



*Елена Жоли,
Пьер Ришар.
Париж.*

*Elena Joly,
Pierre Richard.
Paris.*

«Моя настоящая фамилия Дефе, и мои дети, и внуки все Дефе. А Пьер-Ришар – это мое имя. В вине разбираюсь. А готовить вот не умею, не то что мой товарищ Депардьё. Но поесть люблю, хотя и не такими порциями, как он!

Как я стал виноделом? Случайно! Все самое лучшее в моей жизни происходит случайно, то есть совершенно непредвиденно. В 1986 году в прекрасную погоду я гулял по берегу моря около Нарбонны – люблю чувствовать близость воды – и увидел, что на полуострове продается поместье с заброшенным виноградником.

Од, Нарбонна – это область Средиземноморья около Пиренеев, где появились самые первые виноградники во Франции еще во времена римлян. Бордо и бургундские вина появились гораздо позже.

Я никогда раньше не занимался винами, только пил их – это я хорошо умел! Посоветовавшись с энологом и сомелье, мы решили с моей сестрой Вероникой заняться этим делом.

Мое поместье Le Domaine de l'Evêque небольшое – 50 гектаров, 21 занимают виноградники. Мое вино носит название Château Bel Evêque – Замок красивого викария. Но дом у нас совершенно обыкновенный, ничего общего с замком, которым владел мой дедушка-аристократ. Мы делаем красное, розовое и белое вино. Со временем я научился сам составлять букет моих вин и очень этим горжусь.

Профессии винодела и актера имеют кое-что общее: мы работаем, чтобы доставить людям удовольствие!»

« Mon véritable nom est Defays. Mes enfants et petits-enfants s'appellent tous Defays. Pierre-Richard est mon prénom. Je m'y connais en vin. Mais je ne sais pas cuisiner, contrairement à mon ami Depardieu. Comme lui, j'aime manger, mais pas dans les mêmes proportions !

Comment je suis devenu vigneron ? Par hasard ! Comme toujours, ce qui m'arrive de mieux dans la vie, c'est ce que je ne prévois pas. J'étais dans le midi, en 1986, il faisait beau, j'ai vu une propriété à vendre. Je ne cherchais pas un vignoble. J'aime l'eau et la proximité de l'eau ! Là-bas, dans l'Aude, il y a une sorte de presqu'île, ce qui m'a plu. Puis je me suis aperçu qu'on y faisait pousser des vignes, qui étaient alors à l'abandon. L'Aude est la région du plus ancien vignoble de France, celui du Narbonnais. Il date des Romains. Ce n'est que bien après que le bordeaux et le bourgogne ont été créés !

La maison était entourée d'étangs et de vignes. Un mois après, j'y suis retourné. Un œnologue et un sommelier m'ont parlé de la vigne et du vin, ce qui a fini par m'intéresser beaucoup. Je n'y connaissais rien, à part le boire, ça oui, je savais faire ! Ma sœur Véronique non plus, mais on a décidé de s'y mettre ensemble : j'ai acheté la propriété.

Celle-ci, « le Domaine de l'Evêque », n'est pas très grande : 50 hectares dont 21 hectares de vignes. Le vin lui-même est le Château Bel Evêque. On appelle « château » une maison entourée de vignes, avec un historique. Rien à voir avec le château de mon grand-père, un vrai celui-là, qui n'existe plus... Nous produisons du rouge, du rosé et du blanc. Avec le temps, j'ai appris à « assembler » moi-même les cépages qui composent mes vins, et j'en suis très fier.

Le métier de vigneron et celui d'acteur ont quelque chose de commun : on travaille pour donner du plaisir aux gens ! »



«Мужен». (Николай Кожуховский, 2016)
«Mougins». (Nikolai Kojoukhovski, 2016)



Елена Жоли

РОСКОШНЫЙ УЖИН
с ПЬЕРОМ РИШАРОМ

Эксклюзивные рецепты
от лучших шеф-поваров

Elena Joly

UN DÎNER DE FÊTE
avec PIERRE RICHARD

Recettes exclusives des
meilleurs chefs

«Per aspera ad astra»

(«Через тернии к звездам»)

Несколько лет назад я никак не думала, что меня привлечет тема гастрономии, я увлекалась историческим и биографическим жанрами.

Гастрономия и вино начали интересовать меня благодаря моему другу Жерару Депардье. Наши разговоры и кулинарные эксперименты, дегустация вин из его собственных виноградников привели к появлению «Русской кухни под французским соусом с советами от Жерара Депардье».

