

«Европейский гид» (europe-vm-guide) организует:
С 12 по 23 сентября 2015 г от 1400€.

Эльзас и Бургундия, Гасконь и Бордо, Наварра и Прованс - знакомые с детства, ласкающие слух названия по романам Александра Дюма или Мориса Дрюона, герои которых пили бордо, бургундское, эльзасский рислинг, листель, розовое провансальское! Заедали все это паштетами (фруа-гра), сырами, копченой говяжьей грудинкой и магре де канар... Здесь рай для гурманов и любителей вина, поклонников французской кухни. А, почему бы и нам, не отправиться сюда, ведь Франция, еще и рай для поклонников живописи и архитектуры, истории и литературы. «Вся история у Вас здесь под ногами, только нужно её поднять!», - сказал известный писатель Альфонс Доде. Так последуем же совету писателя, который знал толк во всем этом, да еще отдохнем на берегу ласкового Средиземного моря и бескрайней Атлантики. Во время этого тура Вы откроете для себя не только культурно-исторические сокровища Франции, но и сокровища классической французской кухни с легендарными винодельческими районами.

Большое вино-гастрономическое путешествие!

Франция

для гурманов

**12 дневный историко-познавательный тур
по**

Эльзасу, Бургундии, Провансу, Пэй Баск, Бордо, Гаскони

1 день, 12 сентября 2015 г., суббота

Столица Эльзаса - Страсбург

Прибытие в Страсбург - столицу Эльзаса, Европейский политический и культурный центр, где расположена штаб-квартира Совета Европы и заседает Европарламент. Страсбург - город-порт на реке Иль, административный центр французского департамента Нижний Рейн. ЮНЕСКО присвоил этому городу статус памятника всемирного исторического значения. Страсбург - признанный европейский интеллектуальный центр. Город славится своим Университетом, открытым в 1621 году (снискавший славу своим юридическим факультетом, на котором в 1770 году учился И.В.Гёте, а также факультетом естествознания) и 12 музеями. Многие столетия Страсбург, в чьей культуре объединены французские и немецкие традиции, был предметом спора двух соседних государств. Но столь же давно он стал тем местом, где проходило и объединение народов. В 1949 году город был избран резиденцией Европейского Совета. А с 1952 года, здесь располагается Европарламент. Днем размещение в отеле. Отдых.

Во время нашего знакомства со Страсбургом, мы пересечем площади Себастьяна Брандта и площадь Республики, посетим средневековый район Птит Франс (Маленькая

Франция) с башнями Палача, Французов и Цепей, побываем в старинном квартале дубильщиков кожи. Изрезанный сетью каналов, застроенный средневековыми домами, с островерхими крышами, этот квартал кажется ожившей сказкой. Естественно, не будет забыт и знаменитый Кафедральный Собор Страсбургской богородицы, подлинная жемчужина готики. Этот, шедевр мировой готической архитектуры, строительство которого растянулось на несколько столетий, был создан из розового вогезского песчаника, между 1176 и 1439 годами. Правда, надо отметить, что у страсбуржцев хватило средств и религиозного вдохновения только на одну башню! Но зато какую! Увенчанную ажурным шпилем! Архитектор из Кельна Иоганнес Хюльц, в 1439 году, поднял её до высоты 142 метра и украсил двойным крестом.

У Вас будет возможность продегустировать знаменитые страсбургские пироги, воспеть А.С. Пушкиным и отведать эльзасскую кухню, высокоценную римлянами. Не забудьте, самостоятельно, прокатиться по реке Иль или заглянуть в музеи этого очаровательного города-музея, который именуют «Самым французским из немецких городов и самым немецким из французских». Страсбург – родина французского Деда Мороза – Пер Ноэля и Европейских международных организаций, героев Франции – маршала Клебера и создателя национального гимна Руже де Лилия.

