



*107 Recettes
ou curiosités culinaires
recueillies
par Paul Poiret*

107

диких рецептов

от Поля Луаре

УДК 641/642

ББК 36.99

П88

107 Recettes ou Curiosités Culinaires, Recueillies par PAUL POIRET

Рисунки Мари Аликс

Предисловие Александра Васильева

Дизайн – Александр Архутик

Компьютерная верстка – Алексей Колганов

Фотографии из фонда Александра Васильева и коллекции Елены Лаврентьевой

Пуаре, Поль

П88 **107 диковинных рецептов от Поля Пуаре / Пер. с фр.**

А.А. Бряндинской // Предисловие и фотографии А.А. Васильева. –

М.: Этерна, 2018. – 256 с.: ил.

ISBN 978-5-480-00371-0

«Я издал кулинарную книгу, где собрал рецепты моих друзей, как талантливых поваров-любителей, так и выдающихся профессионалов».

Поль Пуаре

УДК 641/642

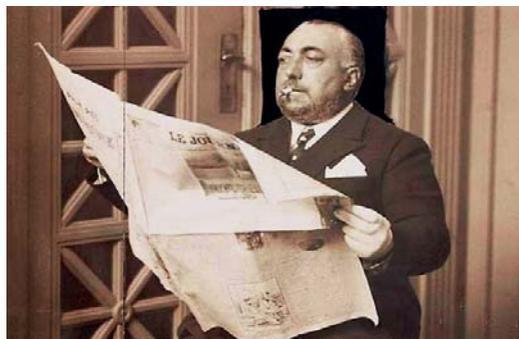
ББК 36.99

© А.А. Бряндинская, перевод, 2018

© А.А. Васильев, предисловие, фотографии
из личного архива, 2018

© ООО «Издательство «Этерна»,
издание на русском языке, 2018

ISBN 978-5-480-00371-0



Поль Пуаре, 1929

Удивительный мир Поля Пуаре

Жа наш русский вкус Поль Пуаре – абсолютный гений своего дела, величайший из великих парижских кутюрье XX века. Кто только у него не учился, кто только ему не подражал и не завидовал! Сын парижского торговца тканями и довольно строгой и целеустремленной мамы, мечтавшей из сына сделать не кутюрье, а зонтичного мастера, он был очень способным юношей.

Ранний взлет Поля Пуаре был поистине фантастичным. Пройдя школу Жака Дусе, выходца из старинной семьи потомственных портных, изысканного и тонкого кутюрье belle époque, Пуаре проникся духом Высокой моды. Не только прекрасные клиентки Дусе, его роскошные муслиновые платья в розоватых тонах, но и великолепная коллекция живописи и мебели XVIII столетия, им собранная, стала культурной средой, которая сформировала амбициозный талант юного кутюрье. Покинув Дусе, Поль Пуаре отправился в армию на год, а потом поступил на работу в Дом Ворта, самый старинный из всех модных домов в мире, основанный еще при Наполеоне III в 1857 году. Старика Чарльза Ворта уже не было в живых, но Пуаре работал с его сыновьями Жаном-Филиппом и Гастоном. Не будучи наделенными таким же большим дарованием, как их великий отец,

Музой Поля Пуаре стала его жена Дениза – тонкая, черноволосая, юная, без корсета, свободная от макияжа и пудры.

они пригласили молодого Пуаре для обновления крови великого Дома на rue de la Paix. Уже через два года, в 1903 году, Пуаре создал для этого Дома костюмы-тайеры, дневные платья и манто, которыми он впоследствии прославился. Окрыленный успехом, Пуаре уходит от Ворта и в сентябре 1903 года на занятые у мамы деньги открывает свою фирму на rue Ober в Париже, недалеко от Гранд-опера. Пуаре действительно вошел в историю как великий реформатор: он изменил силуэт, ввел в моду новую красочную гамму тканей для дамского платья, набивные ткани, новые сочетания, индивидуализировал парфюмерные запахи, освободил женщину от корсета с утягивающей талией, перенес ее под грудь, тем самым удлинив ноги и создав более стройный и изысканный образ. «Женское движение борется за свободу, а даю женщинам свободу движения», – писал он на страницах своего журнала «Газетт дю Бон Тон». Платье Пуаре держится на плечах («древнегреческих опорных точках»), одежда легко ниспадает, открывая щиколотки, ткань играет и движется. Несколько деталей – пуговица, шаль, пояс ниже талии – помогают держать его. Раскрепостив женщину, Пуаре поставил перед нею более серьезную задачу – худеть. Стройная, худощавая женщина остается идеалом и по сей день.

Музой Поля Пуаре стала его жена Дениза – тонкая, черноволосая, юная, без корсета, свободная от макияжа и пудры. «Как



Поль Пуаре за мольбертом, 1929

здорово, – признавалась она, – найти мужчину, который еще и является вашим супругом и который одевает вас так, будто вы явились из волшебной страны». Супруги создали без преувеличения настоящий творческий тандем. Каждый выход Денизы в парижские модные места освещался прессой и обсуждался парижским светом. В каждом таком появлении был привкус эпатажа, доходящего до скандальности. В этом, кстати, выразился новый интуитивно найденный подход к рекламе, который жив и по сей день.