Из этой книги «Роскошный ужин с Пьером Ришаром» вы узнаете секреты и эксклюзивные рецепты лучших шеф-поваров Франции и некоторых других стран, принимающих участие в знаменитом международном гастрономическом фестивале «Звезды Мужена», который проводится ежегодно на юге Франции, в Мужене, городке дивной красоты, где живут многие артисты.

Мужен – символ искусства жить и есть по-французски, одна из самых «звездных» деревень во Франции и во всем мире по общему количеству звезд у ресторанов, которые каждый год выдает или отбирает всемогущий Гид Мишлен – царь и бог в мире Гастрономии.

Первая часть этой книги, которую я назвала «Искусство застолья по-французски», посвящена французским шефам, уже завоевавшим звезды Мишлена или стремительно к ним приближающимся. Вторая – «Кулинары всех стран, соединяйтесь!» – лучшим поварам Ливана, Греции, Португалии, Италии, Швейцарии, России.

Все они – настоящие артисты, виртуозы, безумно любящие свою профессию, и очень щедрые люди: ведь поделиться своим творением – это все равно что передать экспонат из собственной коллекции в музей!

На фотографиях в этой книге вы увидите сами, что их блюда – это настоящие художественные произведения.

Высокая кухня – это древнейшее искусство, восходящее к древнеримскому патрицию Лукуллу. Оно развивает вкус во всех смыслах этого слова.

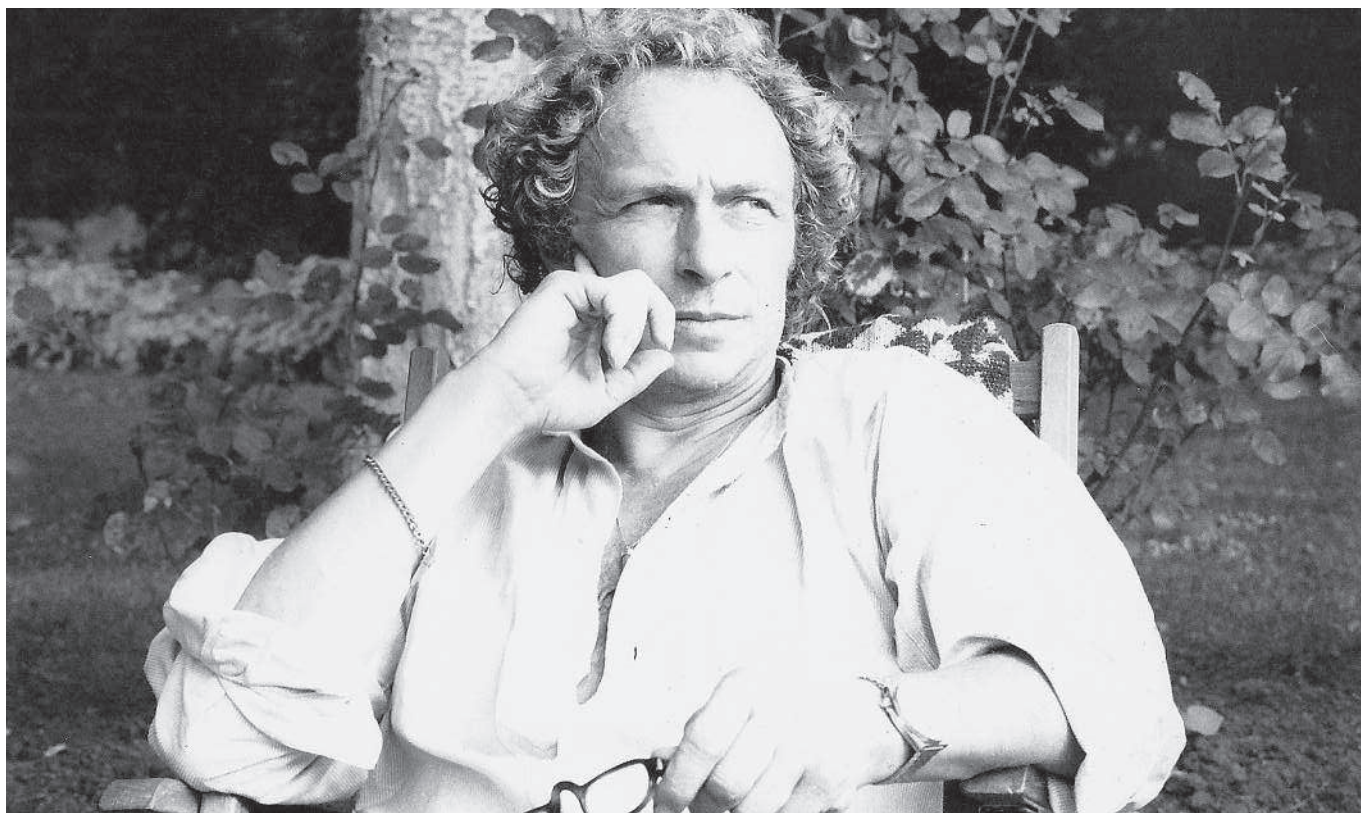
Сервировка блюд не менее интересна, чем их содержание. Перефразируя классика, хочется сказать: «В кухне, стремящейся к высокой, все должно быть прекрасно: и вкус, и оформление, и подача».