КУХНЯ ЭЛЬЗАСА

Эльзас – ведущий гастрономический регион Франции, родина паштета из гусятины (фруа-гра), страсбургских пирогов (паштета в тесте), копченой говяжьей грудки (boeuf salé). Отведайте исконно эльзасские – Tarte flambée – пирог со шпиком, яйцами и луком, Carbonade de boeuf a la flamande – тушеная говядина в пиве с бисквитом и томатами или еще одно главное блюдо – Choucroute a l'Alsacine – мясная запеканка с колбасой и квашеной капустой! Ну и на десерт – Kugelkopf – кекс с миндалем – «коронный» десерт Эльзаса или сыр Мюнстер (родина которого в Вогезских горах).

2 день, 13 сентября 2015 г., воскресенье

Эльзасское ожерелье – Кольмар, Рекевир, монастыри и замки!

Утром, посещение священной горы Эльзаса, Сент-Одиль (Святой Одилии), расположенной в Вогезах. Здесь, на вершине горы, стоит женский монастырь XII века. Мы посещаем Часовню Св.Иоанна (с изображением «Древа жизни» 1050 года), Часовню Креста (XI века) и Часовню Слез. Рядом сохранилась 10 км кельтская стена. Затем, мы посещаем замок XII века О-Кенигсбург, стоящий на гордой скале (высотой 720 метров). Замок, принадлежавший семействам Зикингенов, Фуггеров, Вильгельму II Прусскому, сегодня музей, в котором собрана коллекция оружия, доспехов, мебели, гобеленов и декоративных панелей разных веков. Спустившись с вогезских гор, мы окажемся в городке Рекевир, впервые упомянутом в летописях 1049 года. В городе сохранилось огромное количество исторических памятников и достопримечательностей, старинных домов, башен (Башня Воров, Дольдер), колоннад, галерей, дворики. Виноделие и торговля вином принесли Рекевиру процветание (в 1520 г. учрежден был цех виноделов). Второй день, мы закончим посещением города Кольмара, бывшего кельтского поселения, расцвет которого пришелся на XIII век. Купеческие подворья – Обердорф, Нидердорф, Мюнстерское, старая таможня, купеческая улица (Рю-де-Маршан), Соборная церковь Сан-Мартен – шедевры эльзасской средневековой архитектуры. Интересен также приречный квартал «Маленькая Венеция». Возвращение в отель в Страсбург.

ВИНА ЭЛЬЗАСА

Почти все вина Эльзаса – Белые! Вам запомнится фруктовый аромат в запахе этого вина! Рислинг, Гевюрцтраминер, Сильванер, Мускат Эльзасский, Пино-Бланш, Токай-Пино-Гри – шесть самых благородных марок вина этого региона, которые прекрасно сочетаются с блюдами эльзасской кухни. «Креман Д`Альзас» – игристое вино, которое похоже на шампанское, с него начинают или им заканчивают трапезу!

3 день, 14 сентября 2015 г., понедельник

Незабываемая Бургундия!!! Безансон – Дижон

Бургундия – одна из самых богатых областей Франции, её старинные города и

селения росли и развивались на протяжении многих столетий. Строгие цистерцианские монастыри и великолепнейшие романские соборы доказывают, каким уважением пользовалось здесь в Средние века христианство. Но все же, больше всего регион известен благодаря производимым здесь лучшим в мире винам.

В первой половине дня, Безансон – город часов и часовщиков-гугенотов, Великого писателя Виктора Гюго и братьев Люмьер, создателей кинематографа! Знакомство с городом, мы начнем со старинной крепости, построенной маршалом Вобаном в XVII веке, откуда открывается отличный вид на старинный город. Вы прогуляетесь по набережной реки Ду и по Гранд Рю, побываете в старинном квартале Баттан.