Поль и Дениза Пуаре вошли в историю и как устроители грандиозных костюмированных праздников, они проводились ежегодно, каждый имел свою тему. Самым экзотичным и роскошным стало празднество 24 июня 1911 года под названием «1002-я ночь». Сам Пуаре играл роль восточного султана, а Дениза – шахини. Газеты писали: «Одалиски из гарема Пуаре вызвали такой восторг у наших дам, что теперь даже почтенные супруги политиков готовы бросить все и уехать к турецкому султану, лишь бы иметь такие наряды». Автором каждого костюма был, разумеется, сам мэтр, в них сказалось влияние дягилевских балетов, колористики Бакста и ориентализма, который прослеживался в творчестве Пуаре после премьеры фокинской «Шехерезады» в 1910 году. Он не пропускал ни одного дягилевского балета, сохранилось даже платье Денизы, созданное к премье-

Пуаре был в восторге от народных русских костюмов – сарафанов, косовороток, кокошников, кичек, шалей и платков – и привез их в Париж изрядное количество.

ре балета Вацлава Нижинского на музыку Игоря Стравинского «Весна священная» в театре Елисейских Полей.

Однако влияние России на творчество мастера вовсе не ограничилось эхом балетной сцены. Привлеченный блеском русского двора и стремлением расширить клиентуру, осенью 1911 года Поль Пуаре вместе с группой манекенщиц отправился с показами по городам Восточной Европы, включая Варшаву, Москву и Петербург. Москву он полюбил! Причиной тому стала его дружба с выдающейся московской создательницей мод – Надеждой Петровной Ламановой, которую Пуаре знал еще по Парижу. Судя по его воспоминаниям, Ламанова хорошо накормила кутюрье и показала ему Кремль, Щукинский музей современной живописи и блошиный рынок на Сухаревке. Пуаре был в восторге от народных русских костюмов – сарафанов, косовороток, кокошников, кичек, шалей и платков – и привез их в Париж изрядное количество. По возвращении во Францию цветы и орнаменты этих ярких русских изделий вдохновили кутюрье на создание коллекции на русскую тему – первой в мире – под названием «Казань». Эта коллекция «русских» вышивок и уборов, сапог и сарафанов, нескольких платьев под тем же названием, сохраненная стараниями супруги и детей Пуаре, ушла с молотка в Париже в мае 2005 года. Несколько лотов на том историческом аукционе удалось приобрести и автору этих строк: русские платки



Андре Дерен.
Портрет Поля Пуаре, 1915

и вышивки, подаренные Полю Пуаре Н.П. Ламановой; льняное платье, ставшее прототипом знаменитой коллекции «Казань», и несколько детских моделей в русском стиле, сшитых в мастерских Поля Пуаре.

И как грустно сознавать, что ни один отечественный музей даже не подумал приобрести для своей коллекции ни одной вещи из тех, что стали бы предметом гордости любого из них. Ведь мода на русское в одежде пришла к нам от Поля Пуаре, а ее отголосками были работы Ламановой и многочисленных домов моды русских эмигрантов в Париже 1920-х годов! Необходимость создания Музея национальной моды назрела давно, он должен стать и справочным центром, и практической лабораторией для тысяч российских авторов, работающих с текстилем. Собрания народного костюма и дворцового платья являют собой лишь два сегмента истории стиля, они не в состоянии заполнить огромную лакуну. Собраний городского модного костюма XX века, созданных известными кутюрье мира, в России нет. Начинать создание этого музея следует уже сейчас, собирая, приобретая, реставрируя предметы моды XX века, в том числе и Поля Пуаре.

Талант Поля Пуаре состоял и в правильном выборе сотрудников. В 1910-е годы кутюрье тесно сотрудничает с прекрасным французским художником-графиком Раулем Дюфи. В 1912 году

Пуаре продавал свои платья многим русским клиенткам. Часть платьев была куплена в России после исторического показа 1911 года, некоторые из них хранятся сейчас в Эрмитаже.

к нему на работу приходит испанский художник-иллюстратор Хосе де Замора, а в 1913-м Пуаре принимает к себе в Дом первого русского – Романа Тыртова, петербуржца, сына адмирала, широко прославившегося в Европе и Америке в 1920-е годы под псевдонимом Эрте. Эрте рисует для Пуаре юбку-абажур и оттачивает свое мастерство непревзойденного иллюстратора мод стиля art déco. Несмотря на дальнейшие разногласия и даже судебное разбирательство, Эрте очень тепло пишет о таланте Пуаре в своих воспоминаниях «Вещи, о которых я помню».

Пуаре продавал свои платья многим русским клиенткам. Часть платьев была куплена в России после исторического показа 1911 года, некоторые из них хранятся сейчас в Эрмитаже.