Я просила моих новых друзей шеф-поваров дать для этой книги такие рецепты, которые при жела-



С мэром Мужена Ришаром Гали и шеф-поварами, приглашенными на фестиваль.
Avec le maire de Mougins, Richard Galy, et les chefs cuisiniers invités au Festival.

*Пьер Ришар.
Pierre Richard.*



нии и старании могли бы воплотить и непрофессионалы, вдохновленные идеями мэтров.

Какие же сегодня тенденции у лучших шеф-поваров?

Это прежде всего ставка на качество. Шефы используют местные продукты. Часто имеют свои фермы. Многие из них подчеркивают влияние на современную европейскую кухню азиатских стран, в первую очередь Японии. Большое значение приобретают пряности: тимьян, кориандр, розмарин, имбирь, карри, лимонная мята, Melissa, куркума. «Смотри, Елена, в моем огороде растет больше 20 видов съедобных трав. Одной мяты 10 сортов!» – гордится старейшина французских шефов, правая рука легендарного Роже Верже – Серж Шолле.

Все большим успехом в высокой гастрономии пользуются цветы. Голубые цветки огуречника (у них действительно вкус огурца), одуванчика, обыкновенная кислица, цветы дикой анисовки и даже настурция и анютины глазки прекрасно украшают блюда и имеют очень деликатный, тонкий вкус. (Мы с сестрой любим вкус флоксов и акаций, великий Рахманинов поедал с большим удовольствием сирень из тетиного сада.) Кстати, в Средние века, когда еще не знали шоколада, большим успехом пользовались засахаренные фиалки.

Задача шефов – найти новые сочетания. Для Николя Дешерши, завоевавшего для ресторана «Паллома» две звезды в Гиде Мишлен, креативность – главная характеристика таланта шефа!

Похоже, что молекулярная кухня пережила свой звездный час и теперь уходит на задний план. Снова входят в моду традиционная варка и жарка. «Гурманы ценят кухню восьмидесятых», – утверждают звездный шеф, француз Давид Шовак и президент ассоциации российских поваров, бывший ответственный за кухню Кремля, русский шеф-повар Игорь Бухаров.

Тенденции развития гастрономии не знают границ! Они общие для большинства кулинаров. В их меню появляется все больше сезонных овощей и все меньше времени уходит на их обработку. Рыба затмевает мясо. Соусы делаются нежирными.

Профессия шеф-повара нелегка. Путь к «звездам» без страстной любви к своему делу одолеть невозможно! *Per aspera ad astra* – через тернии к звездам. Вот их общий девиз.

«Профессия эта тяжелая. Работаем мы обычно с 9 до 15 и с 18 до 23 часов. 11 часов! Нужно очень

любить свое дело и иметь много терпения», – не жалеет о своем выборе швейцарский шеф-повар Жан-Марк Бессир.

Тяга к кулинарии возникает обычно в раннем возрасте. У кого-то в 13 лет, у кого-то в 10, а у некоторых и в детском саду. Луи Ле Руа (65 лет), в свое время самый молодой шеф Франции, не очень любит вспоминать годы учения в «подмастерьях». «За такое обращение теперь в тюрьму сажают», – говорит он.

Цена успеха и славы высока. Получить звезду Мишлена, сохранить ее – это каждодневный труд и стресс. Некоторые его не выдерживают.