Во второй половине дня, Дижон – столица Бургундии, подъезжая к которой, французский король Франциск I, в начале XVI века, в изумлении воскликнул: «Я вижу город ста колоколен!». И король был прав, поскольку это город многочисленных соборов, город искусств и чудесной архитектуры, город скульптуры. Почти 2000 лет Дижон был центром международной торговли, городом купцов и ремесленников. Мы прогуляемся по старому городу, осмотрим сохранившиеся здания, чьи фасады украшает резьба по дереву и каменные статуи. Обязательно побываем у Собора Нотр-Дам, где на одном из выступов находится каменное изваяние совы. Отполированный камень блестит от времени и ... прикосновений многочисленных путников, уверенных, что сова выполнит любое пожелание. Здесь же, находился старый еврейский квартал Дижона. Во время нашей прогулки вы узнаете много интересных историй об этом городе искусств!

И если Вы скажете, что одним искусством сыт не будешь, мы возразим, что Дижон – столица сытости, столица гурманства, столица знаменитой бургундской кухни! Так, попробуйте же! Размещение в Дижоне.

КУХНЯ БУРГУНДИИ

Здесь говорят – «Хороший обед лучше красивого платья!». Главный деликатес Бургундии – вареная ветчина в желе с петрушкой (jambon persillé), овощной суп со шпиком, фасолью и колбасой (garbure). А улиток Вы любите? Их можно попробовать горячими, прямо из духовки, с чесночным соусом на сливочном масле с петрушкой. Но самое знаменитое бургундское блюдо – петух в вине (coq au vin), его режут кусками, фламбируют коньяком, потом тушат в луке с шампиньонами и красным вином! И все это покрывается тонким слоем знаменитейшей дижонской горчицы! Кстати, не забудьте прихватить с собой баночку, в качестве сувенира!

4 день, 15 сентября 2015 г., вторник

«Золотой склон» - дорога бургундских вин, Бон и Лион

Утром, «Золотой склон»! Этот клочок земли невелик, длиной всего 48 километров! Однако, мал золотник да дорог! Настолько дорог, что составляет 50% во французском винном экспорте! Вино здесь пили и делали не одно столетие, но официально все началось с указа герцога Филиппа Смелого от 1395 года, когда был установлен первый «винный стандарт» на «бургундское»! Мы начнем его дегустировать прямо с утра, двигаясь по знаменитой дороге «Золотого склона». Правда, сначала побываем в роскошном парке Нуазо, где находится уникальная скульптура Франсуа Рюда «Просыпающийся Наполеон», затем, первая дегустация в Жевре-Шамбертен, где лучшие французские виноградники «гран-крю». Сорт вина шамбертен, называют «королем вин и вином королей»! Кстати, Наполеон больше всего любил именно это вино! «Пропуская» бокальчик красного шамбертена Вы узнаете, как из-за него пострадали русские казаки в 1812 году!

Мы побываем в замке Кло-Вужо, где находится Музей вина и размещается штаб-квартира «Братства рыцарей, знающих толк в вине», международной организации насчитывающей 10 тысяч членов. Здесь же, проходят празднества и фестивали по дегустации «бургундского». А мы, после осмотра Музея, не будем ждать всяких там празднеств и приступим к дегустации немедленно!

Днем, мы с вами в Боне, городе-резиденции бургундских герцогов, расположенном среди лучших в мире виноградников. Конечно, мы попробуем и бонское вино! Пылкий автор любовных сонетов, Франческо Петрарка утверждал, что именно «бонское» было причиной того, что римские папы и кардиналы не спешили возвращаться в Рим, а все

сидели в Авиньоне! Но сюда мы приехали не только ради стаканчика доброго красного вина, а еще, чтобы увидеть уникальный шедевр готической архитектуры XV века – Отель-Дьё! Вот теперь, Вам точно, позавидуют миллионы пьющих и не пьющих!

Вечером, прибытие в Лион. Размещение в отеле Вечерняя прогулка по городу стоящему на берегу знаменитейшей реки Франции – Роны, бывшем когда-то резиденцией римских императоров. Именно здесь родились двое из них – Клавдий и Каракала. А кто не помнит, из школьного курса средневековой истории, о знаменитом лионском восстании ткачей? Кстати, здесь до сих пор крупнейший центр текстильного производства. Отсюда, происходит писатель-летчик Антуан-Сент-Эзюпери! Рядом с Лионом – родина Божоле! Ах, это французское вино!

