

«Счастье — трата себя на творение своих рук, что будет жить и после твоей смерти».
Антуан де Сент-Экзюпери, «Цитадель»

С ЛЮБОВЬЮ К ФРАНЦИИ

Дорожные зарисовки Станислава Воронова

Июнь 2009 года. Мы с женой находимся в окрестностях Версаля, снова в гостях у наших французских друзей Фредерика и Сесилии Монтагар. Это наша вторая встреча с ними во Франции. В 2007 году чета Монтагаров организовала для нас отличную автомобильную поездку по стране. Мы проехали более трех с половиной тысяч километров. На этот раз Фредерик обещает поставить рекорд. Он наметил еще один маршрут, который, как и прошлый, пролегает по тем местам, где российские туристы обычно не ездят.

И вот мы в пути. Наш шустрый «Опель» плавно скользит по первоклассным французским дорогам. Первая остановка — деревушка Живерни, что в 29 километрах от Парижа. Это место, где долгие годы жил и творил Клод Моне. Здесь все напоминает картины выдающегося импрессиониста: его дом, цветущий сад, маленькая живописная речка, заросший кувшинками прудик с мостиком и множество цветов. Сама природа вдохновляет и располагает к живописи. Сделал фотографии, которые послужат основой для будущих пейзажей.

Едем дальше. Побывали в Шартре, где расположен один из прекраснейших памятников архитектуры — собор XVII века. Это огромный храм в готическом стиле, с безумно красивыми витражами из цветного стекла и скульптурны-



«В саду Моне». Холст, масло. 60х90см, 2009 г.



коллекциях России, Украины, Беларуси, Франции, ОАЭ и других странах.

Станислав Воронов — художник-импрессионист, член Профессионального союза художников. Его работы выставлялись в галереях Москвы, Чебоксар, Минска, Киева, Санкт-Петербурга. Картины художника находятся в частных и корпоративных

коллекциях.

Конечный пункт первого дня путешествия — старинный городок Вандом. Здесь мы остановились в маленькой и очень уютной гостинице. Ужинали в прекрасном ресторанчике, оборудованном на лодочном причале.

19 июня. Мы на побережье Атлантического океана в Ла-Рошели. ОТЕЛЬ «Ибиз», где мы остановились, расположен прямо на берегу. Вдали маячит знаменитый форт Боярд. Забросили вещи в номер — и к океану. Отлив. Вода ушла, оставив многочисленные катера и лодки

на мели. Они лежат на боках, такие беспомощные. Морской ветер поднимает барашки волн — раздолье для серфингистов. В окрестностях этого городка, со слов Фредерика, расположе-



«Лодки в Вандоме». Холст, масло. 60x50см, 2009 г.

ны самые известные во всей Франции (считай, во всей Европе) устричные фермы. И вот мы на одной из них. Въезд свободный. Устричные запруды занимают большую территорию. Моллюски выращиваются в специальных садках. «Урожай» собирают в сетки, промывают и отправляют гурманам во все концы земного шара. Здесь же расположились маленькие ресторанчики. Конечно, мы не преминули заглянуть в один из них. Свежие устрицы с лимоном и белым вином, да на берегу океана, где еще попробуешь? Незабываемые ощущения!

21 июня доехали до Бордо. Мы в гостях у Жана и Моризы — родителей Сесилии. Они нас встретили как родных, поскольку этот уютный дом с бассейном в саду нам уже знаком. В знак благодарности за радушие я преподнес им маленький подарок — акварельную работу «Розы у Моризы», написанную под впечатлением от прошлого визита. После этого Жан выставил на стол лучшие вина Сант-Эмильона из



«Морской отлив в Ла-Рошель». Бумага, фломастер, акварель. 42x30см, 2009 г.

своего погреба.

На следующий день мы совершили увлекательную поездку за 250 километров от Бордо к нашим старым знакомым в Перигор Нуар. Это исторический и культурный регион на юго-западе Франции, отличающийся оригинальной кухней, мягким климатом и богатым историческим наследием. Здесь нет крупных городов, лишь множество уютных деревушек, расположенных прямо в лесу. Мы едем к нашим знакомым, Лилиан и Морису. Это совершенно



«В саду у Моризы». Холст, масло. 50x80см, 2010 г.

очаровательная пара. Им уже за 80, но они полны жизненной энергии. Живут вдвоем в прекрасном доме, в окружении живописного леса. Домик расположен на пригорке. Несмотря на удаленность от города, супруги не чувствуют никаких неудобств. Рядом проходит прекрасная асфальтированная дорога. В доме имеется все: тепло, вода, электричество, телефон, спутниковое телевидение, газ. Необходимые товары и продукты доставляются службой заказа незамедлительно по телефонному звонку.

Мы заранее предупредили Лилиан и Мориса о нашем визите, и они нас ждали. Написать о Франции и не упомянуть о французской кухне — грех! Это отдельная тема. Французскую кухню отличают многовековые традиции и изысканность. Она никого не может оставить равнодушным. И я отдам дань величайшей кухне мира.

Стол, который приготовили для нас Лилиан и Морис, можно назвать только одним французским восклицанием — манифик! Сначала аперитив — порто, пастис и кампари. Затем под фуа-гра (блюдо из утиной печени) — белое вино 1986 года. Дыня с рулетиками из вяленой говядины. После этого Лилиан принесла утиные окорочка с салатом, политым прекрасным соусом, и жареный картофель. Под это блюдо открыли красное сухое Сант-Эмильон Гранд Кри 2000 года. Следующее неизменное блюдо всех французских застолий — сырная тарелка. Только после этого — десерт, а под него — настоящее французское шампанское. Затем — кофе, перед которым дежютив — сливовый напиток 1974 года крепостью около 60 градусов. И наконец — фрукты! Не отдышаться после такого застолья! На прощание мы сфотографировались все вместе на площадке около дома. Здоровья вам, дорогие Лилиан и Морис, на долгие годы...