Шеф-повар Бенуа Вьеле, обладатель трех звезд в Гиде Мишлен (это самая высокая оценка сурового законодателя), ресторан которого фигури-

ровал в начале списка лучших ресторанов мира, в 44 года покончил жизнь самоубийством, так же как Пьер Жобер и Бернар Луазо. Их трагический конец заставляет задуматься остальных шеф-поваров. Знаменитый Ален Сендеренс просто отказался от своих звезд! «Нет гида, присуждающего звезды или как-то иначе оценивающего хирургов, адвокатов или инженеров», – комментирует стресс, который создает Мишлен, другой звездный повар.

Многие молодые кулинары стараются относиться к звездам по-философски: «Трястись каждый день не стоит, инспектор Мишлена приходит инкогнито, о получении или потере звезды узнаешь только при выходе ежегодного Гиды Мишлен. Жаль, конечно, потерять звезду, но это не конец света! Накладывать на себя руки не стану!» – говорит один из них.

В коротких выступлениях-интервью каждый из участников книги рассказал мне о своем пути, поделился своими идеями.

Я попросила сыграть роль моего «советника» и сомелье... Пьера Ришара, роль, которую блестяще исполнил Жерар Депардьё в моей предыдущей книге.

Так же как Жерар Депардьё, Пьер Ришар производит свои вина. И даже сам составляет их «букет». В грузинском фильме «1001 рецепт влюбленного кулинара» Пьер Ришар играет французского шеф-повара, приехавшего в Грузию во время революции, тогда как его друг Депардьё сыграл роль королевского шеф-повара Вателя.

У этих двух легендарных актеров много общего. Не просто талант, а совершенное искусство перевоплощения. Они блестящие партнеры в незабываемых шедеврах французского кино: «Невезучие», «Беглецы», «Папаша».

Теперь у обоих и виноградники во Франции, и винные бутрики в Париже.

Пьер Ришар для зрителя прежде всего «высокий блондин в черном ботинке», который заставил рыдать от смеха несколько поколений.

Когда-то я брала интервью у Пьера Ришара (между прочим, это его имя, а не фамилия). Мы сидели в парижском кафе за очень маленьким



Афиша фильма, режиссер – Нана Джорджадзе.
Affiche du film. Réalisateur : Nana Djordjadzé.

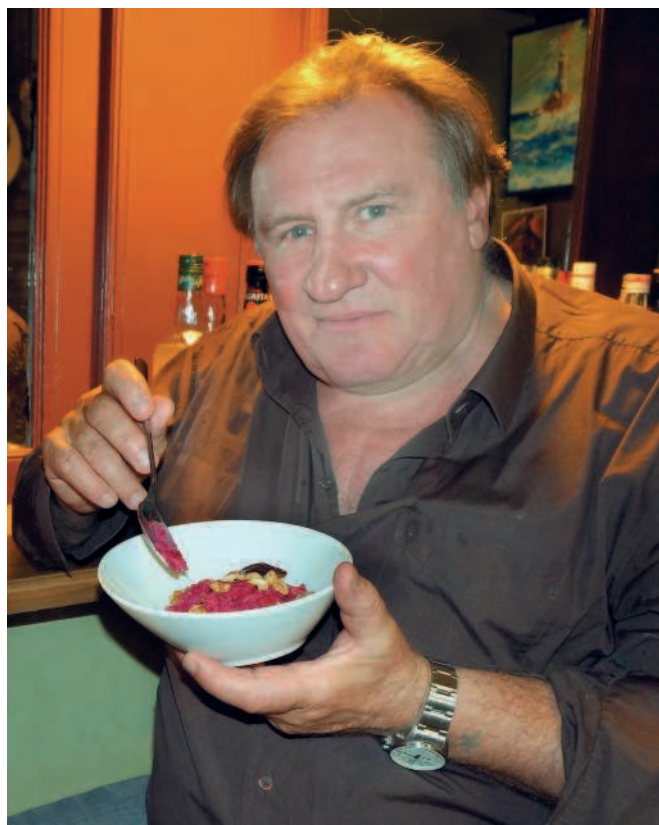
столиком, и у меня постоянно что-нибудь падало или проливалось. Он усмотрел в этом намек на своих персонажей и строго сказал мне: «Только в комедиях я тоже такой неуклюжий, а в жизни совсем другой!»

Мать Пьера Ришара была родом из бедной семьи итальянских эмигрантов, отец – из высокообразованной французской элиты. Жена у него из Бразилии.