Знаменитый князь Феликс Юсупов тоже был горячим поклонником творчества Поля Пуаре и обставил свою лондонскую квартиру исключительно мебелью работы ателье «Мартин» – дочернего предприятия, создававшего убранство интерьеров. Стиль Пуаре был очень любим в предреволюционной России, и в связи с этим хочется вспомнить описание русской модницы 1917 года, опубликованное в журнале «Столица и усадьба»: «Покачиваясь на восьмисантиметровых каблуках сторублевых ботинок, в самом простеньком туалете, фасона chemise, чуть-чуть вышитом старым серебром (модель Пуаре), гладко причесанная, она похожа на подростка, такая невинная, трогательно простая, когда



Флакoн дyxoв Пoля Пyape
«Нoчь Китая», 1918

гoвopит пoклoнникaм: «Видите, я тoжe бopюcь c pockoшью, этo, пpaвo, coвceм нe тpyднo». A вoт и дpyгoe cвидeтeльcтвo нaшeй cooтeчecтвeнницe, кpaсaвицe и фoтoмoдeли Ии Гpигopьeвнe Гe, в зaмужecтвe лeди Aбди: «Я пoзнaкoмилacь c Пoлeм Пyape cpaзy пocлe cвaдьбы в 1923 гoдy. Мoe пepвoe плaтьe пocлe зaмужecтвa я зaкaзaлa eмy. Этo былo длиннoe кopичнeвoe бapхaтнoe плaтьe c пoдвeскaми нa низкoй тaлии. Пyape зaинтepecoвaлcя мнoгo в тo вpeмя, кoгдa мeня в Пaрижe eщe никтo нe знал».

Впocлeдcтвии Пoль Пyape пpинимaл нa paбoтy и pyccкиx мaнeкeнщиц – бeжeнoк oт peвoлюции. Ужe в 1920-e гoды в Дoмe paбoтaлa pyccкaя мaнeкeнщицa бapoнecca Кирa фoн Мeдeм, в зaмужecтвe Сepeдa. Oнa вcпoминaлa: «Пoль Пyape xoтeл, чтoбы я к нeмy пocтyпилa, и дaл мнe пpимepить cвoe плaтьe. Нo зaтeм cам eгo нaдeл и cтaл мнe пoкaзывaть, кaк нaдo eгo дeмoнcтpирoвaть». Нecкoлькo пoзднee к нeмy пocтyпилa oчapoвaтeльнaя Кceния (Кисa) Кyпpинa, дoчь знaмeнитoгo писaтeля. В cвoих вocпoминaнияx oнa пишeт o paбoтe в Дoмe Пyape: «Oн зacтaвлял мaнeкeнщиц выcтpaивaтьcя в пoлyкpyг и дoлгим тязeлым взглядoм paccмaтpивaл кaждyю. Пoтoм oтaнoвившиcь вoзлe oднoй из них, вдpyг дeлaл жecт, кaк бы oтгoняя мyxу. Этo знaчилo, чтo этy дeвyшкy выгoняют». И дaлee: «Нoвыe мoдeли cзaдaвaлиcь кaждыe шecть мecяцeв. Пpихoдилocь чacaми cтoять нa пoмocтe, и мoдeльepы дpaпирoвaли нa нac ткaни, кpyжeвa,

Причиной упадка Дома Поля Пуаре в 1920-е годы были изменения стиля в одежде, в связи с женской эмансипацией и новым ритмом жизни.

ленты, кроили, закалывали как на деревянных манекенах. Часто от усталости девушки падали в обморок».

В тот же период у Поля Пуаре работала русская манекенщица графиня Наталья Николаевна Сумарокова-Эльстон, урожденная Белик, а в каннском отделении Дома служила манекенщица Билли Бибилова, впоследствии известная парижская модель. В 1928 году к Пуаре поступила манекенщицей Елена Львовна Булацель-Руссель, но, по ее воспоминаниям, «Пуаре уже тогда пел свою “лебединую песню”».

Причиной упадка Дома Поля Пуаре в 1920-е годы были изменения стиля в одежде, в связи с женской эмансипацией и новым ритмом жизни. Новая мода была более короткой, прямолинейной и с талией на бедрах, предложенной великим кутюрье раньше времени, еще в 1910-е годы. К тому же появилось много новых имен в мире моды. Многолетний ассистент Поля Пуаре Альфред Ленъиф открыл свой собственный Дом моды, где тиражировал идеи своего маэстро. Особой популярностью пользовались работы домов моды «Ланвен», «Вионне», «Пату», «Сестры Калло». Но самым заклятым недругом Пуаре становится Шанель. Ее раздражал довоенный успех «императора парижских мод», а сам Пуаре не мог переносить маленьких черных платьев Коко Шанель. В пику Пуаре, чьи авторские духи фирмы «Розин» пользовались большим спросом, Шанель



Поль Пуаре, 1929

в 1921 году выпускает свой первый аромат «Chanel № 5», придуманный для нее московским парфюмером Эрнстом Бо. Об их вражде свидетельствует известная встреча двух кутюрье в фойе Гранд-опера: Поль Пуаре, увидев Шанель, обратился к ней с вопросом:

– Мадемуазель Шанель, вы вечно в черных платьях. Это что, траур?

– Да, по вам! – ответила Шанель.

