

Урок 1

(аналитическое чтение) ¹



Вместо предисловия:

- Как, по-вашему, нужны ли дорогие рестораны и повара? должен ли математик или портной хорошо готовить или достаточно знать адрес ближайшего хорошего ресторана?
- Что касается вас, часто ли вы ходите в рестораны? балуете ли вы себя обедами в дорогом заведении? может ли хорошая кухня поднять вам настроение?
- Что вы предпочитаете - фаст фуд или долгую обстоятельную трапезу? отвлекаетесь ли вы за столом на разговоры? читаете ли вы за обедом? газеты и обед совместимы в вашей жизни?
- Как вы относитесь к заморской кухне? могли бы вы съесть неизвестное экзотическое блюдо? блюда каких стран вы пробовали? что вам особенно понравилось?
- Что вы могли бы порекомендовать из своей национальной кухни? что представляет собой это блюдо? какое оно на вкус? как оно выглядит?
- Обязательно ли всегда красиво сервировать стол? что лично вы цените больше - вкус блюда или его сервировку?
- Как вы считаете, повар - это мужская или женская профессия? какими талантами должен обладать повар? должен ли он всегда быть в хорошем настроении во время работы?

1. Проверьте себя: знаете ли вы эту лексику?

Бомонд, фартук, колпак, розетка, бисквит, вкусный, наследовать-унаследовать, сочетание, эклектичность, изысканность, элитный, осетрина, лосось, оборудование, качество, собираться-собраться, за исключением, гриль, изнурительный.

2. Прослушайте текст в интернет – версии урока и ответьте на вопросы.

- Кто приехал в Москву?
- Кто были его клиенты?
- Откуда он приехал?
- Зачем?
- С кем?

3. Восстановите пропущенную информацию и впишите в клетку выбранный вариант.

- В Москву приехал

1. Франсуа Миттеран,
2. русский художник Юрий Купер,
3. французский повар Мишель Труагро.

- Его клиентами были

¹ Кофейным зерном маркированы уровни сложности текста (☉ → ☉☉☉).

1. Франсуа Миттеран и Юрий Купер,
2. Роберт Де Ниро, Катрин Денев, Люк Бессон, Том Хэнкс,
3. корреспондент газеты «Известия» и Жан-Батист.

● Он приехал из ...

1. Руана,
2. Франции,
3. Нового Света.

● Он приехал, чтобы ...

1. открыть в Москве французский ресторан,
2. продать в Москве французский ресторан,
3. унаследовать в Москве французский ресторан.

● Он приехал вместе с ...

1. дядей,
2. женой,
3. дедом.

4. Прочитайте внимательно текст.

-1-

В Москву приехал знаменитый французский шеф-повар Мишель Труагро. Специалисты и клиенты называют его просто - суперповар века. А среди клиентов господина Труагро - Роберт Де Ниро, Катрин Денев, Люк Бессон, Том Хэнкс. Когда-то к нему заходил даже Франсуа Миттеран. Теперь дошла очередь и до нашего бомонда.

-2-

Свой приезд мэтр обставил изысканно: без ложной скромности и надувания щек на глазах у изумленной публики Мишель надел фартук, колпак и начал готовить нечто. Что это было, никто не понял, но объяснений требовать не стали: многоэтажные съедобные конструкции, розетки с клубникой, шоколадные пирожные, бисквиты, блюдо из омара по рецепту, известному только Мишелю Труагро, и что-то, чему нет названия, но бесподобно вкусное, были сметены в момент.

-3-

Дому Труагро уже семьдесят лет. Первый ресторан в Руане открыл в 1930 году дед Мишеля Жан-Батист. Мишель унаследовал ресторан от своего дяди Жана Труагро в 1983 году. К этому времени он уже успел поработать и в Старом, и в Новом Свете, но, по его же собственным словам, совершенно не знал семейной кухни, прославившейся по обе стороны океана. Нынешний стиль Труагро - это сочетание строгости и эклектичности, простоты и изысканности.

-4-

В Москву Труагро приехал вместе с женой Мари-Пьер. Цель их визита - открытие элитного ресторана класса «люкс» с фирменной кухней Труагро.

