

Гастрономические пристрастия женивцев: от Прекрасной эпохи до наших дней | Repas de fête à Genève : depuis la Belle Epoque jusqu'à nos jours

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 01.07.2014.



Праздники в семейном кругу: Женева, 30-е годы XX века (©Aurélien Bergot – Whitebalance, 2014)

Каружский музей приглашает гурманов в увлекательное гастрономическое путешествие: посетители увидят через призму веков, как пировали жители города Кальвина.

|

Le musée de Carouge vous invite pour une visite historique et gastronomique : l'exposition propose une balade gourmande sur le thème des repas de fête à Genève et les traditions culinaires des Genevois.

Repas de fête à Genève : depuis la Belle Epoque jusqu'à nos jours

Что бы кто ни говорил, а искусство красиво и вкусно покушать составляет неотъемлемую часть культурного наследия народа. Разнообразие национальной кухни, изящество сервировки, ассортимент употребляемых в пищу продуктов свидетельствует о богатой и разносторонней культуре.

В Каружском музее открылась оригинальная выставка, посвященная гастрономическим пристрастиям женеvцев: от XIX века до сегодняшнего дня. Более того: в объективе музейщиков – банкеты, праздничные обеды, широкие застолья.



Каружский музей (geneve-tourisme.ch)

Казалось бы, женеvцы, строгие последователи принципов протестантизма, бережливые и трудолюбивые, едва ли были склонны к кулинарным излишествам. А вот и нет! Хорошо покушать любят все.

Музей в городке [Каруж](#), историческом квартале Женевы, основанном итальянцами в XVIII веке, небольшой – экспонаты разместились в четырех залах. Внутренний дворик, окруженный высоким каменным забором, утопает в средиземноморской зелени: пышно цветет магнолия, поблескивают малиновыми цветами олеандры, горделиво размахивают кронами пальмы, отливают серебром листики оливкового дерева родом из французского Прованса. Из старинного каменного фонтана тонкой струйкой течет вода: холодная влага освежает в знойный летний полдень.

Здание музея – типичный образец каружской архитектуры. Он был построен в 1789 году часовщиком по имени Демонтанруж, когда Каруж еще входил в состав Савойского герцогства. Позднее здесь располагался зубной кабинет, который сменил детский сад. В 1984 году особнячок отошел к муниципалитету, и власти решили учредить здесь музей.

Нас встретил хранитель музея Филипп Люшер (просим не путать с женеvским актером, который носит то же имя и ту же фамилию!) «Наш музей невелик, и выбранная тема – праздничные обеды – не обещала много находок. Конечно, можно было бы покопаться в архивах и представить посетителям скупые данные – в таком-то году и в таких-то ресторанах Женевы подавалось такое меню. Но для выставки

этого мало. Мы решили обратиться к семейным архивам каружцев», - рассказал Филипп.



Первый зал посвящен традициям застолий в семейном кругу. Как праздновали крещение ребенка, его первое причастие, день рождения, свадьбу женевские семьи в XIX-XX веках? Об этом расскажут вещи и документы из архивов женевских семей Жикобимо и Кольсене. Нас гостеприимно встречает изящно сервированный стол, на котором расставлены старинные приборы. Мебель и фаянсовая посуда – из запасников музея. На витринах аккуратно разложены всевозможные меню – напечатанные, а то и просто написанные каллиграфическим почерком карандашом или перьевой ручкой.

Филипп Люшер рассказал, что традиция составлять меню в его современном виде пошла в XIX веке из России. До этого в Европе все блюда подавались сразу на стол: это так называемая «французская сервировка» («service à la française»), принятая при французском дворе со времен Средневековья и поражавшая современников обилием и изяществом представленных блюд. Каждый брал, что ему приходилось по вкусу, поэтому не нужно было расписывать деликатесы на бумаге. То ли потому, что у нас холодно, и каждое блюдо дожидается своей очереди в печи, прежде чем быть поданным на стол, то ли потому, что пиры в России были столь многолюдны, что блюда успевали остыть, прежде чем все насытятся, но на наших просторах завели моду предлагать гостям выбирать из списка невыставленных блюд. Это «русская сервировка» («service à la russe») - блюда подаются на стол по одному, уже будучи выложенными на тарелки. По легенде, начало этой традиции в Европе положил «алмазный князь» - русский дипломат Александр Борисович Куракин (1752-1818). Как бы там ни было, но специалисты ресторанного дела утверждают, что первые образцы меню появились еще в Древнем Китае и Древнем Египте, но то были дела давно минувших лет...

Меню XIX – начала XX веков – настоящие произведения искусства. Их часто выполняли по заказу клиентов известные художники, иллюстраторы, графики.

Надпись сверху меню «La Maison» означала, что обед будет организован дома. В то время существовала милая традиция готовить меню даже для семейных банкетов, за



которыми собирались подчас несколько десятков гостей: рядом с прибором каждого хозяева оставляли рукописное меню.