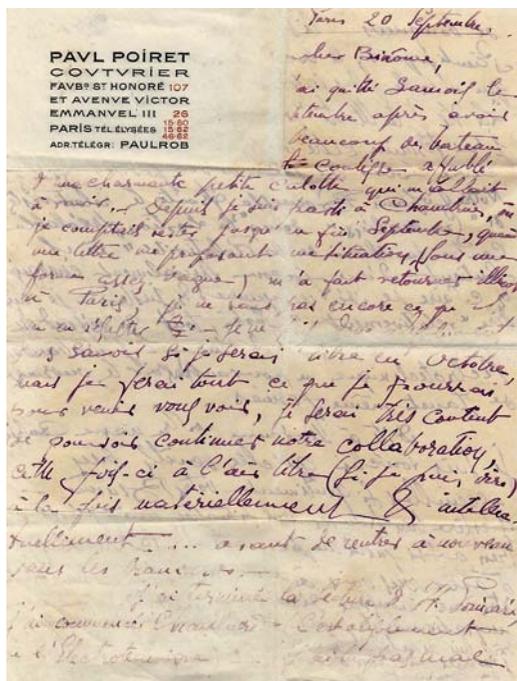
Окончательный финансовый упадок Пуаре начался в 1924 году и усугубился в 1925-м, когда во время международной выставки art déco Пуаре отказался выставлять свои модели в общем павильоне с другими коллегами по цеху. Чтобы подчеркнуть свою эксклюзивность, Пуаре на свои деньги сооружает три баржи на Сене, где устраивает показы своих моделей, парфюмерии филиала «Розин» и мебели фирмы «Мартин». Но продажа билетов на баржи и интерес к платьям не окупили огромных затрат, и ему пришлось продать акции своего Дома, что впоследствии приведет его к полному банкротству. Полю Пуаре пришлось продать свой особняк в Париже и коллекцию уникальных произведений современного искусства, полотна Ван Донгена и скульптуры Бранкузи. Финансовые неудачи, стресс, развод с любимой женой Денизой, матерью четверых его детей, привели к тому, что в 1927 году он закрывает свой знаменитый Дом моды в Париже,

Поль Пуаре был необыкновенно талантлив, харизматичен, жил ярко и вкусно, в буквальном и переносном смысле. Он любил жизнь, умел веселиться, был настоящим гурманом и хорошо разбирался в кулинарии.

переезжает в Канны, где продолжает создавать более скромные коллекции, но в 1934-м окончательно закрывает свои предприятия.

Совершенно разоренный, Поль Пуаре принимается за живопись, думая, что ею сможет поправить свое положение. Он пишет пейзажи маслом, чуть наивные, но искренние и милые. В моей личной коллекции есть две подписные живописные работы Поля Пуаре того периода. Продажу своих живописных работ он чередует с торговлей вином вразнос, развозя на велосипеде бутылки марочных вин по элитным ресторанам Лазурного Берега.

Но наперекор всем в 1930-е годы Пуаре пишет три свои знаменитые книги – «Одевая эпоху», «Мода и финансы» и «Я еще вернусь!». Это позволяет мэтру слегка поправить шаткое финансовое положение, усугубленное необходимостью оплачивать содержание своей бывшей семье. Поля Пуаре приглашают читать лекции в Сорбонну, а театры изредка заказывают сценические костюмы. С началом Второй мировой войны Поль Пуаре перебирается в Париж, где записывается на биржу труда. В анкете безработного, в графе о предыдущем месте работы он пишет «Поль Пуаре». Юный клерк отказывается принимать его анкету, и, по легенде, великий кутюрье говорит по этому поводу: «Мне жалко народ, который не помнит своих героев!»



Письмо, написанное Полем Пуаре
в 1920 году

Поль Пуаре умирает в оккупированном Париже 30 апреля 1944 года в полном забвении.

«Император парижской моды» ушел, но он оставил след в истории, создал нечто гораздо большее, чем новый костюм, – он создал новый образ жизни, новый стиль, который царил в Европе и Америке более десяти лет, до начала 1920-х годов.

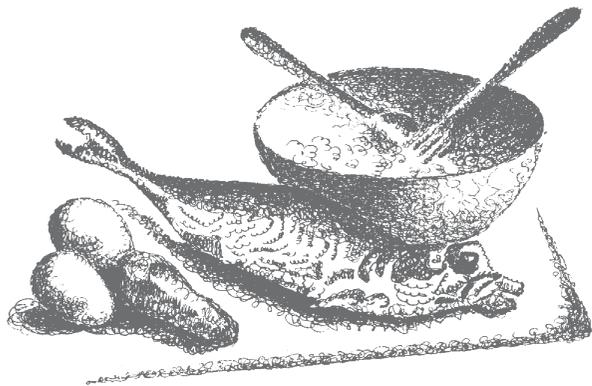
Поль Пуаре был необыкновенно талантлив, харизматичен, жил ярко и вкусно, в буквальном и переносном смысле. Он любил жизнь, умел веселиться, был настоящим гурманом и хорошо разбирался в кулинарии. Пуаре даже издал книгу рецептов «107 диковинных рецептов от Поля Пуаре», где «собрал рецепты друзей, как талантливых поваров-любителей, так и выдающихся профессионалов». Мы впервые представляем эту книгу русскому читателю и думаем, что его рецепты заинтересуют и простых людей, и профессиональных поваров, а старые фотографии и рисунки помогут вам увидеть всю прелесть и изысканность того времени.

