

Парижде серуендеу

A Stroll around Paris

Прогулка по Парижу

мәтіні Алина Краснова
фото Shutterstock

Романтикалық көңіл-күйге бөленген Париж қонақтарды ерекше энергетикасымен қарсы алады. Мұнда келген саяхатшы бірден өзін өз адамындай сезіне бастайды. Парижде қонақ болып қалсаңыз, сіз әп-сәтте қала ахуалына сіңіп, оның тұрғынына айналасыз.

text Alina Krasnova
photo Shutterstock

Shrouded in a veil of romanticism, Paris has a unique energy. Travellers immediately feel at home here as visitors become residents and submerge themselves in the city's atmosphere.

текст Алина Краснова
фото Shutterstock

Окутанный ореолом романтики, Париж встречает гостей совершенно особенной энергетикой. Приезжая сюда, путешественник сразу начинает чувствовать себя своим. Оставаясь гостем Парижа, вы одновременно становитесь его жителем, ментально окунаясь в атмосферу города.

Let us take a stroll around this city, so beloved by its native Parisians, with the bustling centre and quiet old districts admired by Yves Montand and Charles Aznavour, where royal palaces and aristocratic villas blend in with modern buildings and where you can smell the alluring aromas of fresh pastry and coffee at every step. As we go we will listen to stories told by the people who, serving behind bars, sitting in cafés and just passing by, call Paris home.

Another side of French cuisine

It is impossible to think of Paris without picturing the small, sometimes tiny, cafés and restaurants, with tables set so close together it can be hard to squeeze between them. If somebody's hand unceremoniously picks up a salt cellar from your table, you will get a smile in response to your look of surprise, as well as a silent gesture of helplessness; it is often easier to do this than ask a waiter to bring you salt.

You can't walk round Paris in a hurry, you must pause to drop into every establishment you like the look of and have at least a cup of coffee. For example, you could visit the lower floor of the Olympia café (located near the Olympia Bruno Coquatrix, the oldest concert hall in Paris)

Давайте прогуляемся по городу, который так любят коренные парижане, — суетливому в центре и спокойному в старинных районах, воспетому Ивом Монтаном и Шарлем Азнавуром, где королевские дворцы и особняки аристократов мирно соседствуют с современными зданиями, а на каждом шагу — манящие ароматы выпечки и свежесваренного кофе. Гуляя, мы будем слушать истории, рассказанные барменами, посетителями кафе и прохожими, для которых Париж — родной дом.

Другая сторона французской кухни

Париж нельзя представить без небольших, порой миниатюрных кафе и ресторанов с их поставленными тесно друг к другу столиками, между которыми бывает сложно протиснуться. Не нужно удивляться, если чья-то рука запросто возьмет с вашего стола солонку, а на удивленный взгляд вам ответят улыбкой и молча разведут руками — иногда проще поступить именно таким образом, чем просить официанта принести соль.

По Парижу нужно гулять не спеша, обязательно заглядывая в каждое приглянувшееся заведение, чтобы выпить хотя бы чашечку кофе. Например, на нижнем этаже кафе Olympia, расположенного возле знаменитого концертного зала, вас встретят



cafedeolympia.fr

Париждің байырғы тұрғындары соншалықты жақсы көретін қаланы аралап көрелік: оның орталығы қарбаласқа толы болса, Ив Монтан мен Шарль Азнавур дәріптеп өткен ескілікті аудандары сондай тыныш, онда корольдік сарайлар мен ақсүйектердің жекежайлары жаңадан қайнатылған кофесі мен тәтті-дәмділерінің хош иісі еліктіретін заманауи ғимараттармен бейбіт қатар түзеді. Серуендей жүріп, Париж олар үшін туған үйлері болып табылатын бармендердің, дәмханаға келушілердің және жаяу жүргіншілердің әңгімелерін тыңдайық.

Француз асүйінің басқа жағы

Парижді шағын, кейде тіпті құйтақандай, үстелдері бір-біріне тақай орналастырылып, араларынан адамның өтуі қиын болатын дәмханалар мен ресторандарсыз көзге елестетудің өзі қиын. Әлдекімнің қолы үстеліңізден жай ғана тұз сауытын алып, сіздің таңырқай қарағаныңызға қолдарын жайып, үнсіз ғана күлімсіресе, таң қалмаңыз – кейде даяшының тұз алып келуін өтінгенше, дәл осылай жасаған оңайырақ.

Парижде өздеріңізге ұнаған әрбір жерге ең болмағанда бір шыныаяқ кофе ішу үшін міндетті түрде бас сұға отырып, асықпай қыдыру керек. Мысалы, атақты концерт залының жанында орналасқан Olympia дәмханасының төменгі қабатында сіз ескі афишалардың көшірмелері бейнеленген қабырғаларды кездестіресіз. Солардың кейбіреулері өзгелерге ұқсамайтын ерекше болса, енді біреулері ереже бұзатындай



ORDA INVEST

КЛУБНЫЙ ДОМ



904-904 www.baisanat.kz



ВЫГОДНЫЕ ИНВЕСТИЦИИ



эротикалық болып келеді. Ал La Flash атты шағын ресторанды артисстердің фотосуреттері соншалықты мол екендігіне таң қаласыз, солардың көбінде олардың қолтаңбалары қалдырылған.