Кухня и вина, которые подавались в домах бабушек и дедушек, были очень разными, что сделало вкус Пьера Ришара эклектичным и открытым к гастрономии всех континентов. Особенно близка ему средиземноморская кухня, к которой замечательно подходят все его вина.

Кстати, «двухзвездный» Николя Дешерши, рецепты которого вы найдете в моей книге, держит всегда в своем ресторане его вина. Он сам ездит их выбирать на улицу Поля Берта в «Маленький магазинчик высокого блондина».

Как и все современные французы, Пьер Ришар считает лучших шеф-поваров настоящими звездами. То, что они щедро поделились со мной своими мыслями и подарили свои рецепты, – это просто чудо, которым я теперь делюсь с вами!



*Жерар Депардьё и салат из свеклы с орехами и черносливом.
Gérard Depardieu déguste une salade de betteraves aux
noix et pruneaux.*



*Кадр из фильма «1001 рецепт влюбленного кулинара»: Пьер Ришар с Нино Киртадзе.
Image du film «1001 recettes d'un cuisinier amoureux» : Pierre Richard et Nino Kirtadz .*

« *Per aspera ad astra* »

(« *Par des sentiers ardu jusqu'aux étoiles* »)

Il y a quelques années, rien ne me prédisposait à écrire sur les grands chefs cuisiniers et sur leurs délicieuses inventions. Ecrivaine et journaliste, j'étais plutôt portée sur l'Histoire et sur les biographies.

C'est en discutant avec mon ami Gérard Depardieu que le thème de la gastronomie et des bons vins a commencé à me passionner. Nos conversations et nos essais culinaires, bien arrosés de ses vins, ont débouché sur mon premier ouvrage culinaire, « Cuisine russe à la sauce française (avec les conseils de Gérard Depardieu) », paru en français et en russe.

Grâce au présent ouvrage, « Un dîner de fête avec Pierre Richard », vous connaîtrez les secrets et les recettes des meilleurs chefs cuisiniers de France et de quelques autres pays. Ces chefs participent chaque année au célèbre Festival international de la Gastronomie, à Mougins, un très joli village du Sud de la France que de nombreux artistes ont choisi pour vivre et travailler.

La petite-fille de Picasso et d'Olga Khokhlova y passe ses vacances, dans l'une des maisons ayant appartenu à son illustre aïeul. Dans une autre de ses maisons, j'ai eu le plaisir de séjourner au cours d'un Festival ; par la fenêtre de la chambre, on y découvre une vue à couper le souffle sur le village, la mer, Cannes et les îles de Lérins.

Mougins est le symbole de l'art de vivre et de manger à la française. C'est l'un des villages les plus « étoilés » de France et du monde entier, par la quantité de macarons attribués par le fameux Guide Michelin et remportés par ses restaurants.



*С Жераром Депардьё.
Avec Gérard Depardieu.*

J'ai baptisé la première partie de ce livre « Savoir manger à la française » : elle est consacrée aux chefs travaillant en France, ayant déjà remporté une étoile ou sur le point d'en remporter. La deuxième partie, « Cuisiniers de tous les pays, unissez-vous ! » est consacrée aux meilleurs chefs du Liban, de Grèce, du Portugal, d'Italie, de Suisse, de Russie...

Tous ces chefs sont de véritables artistes, des virtuoses passionnés par leur métier, qui ont généreusement accepté de partager les secrets de leurs créations, un peu comme des peintres qui cèderaient quelques-uns de leurs tableaux à un musée ! En contemplant les photos de ce livre, vous constaterez que leurs plats sont de véritables œuvres d'art.

La haute cuisine est un art antique, qui remonte au moins au patricien romain Lucullus. Elle développe le goût, dans tous les sens du terme !

La présentation des plats est presque aussi importante que leur préparation. Pour paraphraser un auteur russe classique, on pourrait dire : « Dans la haute cuisine, tout doit être magnifique : le goût, la présentation et le service. »

J'ai prié mes nouveaux amis chefs de me donner des recettes qui puissent être réalisées sans trop de difficultés par des non-professionnels, à condition que ceux-ci soient inspirés par les idées des maîtres.

Quelles sont les nouvelles tendances de la grande cuisine d'aujourd'hui ?