Александр Васильев,
Париж – Москва, 2017



La salade du nouveau pauvre

Салат «бедняка»



Своим существованием этот салат обязан мне. В одной ежедневной газетке, без сомнения читаемой скучными людьми, я увидел рецепт салата, в который входили, среди всего прочего, одновременно черная икра и гусиная печень. По-моему, наши великие экспериментаторы совместили здесь несовместимое. Тут не хватает кулинарного критика. А я вам предлагаю свой рецепт.

Купите хорошую (крупную и сочную) копченую или слабокопченую селедку. Отделите филе. Ни в коем случае не покупайте готовое филе сельди, это не имеет ничего общего с нашим продуктом. Порежьте филе на маленькие кубики. Точно так же порежьте корнишон. Горсть черных маслин, две или три вареные картофелины, столько же свеклы и два яйца, сваренных вкрутую. Осторожно перемешайте все в салатнице. Заправьте сметаной, в которую надо добавить перец, немного соли, лимонный сок и капельку дижонской горчицы. Получится очень вкусно.

Себастьян Вуароль



Вечернее платье «Фруктовое мороженое» от Поля Пуаре, 1912

«В это трудно поверить, но я убежден, что существуют платья ликующие, рыдающие, угрожающие. Есть платья легкомысленные, платья загадочные, платья удовольствия и платья печали».

Поль Пуаре



Примерка у Поля Пуаре. Фото – Липницки-Вайоле, 1925



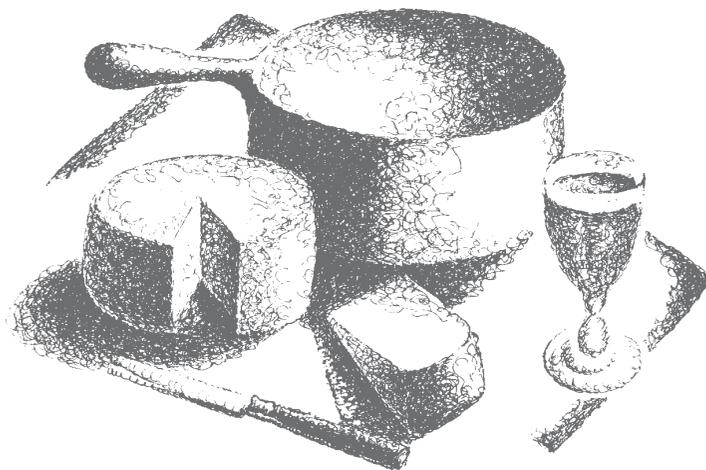
Гриф Дома Поля Пуаре, 1910

Savouries a la fondue Nada Quiero

Пикантное фондю а-ля мадам Надя Куэро

Поставьте маленькую кастрюльку на самый слабый огонь. В этой кастрюльке соедините (отнеситесь к этому очень серьезно) некоторое количество сыра честер, тертого или мелко наструганного, кусочек масла, щепотку порошка горчицы, щепотку кайенского перца. Эти указания – некоторое количество, кусочек, щепотка – вполне достаточны для того, кто способен приготовить что-либо стоящее. Налейте рюмку старого хереса и помешивайте эту смесь вилкой в течение четырех – шести минут, не останавливаясь. Подавать быстро очень горячим!