Барға кірген бетте бар үстелшесінің арғы жағындағы егде жастағы ер адам сізге қуана қолын бұлғап, қарсы алса, таң қалмаңыз – ол сізбен амандаса алмайды, өйткені жаңа ғана пісірілген круассанды үлкен тәбетпен құшырлана шайнап тұр. Сусындарды әкелген кезде, ол өзінің шағын ғана иелігінде еш ұялмастан, соншалықты таныс, бірақ әлдеқашан ұмытылып қалған әуенді ыңылдап айтып жүреді. Париж Құдай Анасының соборына жақын маңдағы басқа бір мекемеде сізге кілегей, ірімшік және тағы бір нәрсе қосып пісірілген керемет дәмді картоп ұсынады – нақ осы құпия ингредиентінің арқасында оның дәмі тіл үйіреді. Әрі сіз бұл туралы ресторанның иесіне айтатын болсаңыз, ол міндетті түрде сізге одан тағы қосып береді – бұл тексерілген жәйт!

Париж нышандарының бірі – Латын орамныңдағы Le Procope рестораны, онда үнемі француз революционерлері қонақ болатын болған. Бұл жерге қанды жүгіртіп, ақыл-ойды сергітетін сусын береді деп Робеспьердің өзі жиі келіп тұратын. Мұндай эпитетті ол ең

where copies of old playbills are painted onto the walls. Some of them are original and some are unashamedly erotic. A small restaurant called Le Flash will impress you with the sheer number of photographs of actors, many of which are signed. Don't be surprised if, at the entrance to a bar, you are greeted by an old man energetically waving his hands at you, momentarily unable to greet you as he tucks in to a freshly-baked croissant. After he has brought you drinks he will walk round his small domain, humming a melody familiar to him, but otherwise long-forgotten. At another establishment, not far from Notre Dame de Paris, you will be offered an absolutely magical potato baked with cream, cheese and something else, a secret ingredient that makes the potato incredibly delicious. If you share your delight with the owner of the restaurant he is sure to bring you more – on the house.

One of city's landmarks is the restaurant Le Procope in the Latin Quarter, whose regular visitors were once French revolutionaries. Robespierre himself often dropped in, claiming that it served a beverage that exhilarated the blood and woke up the brain. Such were his epithets to describe black coffee, the new drink being introduced to Paris by this establishment. Another no less symbolic restaurant is Le Fouquet's in

стены, на которых нарисованы копии старых афиш. Некоторые из них весьма оригинальны, другие эротичны на грани фола. А в ресторанчике La Flash вы будете удивлены обилием фотографий артистов, многие из которых с их автографами.

Не удивляйтесь, если при входе в бар за стойкой вас встретит энергичный пожилой мужчина, радостно машущий вам рукой, — поздороваться он не может, так как с большим аппетитом поглощает свежиспеченный круассан. Принеся напитки, он будет прогуливаться по своим маленьким владениям и, совершенно не стесняясь, напевать такой знакомый, но давно забытый мотив. В другом заведении неподалеку от Собора Парижской Богоматери вас накормят волшебным картофелем, запеченным со сливками, сыром и чем-то еще, — именно благодаря этому секретному ингредиенту блюдо получается невероятно вкусным. Причем, если вы сообщите об этом хозяину ресторана, он обязательно принесет вам добавки — проверено!

Один из символов Парижа — ресторан Le Procope в Латинском квартале, постоянными гостями которого были французские революционеры. Сюда часто захаживал сам Робеспьер, утверждая, что здесь подают напиток, бодрящий кровь и пробуждающий ум. Таким эпитетом он награждал черный кофе, который впервые начали подавать



алғаш дәл осы жерде ұсыныла бастаған қара кофеге арнаған. Тағы бір нышандылығы жағынан кем түспейтін орын – Елисей алаңындағы Le Fouquet's рестораны, оған қарап тұрып, осы жерге саяси элита көп жиналады деп тіпті ойламайсыз. Николя Саркози президенттік сайлаудағы жеңісін дәл осы жерде атап өткен. Сондықтан қаланың әрбір қонағында миллиондаған француздардың тағдырлары үшін жауапкершілік көтеретін тұлғалардың бірін кездестіру мүмкіндігі болады, өйткені ресторанның ресми мекеме емес, онда кез келген адам тамақтана алады.