Разработкой дизайна занимался модный в Париже русский художник Юрий Купер. Мишель Труагро доложил «Известиям», что он думает о кулинарии, русской кухне и русских едоках:

-5-

- Кулинария — это поэзия. А русские очень романтичны, знают толк в хорошей еде и празднествах. Вы такие же гурманы, как и французы. Я уже успел попробовать пирожки и борщ. Ваш борщ с пирожками — это, знаете ли что-то. Я вообще люблю супы, а во Франции их в ресторанах практически не едят. В моем парижском ресторане, кроме икры есть блюда из осетрины и лосося, которые я бы отнес к главной составляющей русской кухни. И этот известный салат «Оливье» - все-таки русское блюдо. Мой московский ресторан - точный аналог такого же в Руане. Все оборудование и все необходимые продукты высшего качества завезены из Франции. И впредь мы собираемся их экспортировать. За исключением сезонных продуктов- овощей и фруктов. Я второй раз в Москве, мы с женой уже были здесь летом. Прогулялись по рынку, я заметил, что ваши овощи и фрукты не хуже французских.

-6-

Суперповар века признался «Известиям», что сам он экзотике предпочитает простые вещи: холодные и теплые закуски, овощи, рыбу на гриле и малосладкие десерты. Последние, в свете изнурительной борьбы с калориями, которую ведут многие светские дамы, наверняка будут пользоваться большим спросом (*газ. «Известия»*).

5. Сделайте «мгновенный» зарисовок к услышанному и прочитанному.



6. Прочитайте слова. Найдите к ним в тексте однокоренные слова.

варить.....	известия.....
слава.....	сезон.....
строгий.....	закусывать.....
элита.....	свет.....
разрабатывать.....	спрашивать.....
составлять.....	знать.....

7. Найдите в тексте слова со значением.

-1- (номер абзаца)

часто приходить.....

-2-

блюда сложного приготовления

способ приготовления.....

были съедены.....

-3-

современный.....

-4-

приезд.....

рассказать

человек за обеденным столом.....

-5-

съесть в первый раз.....

совсем.....

копия.....

вывозить из страны.....

совершить прогулку.....

-6-

любить больше всего.....

содержать мало сахара.....

8. Составьте пары слов: соедините карандашом слова соседних колонок. Придумайте предложения с этими словосочетаниями.

суперповар

съедобные

блюдо

унаследовал

нынешний

семейная

разработка

модный

высшее

завезти

экспортировать

холодные

рыба

малосладкие

изнурительная

светские

пользоваться

качество

из Франции

продукты

борьба

дамы

спросом

ресторан

стиль

кухня

века

конструкции

по рецепту²

дизайна

художник

закуски

на гриле

десерты

² В интернет - версии урока смотрите видеорецепты блюд из сёмги и лосося: «Салат из сёмги», «Круассан из лосося с сыром», «Сэндвич с сёмгой», «Севиче из лосося по-мексикански», «Авокадо с кремом из сёмги», «Лосось маринованный с каперсами», «Гравлакс, или лосось малосольный (шведская кухня)».

9. Найдите третий «лишний» в словарной цепи.

Кулинар, мэтр, шеф-повар
Клиент, посетитель, завсегдатай
Элита, бомонд, публика
Вывозить, экспортировать, продавать
Кулинария, (русская) еда, (русская) кухня
Гурман, едок, знаток в еде
Дегустировать, есть, пробовать
Предпочитать, любить больше всех, выделять
Аналог, копия, образец

10. Определите значение выражений по контексту. Один из вариантов лишний.

- Русские *знают толк* в хорошей еде и празднествах.
 Без ложной скромности Мишель надел фартук и начал готовить нечто.
 Ваш борщ с пирожками - *это*, знаете ли *что-то*.
 Малосладкие десерты будут *пользоваться большим спросом*.

1. цен(и/я)т себя высоко,
2. ум(е/ю)т ценить,
3. высоко цен(и/я)тся,
4. упал (и) в цене
5. им(е/ю)т высокую оценку.

11. Составьте меню³, установив смысловые соответствия. Прокомментируйте некоторые блюда (по выбору).