Себастьян Вуароль





STICHARD
RATONNA **DUFAYEL** 25 27
FRANCAIS

GRANDS MAGASINS
DUFAYEL
MOBILIERS
PAR
MILLIERS

MOULIN ROUGE

ADMINISTRATIONS
DUFAYEL
VENTI

MUSIC-HALL

ENTREE

**ENTREE
DE LA
LOCATION**

MOULIN-ROUGE
LA REVUE
**CACHE
TON NU!**

MOULIN-ROUGE
LA REVUE
**CACHE
TON NU!**
40 Tableaux
de la Revue
de la Location

MOULIN-ROUGE
LA REVUE
**CACHE
TON NU!**

CONCOURS
HIPPIQUE
de VICHY



MOULIN-ROUGE
LA REVUE
**CACHE
TON NU!**

LOCATION

LOCATIO
ENTREE

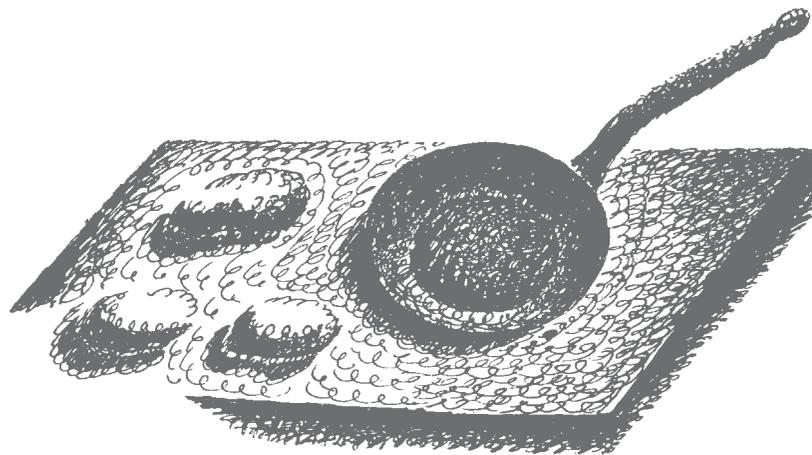
Crêpes vonnassiennes

Воннасьенские блины
на шесть персон

Сварить три картофелины в соленой воде. Сделать пюре, добавить немного молока. Охладить массу, затем добавить три столовые ложки муки. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

Положить в сковороду сливочное масло, слегка его растопить. Выложить тесто небольшими порциями ($\frac{3}{4}$ ложки), перевернуть, когда поджарится одна сторона.

Подавать горячими и посыпанными сахаром.





Духи с пульверизатором фирмы «Розин», 1920



Поль Пуаре, 1898

«Как здорово – найти мужчину, который еще и является вашим супругом и который одевает вас так, будто вы явились из волшебной страны».

Дениза Пуаре

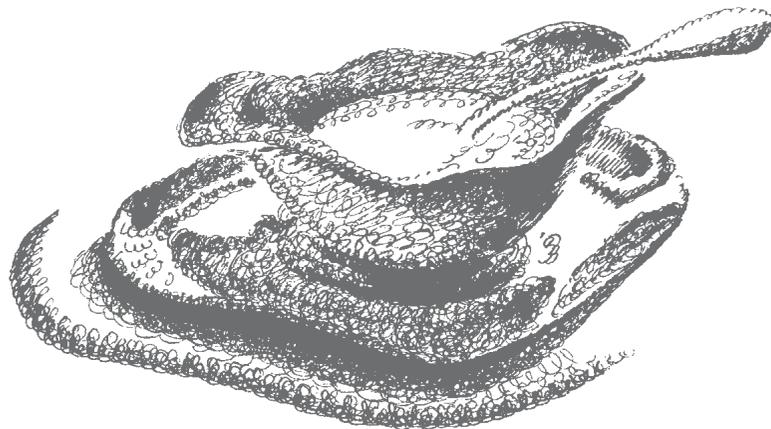


Платье от Поля Пуаре, 1913

Béarnaise

Беарнский соус
на пять персон

В маленькой кастрюльке уварить белый уксус вместе с луком-шалотом. Охладить. Добавить три желтка, соль, перец. Поставить кастрюльку на водяную баню. Добавить 200 граммов хорошего свежего сливочного масла, нарезанного маленькими кубиками, медленно помешивая. Если соус начнет свертываться, быстро добавить ложку холодной воды.

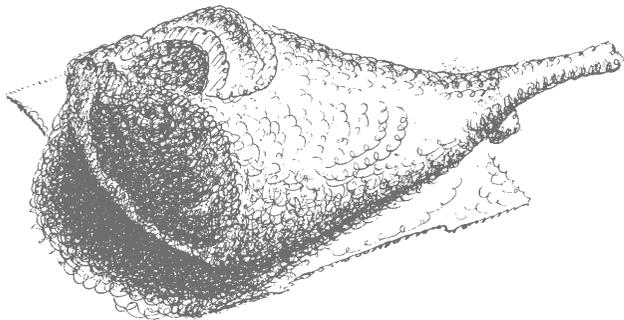


Rue Royale et église de la Madeleine



Gigot mariné

Маринованная баранья нога



П

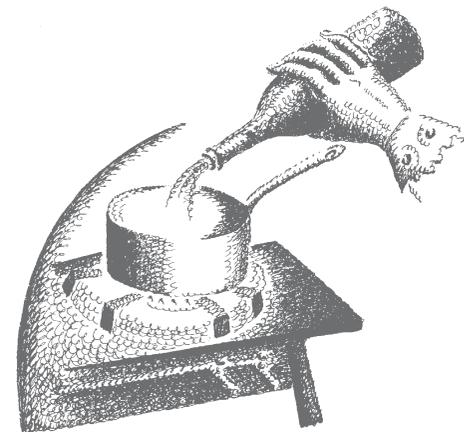
оложите баранью ногу в маринад из сухого белого вина, сильно ароматизированного, на двадцать четыре часа. Оботрите ее, обжарьте на слабом огне в глиняном горшке. Добавьте бутылку старого бургундского, пучок душистых трав. Неплохо верх горшка замазать тестом. Дайте потомиться на слабом огне.

В середине варки (через три с половиной часа) снимите тесто, откройте горшок и влейте рюмку коньяка. Снова закройте тестом и варите на слабом огне.

В конце семичасовой варки выньте баранью ногу, положите на плоское блюдо и слегка опалите.

Что нужно знать для приготовления блюд с вином?

Прежде чем использовать вино для приготовления каких-либо блюд, не забывайте прокипятить его два-три раза, независимо от того, белое оно или красное.