Наше путешествие продолжается. Мы едем дальше на юг. Впереди Байон, Биарриц и Сан-Себастьян — страна басков. Остановились в маленьком отеле в пригороде Биаррица. Прекрасная трехзвездочная гостиница, номер с завтраком всего за 40 евро в сутки. В роскошных отелях Биаррица и Сан-Себастьяна цены «кусаются».

Поразила красота набережных Биаррица и Сан-Себастьяна, совершенно изумительная архитектура баскских деревень.

Фредерик решил познакомить нас с национальным достоянием Франции — фуа-гра. Мы едем на маленькую утиную ферму, где, как он



«Баскский домик». Бумага, фломастер, акварель. 18x15см, 2009 г.

уверяет, делают лучшую во Франции печень. Признаться, я не являюсь поклонником этого продукта, но, тем не менее, посмотреть было интересно. Ферма ничем не примечательная. Утки содержатся в клетушках. Пока хозяйка рассказывала о ферме, я тут же сделал зарисовку птиц.

Кормят уток через специальные воронки, которые вставляют в клюв. Откармливают так, что печень у них вырастает до 200 граммов.



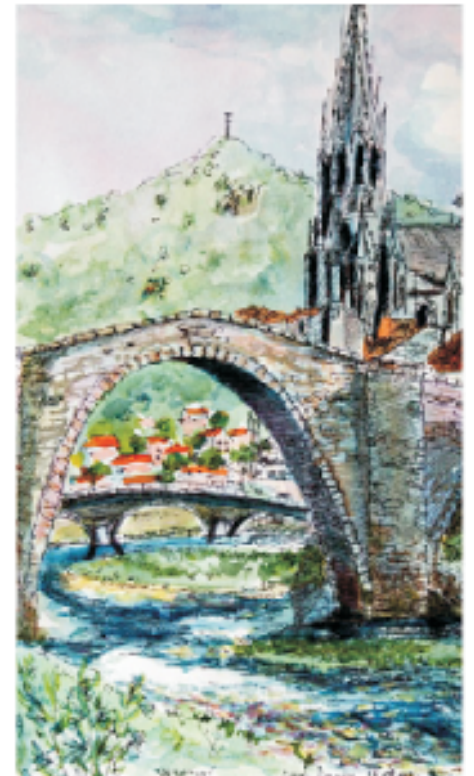
«Утки». Бумага, фломастер, акварель. 18x15см, 2009 г.

Здесь же, при ферме, — маленький магазинчик, где продается фуа-гра. Мы тоже взяли на пробу по баночке этого деликатеса — только для того, чтобы не обидеть французских друзей.

Следующий день нашего путешествия мы посвятили крепости Каркасон, что находится почти на границе Франции и Испании. Ее стены и башни производят сильное впечатление. Отделившись от остальных, я сделал зарисовки, увлекся... Все уже собрались у машины и ждали меня. Пришлось оправдываться.

И вот долгожданный пункт на карте нашего маршрута — Сант-Африк. Мы здесь уже второй раз и приезжаем в этот маленький городок, окруженный горами, с огромным удовольствием. Как старых друзей нас с радостью встречает мсье Декюк в своем маленьком и уютном отеле «Модерн». Здесь мы пробудем три дня. За это время совершим вылазки в деревушку Рокфор, где изготавливают знаменитый на весь мир сыр, а также прокатимся по инженерному чуду Франции — мосту в Мийо, несущие конструкции которого выше Эйфелевой башни.

О французских сырах сказано и написано много. Но я могу однозначно заявить, что лучшие презентации этого продукта делает мсье Декюк во время ужина в своем ресторанчике. Церемония выкатки сырной тележки является чем-то вроде апофеоза всего вечера. Мсье Декюк подвозит тележку к вашему столику, позволяет налюбоваться огромным ассортиментом и ароматом



«Мосты в Сант-Африк». Бумага, фломастер, акварель. 30x42см, 2009 г.



«Каркасон». Холст, масло. 50x100см, 2010 г.

выложенных на ней сыров, затем предлагает выбрать понравившиеся сорта и тут же рассказывает о каждом из них.

В продолжение темы несколько красочных мазков о деревушке Рокфор. Только сыр, выращенный в ее пещерах, может носить одноименное название. Все остальное, как говорится, «Дор блю»! «Рокфор» созревает на специальных стеллажах внутри скалы в пещерах высотой с девятиэтажный дом долгие месяцы. И самый главный человек всего производства — специалист, который определяет время переворачива-



«Мсье Декюк презентует сыры». Холст, масло. 70x100см, 2009 г.

ния сырных кругов и их готовность.

Наше путешествие завершается под Версалем, в гостеприимном доме Монтагаров. Мы говорим: «До свидания, Франция — далекая и близкая! До новых встреч!»



«Деревушка Рокфор». Бумага, фломастер, акварель. 42x30см, 2009 г.

От редакции. С остальными работами Станислава Воронова можно ознакомиться на сайте artvoronov.ru, а также на персональной выставке художника, которая будет работать по 20 августа по адресу: Московская область, г. Солнечногорск, ул. Красная, 84, музейно-выставочный центр «Путевой дворец».