Закуска

Первое блюдо

Второе блюдо

Третье блюдо (десерт)

- Икра
- Борщ с пирожками
- Блюдо из омара
- Салат «Оливье»⁴
- Блюдо из осетрины
- Розетки с клубникой
- Блюдо из лосося
- Суп
- Шоколадные пирожные
- Бисквиты

12. Определите, истинно ли высказывание? Пишите , .

³Это интересно: в США профессиональными составителями меню пишется таким образом, чтобы быть прочитанным не более, чем за 3 минуты.

⁴ В Европе он называется «Русский салат».

	Русские очень романтичны, но не знают толк в хорошей еде.
	Дом Труагро существует семьдесят лет.
	Франсуа Миттеран не был знаком с кухней Труагро.
	Работая в Старом и в Новом Свете, Труагро пользовался семейными рецептами.
	Московский ресторан Труагро – точная копия ресторана в Руане.
	Цель визита Труагро в Москву - покупка элитного ресторана класса «люкс».
	Русские - такие же гурманы, как и французы.
	Дому Труагро уже восемьдесят лет.
	До 1983 года Мишель Труагро не знал семейных рецептов.
	Клиентом господина Труагро был президент Франции.
	Московский ресторан Труагро сильно отличается от ресторана в Руане.
	Труагро приехал в Москву, чтобы открыть новый ресторан.

13. Проверьте в интерактивном режиме скорость своего чтения. Впишите сюда свой результат (.....).

14. Закончите фразы.

- Нынешний стиль Труагро - это сочетание
- Русские люди очень романтичны, они знают толк в.....
- Мишель унаследовал ресторан от.....
- Мишель Труагро доложил «Известиям» о том, что он думает о.....
- В моем парижском ресторане, кроме икры, есть
- Супер-повар века экзотике предпочитает простые вещи:

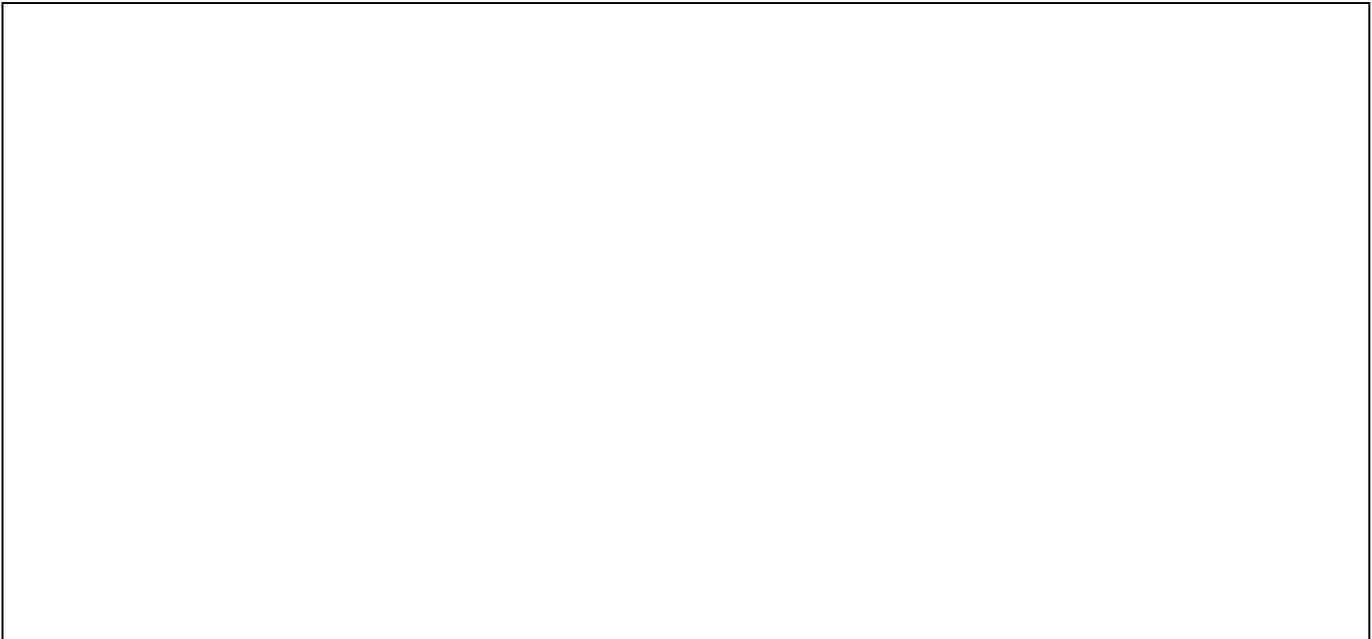
15. «Интонационная гимнастика»: прочитайте первый фрагмент текста гипертрофированно! громко, «рекламно», второй – таинственно, интригуяюще, третий - как читают корреспонденты новостные сообщения – скороговоркой.