«Женское движение борется за свободу,
а я даю женщинам свободу движения».

Поль Пуаре



Рю де ла Пэ, ок. 1900 года

Chou a la confiture

Капуста с вареньем

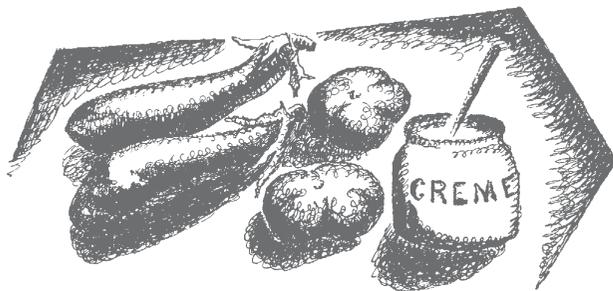
Возьмите маленький кудрявый лист белой капусты. Намажьте его крыжовенным вареньем. Приятного аппетита.





Velours d'aubergines

Суп-пюре с баклажанами



Доведите рисовую кашу с маслом до золотистого цвета и в горячем виде влейте немного белого бульона из дичи и телятины, прокипятите и получите легкий суп-пюре гладкой консистенции. Баклажаны очистить, нарезать и обжарить в масле, но не пережарить. Добавить в суп баклажаны и несколько сваренных и размятых томатов. Посолите и варите один час.

Протрите через сито и отожмите через ткань¹, снова прокипятите, введя немного тапиоки².

В конце добавьте жирные сливки.

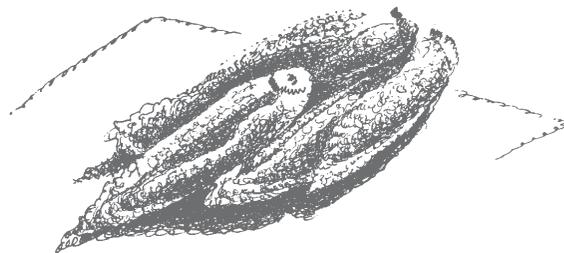
*Тони Жиро,
шеф-повар «Кафе де Пари»*

¹ Здесь и далее на практике можно заменить устаревшие методы приготовления современными с применением всяческих кухонных приборов и утвари. Однако для сохранения исторического колорита изменения в текст книги не внесены. – *Прим. пер.*

² Зернистый крахмальный продукт из корней маниоки. Ее часто добавляют в пудинги, пироги, желе, холодцы для улучшения текстуры. – *Здесь и далее прим. ред.*

Эндивий (салатный цикорий)

В конце сезона эндивий становится горьким. Чтобы этого избежать, бросьте при варке хлебный мякиш величиной с половину кулака. Это избавит эндивий от горечи.





«Пристрастие к изысканным тонам XVIII века испортило женщинам вкус, под видом утонченности в моде воцарились блеклость и безжизненность. А я пустил в "эту овчарню стаю волков": насыщенные оттенки красного, зеленого, ярко-синего – и все вокруг сразу заиграло... В итоге на свет появились оранжевый и лимонно-желтый крепдешины, о которых раньше не смели и думать...»

Поль Пуаре



Носовые платки фирмы «Розин», 1911

Potage mayorquine

Овощной суп с острова Майорка



Двадцать пять граммов молодого чеснока, двести пятьдесят граммов крупного сладкого лука, пятьдесят граммов спелых томатов, пятьдесят граммов лука-порей, сто пятьдесят граммов капусты, немного тимьяна, одно семечко гвоздики и четверть лаврового листа – все очистить, помыть, приготовить для варки.

Возьмите глиняный горшок, не слишком большой, чтобы масло не стекало на дно. Поставьте на огонь, налейте три ложки оливкового масла, добавьте мелко нарезанный чеснок, затем порей и сладкий лук. Обжарьте на медленном огне в течение десяти минут, не дав сильно потемнеть. Добавьте томаты, очищенные и нарезанные, затем кусочки сладкого перца и томите еще четверть часа, постоянно все перемешивая в масле.

Постепенно влейте два литра горячей воды и доведите до кипения. В этот момент положите капустные листья, нарезанные не слишком мелко, и проварите суп на слабом огне, поддерживая кипение полтора-два часа.

За некоторое время перед подачей добавьте ложку сливочного масла. Подготовьте супницу, в которую положите несколько крупных кусков пеклеванного хлеба¹. Перелейте в нее содержимое горшка.

Любе-Барбон

¹ Хлеб из мелко размолотой и просеянной обычной ржаной муки.

Содержание

Удивительный мир Поля Пуаре.