ВИНА БУРГУНДИИ

Chablis – белое бургундское изготавливаемое из сорта Шардоне, изумительно подходит к рыбе! *Montrachet* – одна из знаменитых марок Бургундии. *Nuits-St-Georges* – очень известное вино из бургундского региона Кот-де-Нюи, его производство находится под строгим контролем. *Pommard* – Поммар – семейство красных вин производимых у Бона. Обратите внимание, на *Clos Micot*, *Clos de Èpenaux*, *Le Rugiens!!! Pouilly-Fuissè* – золотисто-желтого цвета вино из Бургундии, которое принято пить молодым, идеально подходит к белому мясу, рыбе или закускам. Ну, и наконец, *Romanèe-Conti* – эксклюзивные виноградники Романе-Конти, занимают площадь 1,8 га и принадлежат к самым лучшим, а значит самым дорогим винам мира! Покупать его нужно по предварительной записи за 7-9 лет вперед, количество бутылок строго пронумеровано и ограничено. Последняя информация только для общего образования, хотя....

5 день, 16 сентября 2015 г., среда

Очаровательный Прованс! Понт дю Гар – Авиньон

Ранним утром, отправляемся в Прованс! Край очаровательных городков, зацепившихся за скалистые отроги, край – живописнейших глубоких бухточек и причалов с рыбацкими лодками, край ароматных полей лаванды, жасмина и оливковых рощ с вечно поющими цикадами, край – неоглядных горизонтов равнины Камарга, край – пасущихся стад быков и лошадей, также край славящейся своей гастрономической изощренностью. Ну, и конечно же, Прованс – земля художников и трубадуров, героев бесчисленных легенд.

Этот регион, с многочисленными природно-архитектурными сюрпризами. И первым из них, будет мост – Пон-дю-Гар, не только красивый, но и функциональный. Он продемонстрирует всю масштабность римской инженерно-строительной мысли и архитектуры! Самое смелое творение древних римлян, было создано в 19 году до н.э., на деньги консула Марка Агриппы, зятя императора Августа, того, на чьи деньги был построен, также, римский Пантеон. Два тысячелетия спустя, три яруса, высотой в 50 метров, великолепных арок из золотистого известняка, вес каждого блока по 6 тонн, практически не изменились. Здесь, Вы узнаете, зачем маркировался каждый десятый блок. Как древние римляне создавали свои проекты и многое другое!

Затем, второй сюрприз – Авиньон, город соборов и колоколов (писатель Франсуа Рабле назвал его «звенящим городом»), с дворцом Римских пап, площадью более 15 тыс.кв.метров. Последний, мы посещаем, где знакомимся с историей, так называемого, «авиньонского пленения Римских пап» в XIV веке. Папские апартаменты, правда, значительно разграбленные во времена многочисленных французских революций и войн, все равно, сохранили свою роскошь, блеск и величие! Авиньон стоит на берегу реки Роны, через которую перекинут мост Сан-Бенезе из той самой песни, которую знает каждый француз с первого класса начальной школы! Вечером, переезд на берег Средиземного моря. Размещение в приморском отеле. Отдых. Первая ночь на побережье.

КУХНЯ ПРОВАНСА

Кухню этой благословенной области называют «солнечной». Здесь готовят типично средиземноморские блюда: полезные для здоровья, сочные и ароматные!

Anchoade – соус из анчоусов, *Salade Nicoise* – салат с помидорами, анчоусами, яйцами, оливками, бобами и мясом тунца, *Tapenade* – пюре из оливок и анчоусов, *Aubergines farcies*

à la provençale – баклажаны фаршированные мясом, луком, травами, Perdrix à la Catalane – куропатка с соусом из апельсинов и перца, Artichauts à la barigoul – артишоки, тушенные в оливковом масле и белом вине, Fleurs de courges farcies – фаршированные цветки тыквы, Ratatouille – тушенные баклажаны, тыква, цукини с морковью и паприкой, Crème Caramel – залитый карамелью десерт из заварного яичного крема! Ну, и конечно же десятки и сотни разнообразных рыбных блюд! Ведь край-то приморский!