16. Постарайтесь догадаться, как автор назвал статью о Труагро: как вы понимаете это название?

- Французский повар в Москве
- Кулинария от кутюр
- Фирменная кухня Труагро

- Рестораны Труагро.

17. Проиллюстрируйте пару абзацев текста по выбору «быстрыми» рисунками (скетчами). Внесите в рисунки запоминающиеся детали.



18. Какие слова из списка ниже являются «ключевыми» для «нарисованных» вами абзацев? Разверните эти слова в мини-монологи:

французский шеф-повар, приезд мэтра, Дом Труагро, визит в Москву, парижский ресторан, русская кухня.

19. Подтвердите тезисы фактами из текста:

- в ресторане Труагро есть русские блюда;
- супер-повар века любит простую еду;
- Мишель Труагро приготовил вкусные блюда сразу по приезду в Москву;
- Дом Труагро имеет длительную историю.

20. «Сверните» текст о Труагро в 5 строк. Повторите по памяти то, что получилось.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

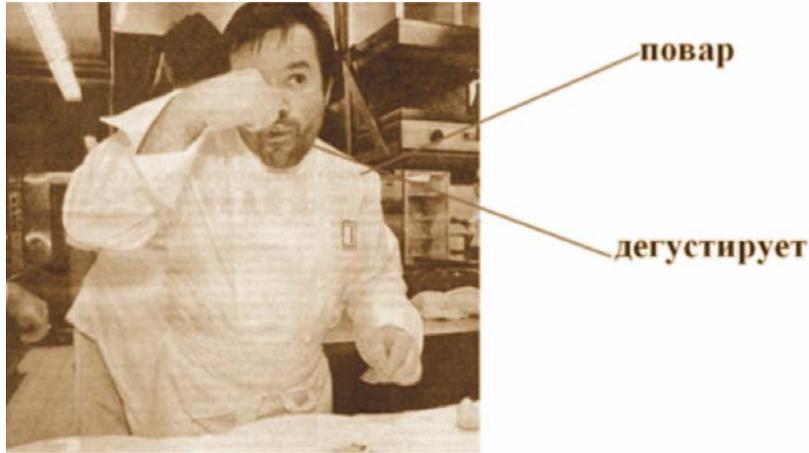
.....

.....

.....

.....

21. Рассмотрите иллюстрацию к этому уроку: что вы знаете о мсье Труагро? Дорисуйте к фото «этикетки»-пояснения.



(фото из газеты «Известия»).

22. Вопросы на внимательность:

- Дядя, отец или дед Мишеля Труагро стал основателем Дома Труагро?
- В какой русской газете было опубликовано интервью с мсье Труагро?
- Какое блюдо русской кухни восхитило мсье Труагро?
- Женат ли мсье Труагро?
- Труагро правша или левша?
- Можно ли считать заметку о Труагро написанной в этом году?

23. В этом интервью Анна Соколова, совладелица ресторанов «Сырная дырка», «Оранжерея» и «Деловая колбаса» высказывает мнение о русском борще: типичный ли борщ представлен на картинке? что представляет собой классический русский борщ?

- Назовите ваше любимое блюдо в московских ресторанах.



- Любимых блюд много. Чаще всего я бываю в заведениях, где вкусные супы. Например, в «Пушкине» готовят потрясающий борщ. Понятно, что талантливо сделанный ресторан — это не только профессиональная кухня, но и масса других составляющих, включая атмосферу. Так вот, русский борщ приятно есть именно в такой обстановке, как в «Пушкине».

