

COLLECTION fashion

казахстан

№ 70 / 2017

виктория
смоляницкая:
«МОДА КАК ИСКУССТВО»

летнее
настроение
цветочные
композиции
укладка в стиле
хиппи
яркие акценты





Замки, вино и сыр



Живописная страна чудес, французская Савойя, заслуженно считается одним из самых экологически чистых и спокойных регионов в Европе. Заснеженные Альпы для горных лыж и сказочные средневековые замки, летние велосипедные маршруты – этот регион Франции влюбляет в себя в первый же день пребывания

Местные рынки предлагают такое разнообразие сыров, что некоторые названия неизвестны даже самым искушенным гурманам. Савойские вина и сыры могут стать отдельным направлением для поездки, а если совместить это удовольствие с проживанием в средневековом замке, такая поездка надолго запомнится своей нетривиальностью. Моя поездка состоялась благодаря клубу журналистов-горнолыжников SCIJ и агентству Savoie Mont Blanc Tourisme.

Шамбери

Наше путешествие началось с Шамбери, столицы юго-восточного французского департамента Савойи региона Рона-Альпы. Перекрёсток альпийских дорог, уютно расположившийся в долине и надёжно защищённый со всех сторон горными массивами, в Шамбери очень красиво и атмосферно. Здесь нет шумных толп туристов, зато есть множество узких улочек, скверов и фонтанов, располагающих к прогулкам и отдыху.

Château des Allues

Недалеко от Шамбери и самого большого во Франции горного озера Бурже расположен прекрасный замок Château des Allues (Шато Дезалю). Сюда мы приехали уже в густом сумеречном свете. Встречал нас владелец замка Стефан Вандевилль и провожал каждого в его комнату. В этом ритуале есть нечто сказочное и очень-очень персональное: за небольшое время знакомства Стефан умудряется расположить к себе. Наша небольшая компания разбрелась вокруг замка в каком-то медитативном наслаждении моментом.



Château des Allues датируется XVII веком как настоящий замок-собственность, но само здание и местность вокруг известны еще с XI века. Стефан Вандевилль учел, кажется, все возможное, что может дополнить отдых самых искушенных путешественников и незаметным образом подарить ощущение не отельного, а поистине домашнего гостеприимства! Три года шли реставрационные работы по превращению внутреннего интерьера замка в этот замечательный отель. Сегодня в этих старинных стенах скрывается даже спортивный зал с сауной, парной и джакузи-спа!

На мой вопрос о привидениях – ведь такие старинные стены предполагают их наличие? – Стефан заговорщицким шепотом сказал, что к тем, кто их действительно ждет, приходит доброе и обаятельное привидение... в образе его собаки Ильтона. Породистый фокстерьер Ильтон на самом деле оказался маленьким чудом-собеседником – более любознательной и доброй собаки я давно не встречала. Внутренняя атмосфера замка пленяет сразу. Ни один номер отеля и ванная комнаты не повторяются в дизайне и убранстве, и если вы приедете компанией, как это сделали мы, то дополнительным удовольствием размещения станет вечерний визит друг к другу – вы можете почувствовать себя настоящими жителями средневекового замка. Из номеров открывается захватывающий вид на сад, парк и горы! Кстати, в саду пасутся две лошади местной савойской породы. На лошадях не катаются, но их можно кормить и гладить.

В замке можно взять напрокат велосипеды, чтобы исследовать окрестности, чем мы и воспользовались. Завтраки в замке настолько щедры и задают хорошее начало дня, что вечер становится логичным красивым завершением: изысканные блюда, которые часто готовят сам хозяин с помощницей, подаются в старинной столовой с деревянными панелями в сопровождении изысканных вин.

В 2011 году сад при замке получил органическую сертификацию и был награжден премией Национального садоводческого общества Франции. Свежие овощи, фрукты и травы включены в блюда, которые предлагает кухня отеля.

Мы посетили еще три замка в округе, и каждый из них был действительно уникален! Но самые теплые яркие впечатления лично мне подарил именно этот наш замок-дом. Очень хотелось бы вернуться сюда еще и ощутить эту атмосферу старины и тепла!

Le Château de la Mar

Замок-отель Le Château de la Mar также располагает собственными виноградниками и отличается королевской роскошью во внешнем и

внутреннем дизайне замка. А менее чем в 20 минутах от замка располагаются целых пять ресторанов, отмеченных от 1 до 3 звезд Мишлена. В винных картах всех этих звездных ресторанов представлены изысканные вина Le Château de la Mar, и местные сомелье с особенной гордостью отмечают качество этих вин! А у нас была дегустация лучших образцов в старинном каменном погребе замка, стены которого отражали наши восторженные голоса.

Замок великолепен в своей средневековой архитектуре и даже несколько одиозен в своей совершенной красоте. На мой взгляд, Шато де ла Мар может стать прекрасным обрамлением красивой свадьбы или значимого юбилея. По-королевски роскошно обставленные номера располагают к этому!

Площадь виноградников региона Савойя чуть меньше 2 тыс. га. Большая часть местных вин – белые, отличающиеся искрящейся свежестью и бодрым характером. Однако и красные вина у топовых производителей могут удивить искушенных знатоков.

Сырные легенды

Восхитительный савойский сыр Реблшон получается при смешивании сырого молока, надоенного от коров трех различных пород: абонданс (abondance), тарин (tarine) и монбельярдской (montbeliard). Согласно легенде, Реблшон обязан своим рождением смекалке савойских крестьян: еще в XIII веке они нашли хитрый способ не отдавать своему феодалу все надоенное молоко. Сборщики дани забирали у крестьян определенную часть молока пропорционально удою. Чтобы оставить молоко себе, крестьяне специально не додаивали коров до конца в присутствии слуг феодала. Лишь после того, как сборщики дани уходили, коров доили еще раз. По-французски это звучало «re-blocher» - дословно «повторно доить корову», отсюда и название сыра - реблшон. Молоко от второго удоя было жирным и прекрасно подходило для изготовления сыра, а так как для изготовления сыра молока нужно много, его собирали от разных коров.

Знаменитый сыр Томм де Савуа - старше, в письменных источниках он упоминается с XVI века, но он явно производился задолго до этого. Изначально этот сыр крестьяне делали для собственных нужд из молока, с которого сняли сливки для изготовления сливочного масла. Этот сыр был основой питания простых савойских крестьян, временами – единственной белковой пищей в их рационе. Отсюда и его «деревенский» внешний вид, и яркий открытый вкус.