6 день, 17 сентября 2015 г., четверг

Полдня отдыха на море. Вечером – Арль и Экс-Прованс

Первую половину дня, мы проводим на берегу моря.

После обеда, посещаем Арль – город средневекового астролога Нострадамуса, к которому, специально из Парижа, приезжала Екатерина Медичи и художника Ван Гога, который тоже специально... бежал сюда из Парижа! Арль – город, где сохранилось множество памятников древнеримского периода. Гуляя по Арлю, Вы поймете, что со времен Ван Гога и Фридриха Барбароссы, здесь ничего не изменилось. Вечером, не надолго, мы заглянем в Экс-Прованс – бывший столичный город со славным прошлым. Экс-Прованс город искусств, фестивалей, архитектурных ансамблей, где размещались резиденции герцогов Бургундских и Прованских, с сохранившимися средневековыми церквями. Город, где жил и черпал свое вдохновение художник Поль Сезан. Экс-Прованс – центр торговли оливковым маслом, шерстью и кожей. Это мировая столица мыловаренного производства. Только здесь, можно купить уникальное мыло, произведенное на 12 старинных мыловарнях по рецептам XVI века. За этим мылом, специально приезжают даже из Парижа и Лондона. Возвращение в отель поздним вечером. Вторая ночь на побережье.

ВИНА ПРОВАНСА

Здесь особенно велик выбор розовых вин. Розовое вино – охлажденное льдом или разбавленное минеральной водой, наравне с аперитивом пасти – принадлежит к «национальным» напиткам Южной Франции. Это в первую очередь – Tavel, но также Côtes du Luberon и Côtes de Ventoux, по названию горных склонов, где произрастает виноград. Здесь преобладают розовые и красные вина, но есть и белое, например – Cassis. Не путайте, пожалуйста, со знаменитым ликером из черной смородины! Это вино Cassis, носит имя маленького городка Касси, рядом с Марселем, там, где мы с Вами и живем на берегу моря!!!

7 день, 18 сентября 2015 г., пятница

День отдыха на море – вечером Марсель

Мы располагаемся на берегу Средиземного моря в Касси. Роскошный день отдыха!

Ласковое солнце, прозрачное море, теплый песчаный пляж! Фантастика!

Вечером, экскурсия по Марселю, расположенному уступами на склонах окружающих гор. Наше знакомство с городом мы начнем от старого порта, где за 600 лет до н.э., обосновались древние греки. Отсюда же, открывается вид на остров с замком Ив, где содержался литературный герой Александра Дюма – граф Монтекресто и реальный, самый загадочный заключенный XVII века, вошедший в историю под именем «Железной Маски». А какая же величественная панорама вечернего Марселя открывается от смотровой площадки Собора Нотр-Дам-де-ла-Гард, с золотой статуей Девы Марии с Младенцем! Право не пожалеете! Портовый квартал с многочисленными кабачками и тавернами Марселя давно вошли во все туристические справочники, как излюбленный центр вечерней и ночной жизни на средиземноморском побережье. А кто только, из великих, не бывал здесь... Вот и Вы примкнете к их числу! Возвращение в отель поздним вечером. Третья ночь на побережье!