NB! Конкурент борща – русские щи (рецепты их приготовления смотрите в Интернет - версии урока).



Борщ с копченым гусем и яблоками (555 р.), «Кафе “Пушкинь”»

24. Прочитайте диалог, «вживаясь в роли», гротесково его интонируя и вставляя необходимые междометия для более полной передачи смысла. Не забудьте про логические ударения.

- Слышали новость?! Труагро в Москве!!!
- Как Вы сказали? Труагро?
- Да! Французский кулинар... Суперповар века... У него еще сеть ресторанов - в Париже, в Руане... А теперь и в Москве....
- Что значит *в Москве*?
- Он в Москве открыл свой ресторан.
- Французский? Ресторан? В Москве?
- Не просто французский. А элитный. С фирменной кухней Дома Труагро. И можете себе представить, на открытии он готовил прямо на глазах у публики!!!
- Вы были на открытии?
- Неплохо бы. Но, увы...
- А откуда тогда... а-а-а, понимаю, газеты... Когда, говорите, он открылся?
- На днях. Так вот, надел фартук, колпак и начал готовить прямо на глазах у нашего бомонда.
- Представляю реакцию....
- Да уж, всех изумил..., представляете, многоэтажные съедобные конструкции..., розетки с клубникой..., шоколадные пирожные..., бисквиты..., даже омар...
- Вот уж повезло, кто пробовал!.. Хотя нет: они же там все в борьбе с калориями.....
- Похоже, не в столь изнурительной борьбе... Газеты писали, все смели в момент. Да, к тому же, у Труагро очень продуманная кухня.
- В каком смысле?
- Ну, рыба на гриле..., салаты... В общем, все, что пользуется большим спросом. Даже десерты у него – малосладкие.
- Гриль..., салаты... - это все, конечно, замечательно, но как нашему брату без родного борща?
- Насчет борща на каждый день Вы преувеличиваете. Хотя тому же Труагро борщ понравился.
- Он, что, пробовал борщ?
- И пирожки.

- Ну, и...?
- Сказал, это что-то... А в парижском ресторане, кстати, у него тоже есть кое-что из нашей русской кухни - икра, осетрина есть, лосось...
- Вы сохранили газету о нем?
- Да. А что вы там хотите?
- Адрес московский переписать.
- Не помню, чтобы он там был, хотя в чем, собственно, проблема? Можно в Интернете посмотреть.

25. С момента этого интервью Труагро русской газете прошло несколько лет: *интересно ли вам, какова судьба московского ресторана Труагро и как сложился его бизнес в России?* **Наверняка в русском Интернете⁵ (<http://.....ru>) найдутся ответы на эти вопросы:** *какие ключевые слова вы используете в поисковой системе?*

26. Если вы прочитаете эту статью⁶ (она скрыта за гиперссылкой в интернет-версии урока), то узнаете, как Москва осталась без Труагро,.

27. «Сквозное чтение»: *прочитайте текст, открывая гиперссылки в компьютерной версии курса.*

Ресторан «Кумир», Москва

«Кумир», московский ресторан известной французской династии кулинаров Труагро, открылся в феврале 2001 года и стал первым элитным рестораном, работающим по системе франчайзинга. Практически всё – от кухонного оборудования до продуктов – в «Кумире» то же, что и в Роане. Меню, насчитывающее около тридцати блюд, в точности воспроизводит меню ресторана в Роане, хотя и не так обширно. Карта вин насчитывает около трехсот наименований, основную массу которых составляют бордоские и бургундские вина, многие из этих вин абсолютно эксклюзивны. Кстати, винный погреб ресторана Труагро в Роане, откуда вина и поставляют в Москву, входит в пятерку лучших коллекций мира.

Кстати, из сотен тысяч ресторанов Франции только 21 имеет звёздочки путеводителя «Мишлен», славящегося своей бескомпромиссностью, щепетильностью и компетентностью. Эти звёздочки непросто получить, но ещё труднее сохранить. Анонимные эксперты "Мишлена" продолжают посещать отобранные рестораны, проверяя их соответствие высшей французской категории ресторанов. В этих двадцати одном ресторанах работают 19 шеф-поваров, имена их известны всей Франции. Один из них – Мишель Труагро.

