может сдать велосипед в минивэн и поехать на машине, кто проголодался — взять из машины сэндвич или фрукты. Впрочем, в долине Люберона много фруктовых деревьев и можно подкрепиться по дороге.

Мы не торопимся — едем так, чтобы можно было болтать, слушать



рассказы Жан-Мишеля и дышать полной грудью медово-лавандовыми ароматами Прованса. Нам каждый день раздают листок с маршрутом и точной легендой, когда и куда ехать — навигатор не особенно работает, сеть часто пропадает. Я обгоняю группу и первой прибываю в Менаерб. У нас по программе дегустация в винодельне Руффинато. Не очень бритый веселый француз Кристиан Руффинато выносит из дома ящик черешни, вино и вместе с Келли готовит тапасы — они нарезают хлеб, купленный с утра на рынке, достают тапинадас (пахтет из оливки) и крупные головки молодого маринованного чеснока. Я не ем чеснок, но уговаривают попробовать. И правда, по вкусу больше похоже на свежие пикантные орехи.

Кристиан, оказывается, много лет был мэром Менаерба, но вышел на пенсию и погрузился в свое любимое занятие — виноделие. Мы сидим во дворе винодельни на пластиковых стульях, пьем выдающееся вино, закусывая диковинным чесноком. Келли достает из машины еще один деликатес — банку выдержанных сардин. Оказывается, провансальцы придумали тут недавно, что выдерживать хорошо не только вино. Сардины 2013 года

отлично идут под красное.

«Видите дом? — показывает Келли наверх, где на холме стоит живописный городок Менаерб. — До выхода книги Питера Мейла «Год в Провансе» в 1989 году такой стоил €200 000–300 000. После ее мирового успеха цены поднялись в 10 раз». Позже по книге был снят фильм «Хороший год». С тех пор Прованс стал любимой дачей многих мировых селебрити — здесь купил дом, например, Джон Малкович, большой любитель местного образа жизни. За разговорами и хорошим вином мы сидим уже три часа, как у друзей на даче, никто не считает время и не смотрит в расписание — после пары бокалов белого и красного все хочут и рассказывают истории. Келли рассуждает про великие вина, многие рецепты которых утрачены, рассказывает байки. «Знаете, как петрюс стал мировым хитом? Винодельцы отправили ящик на девичник британской королевы Елизаветы. И она сказала в интервью какому-то радио — мол, сижу с подругами, пью бокал петрюса. За год цены на это вино выросли на порядок — если раньше бутылка стоила €3–5, то теперь, после этого гениального пиар-хода, бутылка меньше, чем за €30–50 не продается».



## Мы стали первыми постояльцами дизайнерского отеля на 12 номеров



Но как возвращаться в отель не вполне трезвой велосипедистке? Я очень волнуюсь и отказываюсь от последнего лота дегустации — бокала светлого розе. «Зря беспокоишься! Пару лет назад финалист «Тур де Франс» перед стартом выпил такого вина — и выиграл гонку. В Провансе так и надо — пить и на велосипед. Это наш легальный допинг!» — говорит Келли то ли в шутку, то ли всерьез. За 20 км несложной дороги алкоголь выветривается. Вечером нас ждет роскошный ужин на виноградниках, к которому все переоденутся, предварительно отмокнув в бассейне и зайдя в хаммам, чтобы на следующий день не болели мышцы.

С утра освежающий нырок в бассейн, потом в велоформе на завтрак, чтобы не тратить время на переодевания и в 9 утра уже стартовать до начала жуткой жары. Проезжаем по 30–50 километров в день. С Келли и Жан-Мишелем путешествовать приятно. Они, кажется, приятели

всех виноделов на районе, сто лет дружат с производителем шоколада и оливкового масла. Каждые пять минут по дороге с кем-то здороваются и обнимаются.

На третий день наши чемоданы переезжают на минивэне в городок Крийон-ле-Брав в гостиницу La Maison de Crillon, и конечно, ее держат тоже близкие друзья Джонатана Кири и Келли Маколафа, пара французов, которые в традиционном провансальском доме устроили дизайнерский отель. Мы стали первыми постояльцами. И хотя тут всего 12 номеров, есть и полянка для игры в петанк, и большой бассейн с панорамным видом на гору Ванту (подъем на Ванту много раз входил в маршрут гонки «Тур де Франс»), и просторная гостиная — в общем, как большая вилла на компанию.

Отдельный жанр — сельский рынок. Сюда съезжаются за покупками из окрестных деревень плюс туристы. Мы ходим по рынку вместе с Келли — он по списку закупает продукты для гала-ужина в исполнении шефа Джонатана Кири. В своих турах Джонатан обязательно сам готовит один или

два ужина. «Говорите, что вы хотите съесть. Джон все готовит только из сезонных продуктов и только с рынка. Анна, тебе нравится цуккини? Берем. Тебе нравится этот помидор-шарпей? Не берем! Ну да, они тут везде в Провансе и на Лазурном Берегу».

Церемонный ужин при свечах в подвале ресторана La Mirande становится кульминацией нашего путешествия. С неприменной дегустацией в винном погребе, откуда до сих пор есть подземный ход в папский дворец, Palais des Papes, который под охраной ЮНЕСКО. Прежде чем стать отелем и рестораном La Mirande, здание было гостевым домом для кардиналов и важных религиозных особ, которым нужен был доступ к папе.

Подвал, где мы находимся, — старинная кухня с печами XVIII века, которые до сих пор работают. У нас на глазах Джонатан запекает ягненка на косточке. Мы пьем прекрасное красное вино Domaine de la Janasse 2012 года со знаменитых виноградников, которое здесь стоит €100 за бутылку, а в Москве его меньше чем за €1000 не купить. И у нас есть повод — преодоленные за шесть дней две сотни километров. /