МОРСКАЯ КУХНЯ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ

Moules farcies – мидии фаршированные, Moules à la marinière – мидии сваренные в белом вине с луковым соусом или со свежим луком, Aïgo saou – чесночный суп с рыбой и картофелем, Arlesienne à l`poisson – рыба тушенная с помидорами, колечками лука и

оливками. Блюдо характерно для Арля и окрестностей. *Badasco* – морской ерш из которого готовится знаменитый марсельский суп *Bouillabaisse* «буябез» (отвар и рыбу подают отдельно!). *Bisque* – суп-крем из пюрированных крабов, лангуст в белом вине, со сметаной и помидорами. *Bonite* – бонит или пелагида – мелконарезанные куски тунца, приготовленные в вине. *Bouquet* или *Chevrettes* – креветка, подается в ассорти из морепродуктов. *Carrelet* – камбала, *Casseron* – караткатицы и кальмары, *Celan* – сардины, *Coquilles Saint-Jacques* – морские гребешки. Их плотную, нежную и сочную мякоть часто подают в сырном или сливочном соусе с белым вином на половинке раковины.

8 день, 19 сентября 2015 г., суббота

Монпелье – Каркассон

Утром, последний раз окунаемся в Средиземном море и отправляемся в Монпелье – старинный город Лангедока. Основанный в X веке, он приобрел всемирную славу благодаря своей медицинской школе. В ней в 1530 году учились два мировых гения, на века прославивших Францию – Мишель Нострадамус и Франсуа Рабле, автор, известного с детских лет, романа о великане обжоре, Гаргантюа. Выпускники этого медицинского заведения с особым рвением боролись с эпидемиями чумы, поразившей Европу в XVI веке. В этот же период, город стал и оплотом протестантизма во Франции – гугенотства! Отличительная черта Монпелье – его изящные балконы с вензелями художественного литья. Во многих дворах непременно есть фонтаны, садики, создававшиеся в XVI-XVIII веках. В общем, есть, где побродить и помечтать!

А вот вечером, будет еще один историко-архитектурный сюрприз – Каркассон, где мы уверены, Вы оставите кусочек своего сердца, покоренные его красотой! Каркассон – первоначально был военным поселением, принадлежащим вестготам. Правда, само название города, как гласит легенда, связано с отважной благородной дамой Каркас, женой мусульманского шейха Балаака, которая... Что было дальше, Вы узнаете во время нашей вечерней пешеходной прогулки по историческому сердцу Каркассона. Кстати, в XIX веке город восстановили, благодаря стараниям и энтузиазму хорошо знакомого Вам инспектора по охране памятников старины Франции – Просперу Мериме. Именно благодаря ему, Каркассон превратился в город-музей под открытым небом. И даже если Вы не были раньше в Каркассоне, то он вам хорошо знаком... по кино! Ведь именно здесь, снимались многие сцены голливудских блок-бастеров, таких как «Робин Гуд» с Кевином Костнером и «Жанна д'Арк» режиссера Люка Бессона с Милой Йовович в главной роли! Размещение в Каркассоне.

ЧТО ЕЩЕ ПЬЮТ ВО ФРАНЦИИ?

Аперитивы, подаются перед едой, и имеют привкус трав. *Pastis* – Пасти со вкусом аниса (*Pernod* или *Ricard*), разбавляют водой из-за чего появляется молочно-белый цвет. Горький аперитив *suze* – светло-желтого цвета делают из корня горечавки, а *Saint-Raphaël* – из коры хинного дерева. Последний, смешивают с красным или белым вином. Сладкий *Dubonnet* вновь входит в моду! Коньяки – благородные крепкие напитки и самыми знаменитыми здесь являются – *Martel*, *Remy Martin*, *Courvoisier*, *Hine*, *Hennessy*. Арманьяки – как говорят французы, это благородные напитки местного значения. Пожалуй, самый знаменитый это *Armagnac* – *Jappeau*, сумевший выбиться в разряд «международных напитков». Ну, и на «посошок», осталось упомянуть сладкие ликеры и шампанское! Которые тоже активно пьют французы и не только...