Из истории

Дом «Troisgros» был основан почти **70 лет назад**. В 1930 году Жан-Батист Труагро стал владельцем ресторанчика «Hotel des Platanes» (Приют под платанами) в Роане. Становление Дома приходится на один из самых сложных периодов истории Европы, но это не помешало энергичному и жизнелюбивому Жан-Батисту превратить скромное привокзальное заведение в **ресторан**, слава которого переросла границы Франции. 1930-1953 годы – это время Труагро-

⁵ Русский интернет - Рунет.

⁶ Уровень сложности - .

деда, период становления семейного дела, формирования тех принципов кухни Труагро, которые соблюдаются до сих пор. Жан-Батист Труагро не доверял различным сочетаниям с крахмалом и не приветствовал слишком сложные, громоздкие украшения в тарелке. Продукты отбирались весьма и весьма придирчиво. Первая звезда путеводителя «Мишлен» появилась на двери ресторана в 1955 году.

В 60-е годы Труагро-деда сменяют его дети Жан и Пьер. Труагро-сыновьям удаётся поднять семейное дело на новую высоту, внося свой вклад в историю мировой гастрономии. Знаменитый эскалоп из лосося под щавелевым соусом, впервые появившийся в меню Труагро в 1960 году, стал настоящим открытием кулинарии и визитной карточкой, как самого ресторана, так и города. Здание вокзала в Роане перекрашено в розовый и тёмно-зелёный тона – цвет лосося и щавеля. Ясный «надёжный» вкус, отказ от излишеств и напыщенности – таковы характерные черты коронных блюд семьи Труагро.

Вернувшийся в семейный бизнес после многолетней работы в лучших ресторанах мира, нынешний владелец и шеф ресторана в Роане Мишель Труагро придерживается кулинарных традиций семьи, но, приумножая их, не чурается экзотики и продуманных экспериментов. Стиль нынешнего Труагро – оптимальное сочетание строгости и эклектичности, простоты и изысканности, а отличительная черта его кухни – лёгкая кислинка, в той или иной степени свойственная всем блюдам этого ресторана и делающая их вкус легким и свежим. «Я убеждён, что нам предстоит открыть ещё многие сочетания, потому что всё или почти всё может гармонировать друг с другом. Удачное блюдо – это точное равновесие вкуса, текстуры, цвета, температуры», - говорит Мишель Труагро (*Ирен Опимах*).

*** Вопросы к обсуждению⁷.

- В чем разница между высокой кухней и обычной?
- То, чем занимается мсье Труагро, это искусство или ремесло?
- В чем заключается философия современной высокой кухни?
- Рано или поздно предметы искусства попадают в музей. Высокой кухне такая судьба не грозит?
- В гастрономическом искусстве есть свои десять заповедей?
- Есть ли мода в высокой кухне и оказывают ли на нее воздействие новые веяния в мире искусства? Например, постмодернизм?
- А что сейчас в области высокой кухни планируется сделать модным?

PS.



-Расскажите, как познакомиться в Интернете с девушкой.

- Своди ее куда-нибудь. Например, на сайт хорошего ресторана (*анекдот*).

О Доме Труагро, его владельцах и о секретах высокой кухни читайте (на французском, английском и, разумеется, русском языках) на следующих сайтах:⁸

⁷ Нажав на выделенную область, вы можете узнать ответы Мишеля Труагро на каждый из вопросов списка. Эти вопросы были заданы Труагро корреспондентом Ариной Кушак в сентябре 2001 года, во время его повторного визита в Москву.

⁸ Адреса действительны на момент 12.02.08.

Кто есть кто во Франции - о Мишеле Труагро (фр. яз.) – <http://www.whoswho.tm.fr>

Сайт Дома Труагро (фр. и англ. яз.) - www.troisgros.fr;

Кухня трех толстяков (рус. яз.) - <http://www.restoran.ru>

PPS.

В одном из интервью, данных мсье Труагро в России, на вопрос: *«Вы уже придумали, как сделать золото из свинца?»*, - он ответил: *«Нет, золота я не нашел, но формулу счастья разработал»* (*«Мишель ТРУАГРО: «Формула счастья существует»», Арина КУШАК*).