Tout d'abord, investir dans la qualité des ingrédients. Les chefs choisissent des produits locaux. Souvent, ils possèdent même leur propre ferme. Par ailleurs, nombre d'entre eux soulignent l'influence de l'Asie, et surtout du Japon, sur la cuisine européenne moderne. Les « aromates » prennent une grande importance : thym, coriandre, romarin, gingembre, curry, citronnelle, curcuma. « Regarde, Elena, dans mon jardin, il pousse plus de vingt variétés d'herbes comestibles. Rien que pour la menthe, il y en a dix sortes ! », m'annonce fièrement Serge Chollet, le vétérinaire des chefs français, qui fut le bras droit du légendaire Roger Vergé à Mougins.

Les fleurs ont de plus en plus de succès dans la haute cuisine. La petite fleur bleue de bourrache, avec son

*С Пьером Ричардом.
Avec Pierre Richard.*



goût de concombre, le pissenlit, l'oseille sauvage, la fleur d'anis sauvage, et même la capucine et la pensée, déco-
rent magnifiquement les plats et leur donnent un goût
fin et délicat. (Ma sœur et moi, nous adorons le phlox et
l'acacia. Le grand Rachmaninov dévorait avec appétit
les lilas du jardin de sa tante.) Saviez-vous qu'au Moyen
Âge, quand on ne connaissait pas encore le chocolat, les
fleurs de violette sucrées avaient beaucoup de succès ?

Les chefs aiment trouver de nouvelles combinaisons de
saveurs. Pour Nicolas Decherchi, qui a conquis deux
étoiles pour son restaurant « Paloma », « la créativité est
la principale qualité d'un chef ! ».

La cuisine moléculaire, qui a connu son heure de gloire,
passe aujourd'hui au second plan. Les cuissons et rô-
tisseries traditionnelles reviennent à la mode. « Les
gourmets apprécient de nouveau la cuisine des années
80 », affirment le chef étoilé français David Chauvac et
le chef russe Igor Boukharov (président de l'Associa-
tion des cuisiniers russes, ex-responsable de la cuisine
du Kremlin).

Les tendances gastronomiques ne connaissent pas les
frontières ! Elles sont partagées par la plupart des chefs
du monde. Leurs menus comportent de plus en plus
de légumes de saison, mais on consacre de moins en
moins de temps à leur cuisson. Les poissons font de
l'ombre aux viandes. Les sauces se font moins grasses.

Le métier de chef cuisinier est dur. Impossible de se
frayer un chemin vers les « étoiles » sans aimer passion-
nément son travail : « Per aspera ad astra », voilà leur
devise à tous !

« Ce métier est difficile. Nous travaillons de 9 heures du
matin à 3 heures de l'après-midi, puis de 6 heures à 11
heures du soir. Onze heures par jour ! Il faut avoir beau-
coup de passion et de patience », me dit le chef suisse
Jean-Marc Bessire, qui ne regrette pas ses choix de vie.

La vocation culinaire, en général, surgit très tôt : à 13
ans pour l'un, à 10 ans pour un autre, et au jardin d'en-
fants pour certains ! Louis Le Roy, 65 ans aujourd'hui,
qui fut en son temps le plus jeune chef étoilé de France,
se souvient sans plaisir de ses années d'apprentissage :
« Pour un traitement pareil sur des enfants, aujourd'hui,
on irait en prison ! ».

Le coût humain du succès et de la gloire est très élevé.
Obtenir une étoile au Michelin, puis la garder, est un
gros travail et un stress de chaque jour. Certains n'y sur-
vivent pas. Le chef Benoît Violier, titulaire de 3 étoiles au
Michelin (récompense suprême de ce sévère jury), dont
le restaurant figurait parmi les meilleurs du monde, mit
fin à ses jours à 44 ans. De même pour Pierre Jaubert et
Bernard Loiseau. Leur sort tragique donne à réfléchir à
leurs collègues : ainsi, le célèbre Alain Senderens a tout
simplement annoncé qu'il renonçait à ses trois étoiles !
Un autre chef étoilé commente ainsi, ironiquement,

le stress du Michelin : « Il n'existe pas de guide équivalent conférant des étoiles aux chirurgiens, aux avocats ou aux ingénieurs ! ».

Beaucoup de jeunes s'efforcent de prendre cette course aux étoiles avec philosophie : « Pas la peine de trembler chaque jour, l'inspecteur du Michelin arrive incognito, et on ne découvre les étoiles ou leur perte qu'au moment où le Guide sort, une fois par an. C'est dommage, bien sûr, de perdre une étoile, mais ce n'est pas non plus la fin du monde. Pas de quoi se suicider ! », me dit l'un d'entre eux.