9 день, 20 сентября 2015 г., воскресенье

Лурд, По, Биаритц – Серебряное побережье

Утром, мы совершим марш-бросок на юго-запад Франции, проехав почти что «по кромке» Пиренейских гор! Днем, отправляемся в Лурд – самую посещаемую христианскую святыню во Франции. В маленьком городке Лурд все началось в январе 1858 года, когда 14-летней Бернадетте Субиру несколько раз являлась Дева Мария. Указания которой, позволили девочке найти источник в гроте Массабель. Теперь сюда являются страждущие и больные за святой водой, помогающей при различных заболеваниях. Сотни брошенных костылей, красноречиво подчеркивают чудесные

свойства этой воды! Если же Вы человек неверующий, хотя явления Пресвятой Девы продолжались до 1862 года и официально признаны Ватиканом, то вас потрясет построенная в подземелье Базилика Святого Пия X, вмещающая 30 000 человек!

Бывшая столица государства Наварра - По, стоит у подножья 83 пиков Пиренейских гор. Элегантный старинный город, как будто бы специально создан для пеших прогулок по тенистым бульварам. Мы пройдем мимо изящных особняков и дворцов, по узким мощеным улочкам с фахверковыми домами по обеим сторонам. Здесь в замке, выстроенном на излучине реки Гав-де-По, жила когда-то сестра Франциска I - Маргарита Ангулемская-Наваррская. Здесь родился её внук, Генрих IV Наваррский, будущий король Франции. В замке показывают большой черепаший панцирь, служивший ему колыбелью! Ну, а поздним вечером, прибудем в знаменитейший курорт Серебряного побережья - Беарритц, стоящий на земле басков! Здесь же размещаемся в отеле.

КУХНЯ БАСКОВ

Украшением баской кухни считается «пимиенто» (испанская паприка), которую лучше всего есть с отварным яйцом и соусом «пиперад». *Poulet bosquaise* - цыпленок с помидорами, паприкой и байоннской ветчиной, *Zakiro* - баскское народное блюдо - баранина, жаренная на открытом огне. «Альмехи по-флотски» - моллюски с чесноком, оливковым маслом и вином, «Анчоусы, фаршированные перцем», «Копченая треска, фаршированная пиперадой», «Атлантическая треска в заварном тесте», ну и самое вкусное - «Щечки трески»! Мы познакомим Вас и с другими рецептами баской кухни, научим, как готовить самое вкусное, а потом Вы будете удивлять своих родных и близких!

10 день, 21 сентября 2015 г., понедельник

Главная жемчужина «Серебряного берега» - Биарритц и

Биарритц - самый большой и шикарный курорт французского побережья Атлантики, обладающий мягким климатом, чему способствует удобное расположение города между Пиренеями и изрезанным берегом. Сначала это была маленькая рыбацкая деревушка, жители которой охотились на китов. Но в конце XVII века, когда киты исчезли - Биарритцу была предначертана другая судьба - стать морским курортом! Правда, не сразу, а лишь в XIX веке, благодаря стараниям французской императрицы Евгении Монтихо, супруги Наполеона III. Именно она, убедила мужа построить здесь дворец-виллу «Евгения» и начала проводить здесь летние сезоны. За нею, последовали и другие. И не только французы. В России, этот курорт, всегда пользовался популярностью, и русские аристократы выезжали во Францию в «Ниццы и Биарритцы...!» Именно здесь, императрица Евгения сделала замечание княгине Варваре Римской-Корсаковой, любившей одевать слишком открытые купальники. В Биарритце отдыхали княгиня Юрьевская, императрица Мария Федоровна (супруга Александра III), их дочери великие княгини - Ксения и Ольга, известные русские писатели А.Чехов, В.Набоков (у которого даже описан этот курорт в романе «Другие берега»), антрепренер русского балета С.Дягилев. Здесь построена роскошная Русская Православная Церковь. Вы узнаете много интересного о «русском Биарритце».

Виктор Гюго, Эрнст Хемингуэй, Редьярд Киплинг, Гэри Купер и Фрэнк Синатра, Испанские гранды и английские Виндзоры проводили здесь свои отпуска! И Вы отдохнете здесь же! Весь десятый день Вы проведете на роскошном песчаном пляже!