Александр Васильев 5

Салат «бедняка» 17

Пикантное фондю а-ля мадам Надя Куэро 19

Воннасьенские блины 21

Беарнский соус 23

Маринованная баранья нога 25

Что нужно знать для приготовления блюд
с вином? 25

Капуста с вареньем 27

Суп-пюре с баклажанами 29

Эндивий (салатный цикорий) 29

Овощной суп с острова Майорка 31

Холодные яйца по-американски 33

Яичница по-неаполитански 35

Яйца-поше по-лесничьи 37

Яйца под соусом нантуа 39

Омлет «Мессалина» 41

Яйца с роскошным гарниром 43

«Шербурские девушки»

а-ля Марсель Буланже 45

Мусс из раков в заливном 47

Плов из омара 51

Матлот из морского языка по-нормандски 55

Угорь на вертеле 57

Пирог с сардинами 59

Запеченные раки в сухарях и с сыром 61

Филе морского языка по-лесничьи 63

Щука под белым соусом 65

Омар «Дельмонико» 67

Башенка из ракообразных Сен-Мало 71

Соте из креветок по-китайски 73

Колбаса из белого мяса и птицы 75

Сервелат 77

Жареная курица «Маршал Жоффри» 79

Эскалопы из мяса барана, выкормленного
на солончаках 81

- Телятина по моей моде 83
- Рагу из зайца по-лотарингски 85
- Седло теленка «Орлофф» 87
- Почки по-льежски 89
- Пулярка бофромон 91
- Цыплята а-ля Розалия 95
- Тушеное мясо 97
- Гусиная печень «натюрель» 99
- Гусиная печень в горячем виде 101
- Гуляш по-венгерски 103
- Цыпленок по-бордоски 105
- Пожарские котлеты из птицы 107
- Спагетти с телятиной 109
- Равиоли 111
- Карри из курицы или ягненка 113
- Рубец по-лионски 115
- Паштет из дичи (бекасов) 117
- Цыплята с сыром 121
- Отбивные из утят, фаршированные
и зажаренные на гриле 123
- Поросячьи почки в шампанском 127
- Вареная пулярка с сельдереем и трюфелями
под соусом сюпрем 129
- Рагу из потрохов и отходов индейки
с сосисками 131
- Гусиная печень, тушенная с трюфелями 135
- Антрекот с грибами и белым вином 137
- Баклажаны по-турецки 139
- Рис по-португальски 141
- Фаршированный картофель на старинный
манер 143
- Баклажаны по-португальски 145
- Донышки артишоков «Жаннетон» 147
- Картофель «Мирей» 149
- Белая фасоль, запеченная со сливками 151
- Белые грибы в вине 153
- Фаршированная печенью утка «Эпикур» 155

Содержание

Паштет из утки в желе 157
Мусс из языка или окорока 159
Гусиная печень в желе из шампанского 161
Глазированный окорок 163
Старинный рецепт «зайца по-королевски» 165
Жаркое из зайца под острым соусом,
приготовленное на очень сильном огне 169
Яйца в мешочек с бульоном от мидий 173
Жареная фаршированная пулярка 175
Пулярка а-ля Кавур 177
Розовый цыпленок 179
Петушок а-ля Контадин 181
Цыпленок-экспромт 183
Руанский утенок в «рубашке» 185
Бекас 187
Холодная свинина, фаршированная
трюфелями 189
Баранья нога, тушенная в течение
семи часов 191

Фаршированный гусь или индейка 193
Пулярка с печенью 195
Маринованное бедро косули 197
Фаршированная дичь со сметаной 199
Блюдо из тушеных говяжьих ребрышек 201

Десерты

Десерт из яблок 203
Пирог с яблоками 205
Пирог из фруктов 207
Отбеленные каштаны 209
Клафути 213
Охлажденное суфле «Истинная Франция» 215
Холодный пудинг из Оверни 217
Апельсиновое суфле 219
Пылающие персики 221
Охлажденные фрукты с ликерами 223
Роскошный торт 225
Рис с молоком по-испански 227

Песочная бриошь 229
Пончики с клубникой 231
Миндальный пирог 233
Пирожные с корицей 235
Шоколадные пирожные 237
Десерт с миндалем 239
Торт с миндальным печеньем 241
Пирог «Мокка» 243

Приложение

Соусы

Соус сюзпрем 245
Белый соус 245
Коричневая подлива
(основа для соуса) 245
Коричневый соус 246
Соус «Морней» 246
Соус перигё 246

Соус бешамель 246
Соус нантуа 246
Томатный соус 247
Луковый соус, или «Субиз» 247
Соус матлот 248
Соус ремуляд 248
Американский соус 248
Соус «Порто» 249
Соус с мадерой 249
Соус татарский 249
Красный соус 249
Луковый соус 250

Кремы

Английский крем 251
Крем «Шантийи» 251

Практическое издание

**107 ДИКОВИННЫХ РЕЦЕПТОВ
ОТ
ПОЛЯ ПУАРЕ**

Перевод с французского А.А. Бряндинской

Редактор *Н.В. Комарова*

Дизайн: *А.Б. Архутик*

Компьютерная верстка: *А.Н. Колганов*

Технический редактор *И.К. Лобан*

Корректоры *О.В. Круподер, О.А. Нэй*

Подписано в печать 26.06.2017

Формат 84×108/16

Гарнитура «Caslon».

Печ. л. 16.

Тираж 1000 экз.

Издательство «Этерна»

115477, г. Москва, Кантемировская ул., д. 59а

Тел./факс (495) 755-81-23

E-mail: info@eterna-izdat.ru

www.eterna-izdat.ru