Chacun des chefs ayant participé à ce livre m'a accordé un petit entretien, où il relate son parcours et me fait part de ses grandes idées.

Pour le rôle de « conseiller » et de sommelier, je me suis adressée à... Pierre Richard. C'est Gérard Depardieu qui jouait, brillamment, ce rôle dans mon précédent livre.

Comme Depardieu, tombé amoureux de la culture viticole, Pierre Richard a acheté un vignoble et il produit toute une gamme de crus, dont il réalise lui-même les assemblages. Dans un film géorgien, « 1001 recettes

d'un cuisiner amoureux », Pierre Richard jouait le rôle d'un grand cuisinier français, installé en Géorgie au moment de la Révolution bolchévique... Gérard Depardieu, lui, a incarné le célèbre Vatel, cuisinier d'un prince du sang sous Louis XIV.

Voilà beaucoup de points communs entre ces deux monstres sacrés ! Pas seulement le talent, mais un art consommé de « coller » aux rôles les plus variés. Ils sont de brillants partenaires dans ces chefs-d'œuvre du cinéma français que sont « La Chèvre », « Les Fugitifs », « Les Compères »...

Tous deux, aujourd'hui, possèdent des vignobles en France et des boutiques de vins à Paris.

Pierre Richard, pour les cinéphiles, c'est avant tout « Le Grand blond avec une chaussure noire », qui a fait rire aux larmes plusieurs générations. Quand je l'ai interviewé, il y a de cela fort longtemps (à propos, pour l'état-civil, Pierre Richard est son prénom, pas son nom !), nous étions assis dans un café parisien autour d'une table minuscule, et je faisais tomber sans cesse des objets autour de moi. Il y a vu une allusion à ses personnages de distract et m'a dit d'un ton sévère : « Vous savez, il n'y a que dans les comédies que je suis maladroit, dans la vie je ne suis pas du tout comme ça ! ».



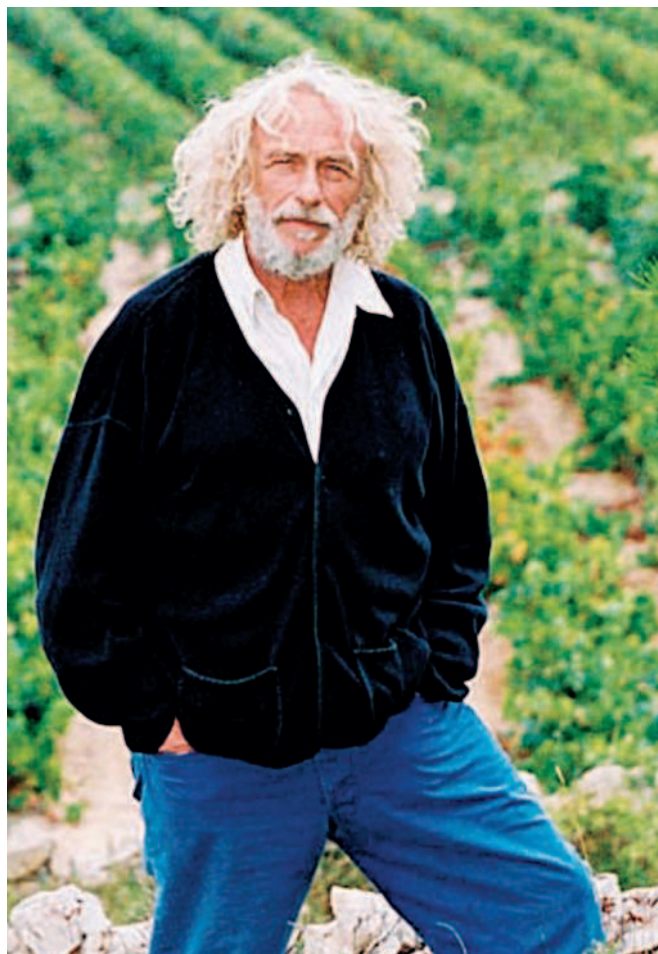
*С Сержем Шолле.
Avec Serge Chollet.*

*Пьер Ришар в своем винограднике.
Pierre Richard en son vignoble.*

La mère de Pierre Richard était issue d'une famille pauvre d'immigrants italiens, alors que son père faisait partie de l'élite française, hautement cultivée. Sa compagne, elle, est brésilienne. La cuisine et les vins servis dans les maisons familiales ont donné à Pierre Richard des goûts éclectiques, ouverts à la gastronomie des cinq continents. La cuisine méditerranéenne lui est particulièrement chère, et ses vins s'y accordent admirablement.