Ну, а вечером, Вас ждет очередной роскошной сюрприз! Мы едем в Испанию в Сан-Себастьян - красивый приморский город, один из крупнейших городов Страны Басков (Пэй Баск). Расцвет этого города пришелся на первую мировую войну, в которой Испания не участвовала. В этот период Сан-Себастьян стал модным аристократическим курортом. Хотя аристократия и правители всегда селились здесь, в том числе королева Изабелла Католичка, король Альфонс XII, Франко. Вы прогуляетесь по роскошным набережным и бульварам, побродите по старой части города. Жители Сан-Себастьяна любят устраивать праздники и пирушки, а также потчевать блюдами баскской кухни. В старых кварталах много уютных кабачков и баров. Есть дорогие, и не очень, рыбные рестораны. Так, что желаем Вам славно повеселиться!

КУХНЯ БОРДО

Chipirons – кальмар, приготовленный в собственных чернилах. *Garbure béarnaise* – густой суп, изготовленный из капусты, бекона и конфи из гусятины, *Sorbonade* – суп с фасолью и беконом. *Boeuf a la sarladaise* – говяжье филе, фаршированное паштетом из гусиной печени, *Canard aux cipes* – утка с грибами, *Cou farci* – фаршированная гусиная шейка.

11 день, 22 сентября 2015 г., вторник

Бордо

Первая половина дня, посвящена отдыху на берегу Атлантического океана. А затем, мы уезжаем в столицу Аквитании (куда раньше входила и Гасконь и откуда происходит герой А.Дюма – Д`Артаньян) – Бордо!

Дорогу гвардейцам-гасконцам!

Мы Юга родного сыны!

Мы все под полуденным солнцем

И с солнцем в крови рождены!

Эти слова Эдмона Ростана, вложенные в уста его героя Сирано де Бержерака, могли бы стать девизом множества рыцарей – «без страха и упрека!» И так, мы в Бордо, одном из величайших французских городов, утонченном, солидном, строгом. Бордо и его окрестности пользуются репутацией самого большого винодельческого региона, производящего лучшие в мире вина, торговать которым, в Бурдигале, начали еще во времена древних римлян. Правда его тогда привозили с юга, а затем, с начала нашей эры виноград стали выращивать вокруг самого города. Мы совершим вечернюю прогулку по «Треугольнику», образованному центральными проспектами, где большинство архитектурных построек создано архитектором XVIII века Виктором Луи. Вашему взору откроется Бордо, где все золотистое – камень из которого созданы галереи и статуи, изящная работа по металлу с позолотой, классические фасады с золотыми правилами сечения и симметрией. Этот город, вас покорит своими размерами и величием! Именно Бордо гордится именами гениев, живших на его улицах – Мишель Монтень, Шарль Монтескье, Франсиско Гойя! Ну, а завершим мы наш тур, в маленьком типичном французском ресторане, где «поставим заключительную точку» в нашем вино-гастрономическом путешествии по Франции.

ВИНА БОРДО

В Бордо, как и в Бургундии изготавливают самые изысканные во Франции вина. Попробуйте ароматное красное, сухое белое с привкусом винограда и великолепное сладкое белое вино, которое хорошо вам известно по романам А.Дюма и Ги де Мопассана. Мы рекомендуем такие марки – «Бержерак», «Бюзе», «Каор», «Гайак», вино французских басков «Ирулеги». Купите на память о Франции – лучшие марки вина из Бордо – *Saint-Emilion*, *Pomèrol*, *Château Lafite*, *Margaux*, *Pauillac*! Вина Бордо классифицируются как *Crus* «Крю», указывающее на высокое качество продукции. Эти вина должны обязательно созревать в деревянных бочках, и чем оно старше, тем вкуснее! *Clarets* – так в Англии и США называют вина из Бордо, поэтому вам может встретиться и такой – экспортный вариант названия.

12 день, 23 сентября 2015 г., среда - вылет из Бордо
или автобусом в Париж и дальше вылет из Парижа после 19.00.