Вот что кушали по случаю бракосочетания члены семьи Жикобимо на праздничном обеде в трактире Vieux Bois 29 мая 1937 года:

Помидоры под португальским соусом
Отварная форель в красном вине
Вареный картофель
Соус mousse d'or
Пирог с грибами и сливками
Гусь, фаршированный апельсинами
Яблоки
Салат
Фасоль с маслом
Мороженое-суфле
Печенье
Сыр
Фрукты

Особых деликатесов мы здесь не найдем – в 30-е годы XX века в Европе царил экономический кризис. Не обошел он тогда и Швейцарию.

Во втором зале представлена «официальная сторона» кулинарных традиций. Это меню праздничных обедов по случаю подписания международных договоров или юбилейных дат. Банкеты проходили в известных швейцарских отелях, клубах, обществах, на борту пароходов, под тентами на площадях и бульварах.

«Лишь в 20-30 годах XX века крупные отели открыли двери своих ресторанов для

всех желающих. До этого посидеть за их столиками могли лишь постояльцы», - отметил Филипп Люшер.



Международная Женева: после плодотворной работы – пышный обед (©Aurélien Bergot – Whitebalance, 2014)

Очень пышно отмечали швейцарские власти открытие туннеля Симплон в 1906 году. Праздничный банкет состоялся в отеле Montreux Palace, чье строительство закончилось в том же году. Отель известен еще и тем, что здесь на протяжении 16 лет жил писатель [Владимир Набоков](#).

Пышно отметили власти и подписание в 1906 году Второй Женевской конвенции об улучшении участи раненых и больных в действующих армиях на суше и на море, принятой после завершения Русско-японской войны 1904-1905 годов. Поражает, сколько чиновники могли съесть за один обед! Недаром в Прекрасную эпоху с возрастом многие люди становились тучными. В этот период меню, составляемое по случаю наиболее торжественных обедов, походило скорее на роскошный иллюстрированный альбом: его переплетали лентами, оборачивали твердой обложкой.

В 50-е годы прошлого столетия на меню стала появляться реклама: известные часовые марки, отели, коммерсанты охотно размещали на живописных картинках информацию о своих товарах и услугах.

На каждый юбилей высадки конфедератов на женеvской пристани Port-Noir 1 июня 1814-го, чем ознаменовалось присоединение города Кальвина к Швейцарии (200-летний юбилей которого отмечают в этом году), патриотично настроенные женеvцы устраивали приемы. Они так и назывались: «Banquets commémoratifs» (франц. «юбилейные банкеты»). На таких обедах присутствовало довольно много гостей, а потому меню, из соображений экономии, составлялось простое.

В 1884 году женеvские власти постановили, что рестораны в сельской местности (к



Меню банкета, устроенного Обществом Леопарда по случаю праздника Эскалады 11 декабря 1902 года (©Aurélien Bergot – Whitebalance, 2014) которой относился на тот момент и Каруж) должны работать только до 11 часов вечера. Что делать бонвиванам в столь ранний час, когда бы еще кутить и кутить? Состоятельные каружцы стали открывать частные клубы – никто уже не имел права диктовать им, когда следует отправляться на покой. Члены таких клубов устраивали настоящие пиры – об этом свидетельствуют меню, изящно расписанные художниками и вставленные в резные массивные рамы. В начале XX века был основан каружский «Клуб Леопарда» («Cercle du Léopard» – ироничный намек на Льва, красующегося в гербе Каружа). «Я знаю некоторых сегодняшних членов этого клуба – они по-прежнему устраивают роскошные банкеты!» - поделился Филипп Люшер.

Летом 1966 года в Каруже торжественно отмечалось 100-летие присоединения города к Женевской Республике. По сути, этот юбилей следовало отмечать в 1916 году, так как Туринский договор, по которому сардинское владение Каруж отошло к Женеве, был подписан в 1816-м, после окончания наполеоновских войн, однако в разгар Первой мировой было не до банкетов. На площади Сардинии под гигантским тентом накрыли столы, за которыми собралось 2000 гостей. Интересная деталь: на пожелтевших от времени фотографиях видно, что многие участники нарядились в голубые кепки с надписью: «Si frais, si bon, Siberia» (франц. «Такая свежая, такая вкусная Сибирь»). Вероятно, это была марка мороженого.

Увы, секрет приготовления многих блюд уже давно канул в Лету, вряд ли кто-то сможет сегодня сказать, что представлял из себя тот или иной женевский деликатес. Но со страниц меню, почтовых открыток, дневниковых записей и писем встают картины прошлых дней, оживают культурные традиции, а далекое прошлое становится близким и понятным.

Выставка продлится до 14 сентября (часы работы: ежедневно с 14.00 до 18.00, выходной – понедельник). Музей расположен по адресу: Place de Sardaigne 2, Каруж (Женева). Тел.: +41 022 342 33 83.



Каружцы празднуют 100-летие присоединения к Женеве... и рекламируют «сибирское» мороженое на своих шляпках (©Aurélien Bergot – Whitebalance, 2014)

[женевские музеи](#)

[женевские рестораны](#)

[Женева](#)

Статьи по теме

[Итальянское наследие Женевы](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/culture/gastronomicheskie-pristrastiya-zhenevcev-ot-prekrasnoy-epohi-do-nashih-dney>