Il n'est donc pas étonnant que le chef bi-étoilé Nicolas Decherchi, dont vous trouverez les recettes dans ce livre, garde toujours dans son restaurant quelques bouteilles de vins de Pierre Richard. Il va régulièrement les acheter lui-même rue Paul Bert, dans le « Petit comptoir du Grand blond ».

Comme tous les Français d'aujourd'hui, Pierre Richard considère que les grands cuisiniers sont de véritables stars. Que ces stars m'aient si généreusement confié leurs secrets et leurs idées, et offert leurs recettes, est un petit miracle. C'est ce miracle que je vais maintenant partager avec vous !



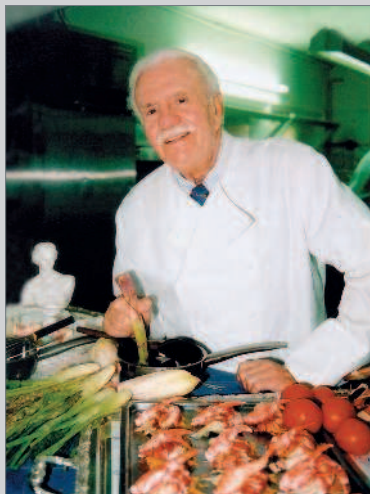
*Вина Пьера Ришара.
Les vins de Pierre Richard.*

С Оскаром Рабиным и Татьяной Лысак-Полищук.
Avec Oscar Rabine et Tatiana Lyssak-Polischouk.



Роже Верже,
легендарный
шеф-повар Мужена.
Основатель
«Кухни Солнца».

Roger Vergé, légendaire
chef de Mougins.
Ambassadeur de la
cuisine du soleil.



Русский стол.
Un banquet russe.

С Домиником Фантино,
директором Офиса
туризма Мужена.

Avec Dominique Fantino,
directeur de l'Office
de tourisme de Mougins.



«Пикник», Оскар Рабин, 81 x 116 см.
«Pique-nique», Oscar Rabine, 81 x 116 cm.



С Пьером Карденом.
Avec Pierre Cardin.



Обед на Лазурном Берегу,
с Пьером Боттичелли и друзьями.

*Repas sur la Côte d'Azur,
avec Pierre Botticelli et des amis.*



С внуком Пьера Ришара,
актером Артуром Дефе.

*Avec le petit-fils de Pierre Richard,
l'acteur Arthur Defays.*

С Амандин
Шифло, Палома
и Элизабет Азуле,
международные связи.

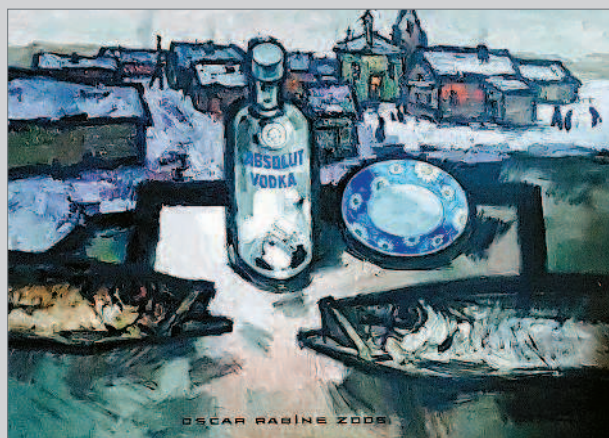
*Avec Amandine
Chiffrot, Paloma et
Elisabeth Azoulay,
relation internationale
de MOUGINS.*



С писателем Виктором Слипенчуком.
Avec l'écrivain Victor Slipentchouk.



С мужем (на первом плане) Жан-Лю Жоли.
Avec mon mari (au premier plan) Jean-Loup Joly.



«Деревня», Оскар Рабин, 81x116 см.

«Un village», Oscar Rabine, 81x116 cm.



ИСКУССТВО ЗАСТОЛЬЯ
ПО-ФРАНЦУЗСКИ
SAVOIR MANGER
A LA FRANCAISE