Қала аңыздары

Париждің тарихы аңыздарға толы, әрі солардың көбі шындыққа жанасады. Осылайша, Ги де Мопассан Эйфель мұнарасын қала келбетін бұзып тұрады деп санап, жақтырмаған екен. Алайда күн сайын тек осы жердегі шолу алаңдарының бірінде түсетін болған. Одан бұндай ақылға қонбайтын таңдауының себебін сұрағанда, ол Гюстав Эйфельдің сұрықсыз туындысы көзге көрінбейтін қаладағы жеке-дара орын осы деп жауап берген.

Тағы бір оқиға танымал француздық «Кир» коктейлімен байланысты, оның

the Champs Élysées. Looking at it you would never guess that the political elite loves to gather here and it is where Nicolas Sarkozy celebrated his victory in the presidential elections. So every visitor to Paris has the chance of meeting one of those on whom the fortunes of millions of French people depend, because this is not a private restaurant and anyone can eat here.

The city's legends

The history of Paris is full of legends, many of which are true. It appears that Guy de Maupassant hated the Eiffel Tower, as he felt it made the city ugly. Despite that, he had lunch there one day. When asked about this he replied that it was the only place in the city where the eerie creation by Gustave Eiffel could not be seen. Another story relates to *kir*, a popular French cocktail made of white wine mixed with a very small amount of blackcurrant liqueur. During one of his visits to Paris, Nikita Khrushchev tasted a kir and liked it so much he became disinclined to get on with his other duties. When reminded

именно тут. Другое не менее символичное место — ресторан Le Fouquet's на Елисейских Полях, глядя на который никогда не подумаешь, что здесь обожает собираться политическая элита. Николя Саркози отмечал в Le Fouquet's свою победу на президентских выборах. Так что у каждого гостя города есть возможность встретить одного из тех, кто несет ответственность за судьбы миллионов французов, — ресторан не является частным заведением, и поужинать здесь может любой желающий.

Городские легенды

История Парижа полна легенд, причем большинство из них правдивы. Оказывается, Ги де Мопассан терпеть не мог Эйфелеву башню, считая, что она уродует облик города. Однако каждый день он обедал исключительно здесь, на одной из смотровых площадок. Когда его спросили, в чем причина такого странного выбора, он ответил, что это единственное место в городе, откуда не просматривается жуткое творение Гюстава Эйфеля.

Еще одна история связана с популярным французским коктейлем «Кир», классический вариант которого представляет смесь белого вина и черносмородинового ликера. Во время одного из своих визитов в Париж Никита Хрущев попробовал этот коктейль, и тот ему так понравился, что он совершенно не желал заниматься делами. Когда ему



классикалық нұсқасы ақ шарап пен қара қарақат ликерінің қоспасынан жасалған. Парижде келген сапарларының бірінде Никита Хрущев осы коктейльден дәм татып, оның ұнап қалғандығы соншалық, шаруасына мойын бұра алмаған. Түскі ас уақытының әлдеқашан аяқталғандығын және өзінің ресми міндеттеріне кірісетін кез келгендігін қайталап есіне салғанда, Хрущев жабырқаңқы дауыспен: «Тағы кішкене кирлете тұрайықшы!» – деген. Осы сөзді Кеңес Одағы, кейіннен ТМД тұрғындарының қолданысына еніп, «ішкілік ішу» сөзінің синониміне айналады деп кім ойлаған?

Атақты Париж операсы туралы да аңыз бар. Оны ол кезде әлі жас, әрі ешкімге белгісіз сәулетші Шарль Гарнье жобалаған. Наполеон III жобаны көрген кезде, ол оған бір түрлі оғаш көрінді. Бұл стиль рококоға да, бароккоға да, классикаға да жатпайтын. Сол кезде оның жанында болған Евгения патшайым 26 жасар сәулетшіден стильдердің әдеттегіден тыс араласуының себебін сұраған кезде, саяси тұрғыдан өте ұтымды жауап алды – тапқыр Гарнье еш саспастан, маңғаз кейіппен Евгенияға бұл Наполеон III стилі деп жауап берді. Әрине, мұндай сөздерден кейін опера театрының құрылысы Шарль Гарньеден басқа ешкімге берілмейтіні анық еді, осылайша, оның жеңіл қолымен мүлдем жаңа архитектуралық бағыт пайда болды.

that lunch was over and it was time to get back to work, Khrushchev longingly suggested they “keep kir-ing” instead. This phrase has gone down in history and is used in everyday speech throughout Russia and the CIS as a synonym of drinking. There is a legend about the famous Paris Opera House. It was designed by the then young and unknown architect, Charles Garnier. When Napoleon III saw the project, he thought it looked strange. The style was neither rococo, baroque, nor classical. Empress Eugenie, who happened to be nearby, asked the 26-year old architect about this unusual mixture of styles and received a politically astute answer; the architect proudly called it the style of Napoleon III. Of course, after these words the construction of the opera house could be entrusted to none other than Charles Garnier, and thus he created an entirely new architectural style.

в очередной раз напомнили, что обед давно закончился и пора приступать к своим официальным обязанностям, Хрущев с тоской в голосе произнес: «Пожалуйста, давайте еще немного покиряем!». Кто бы мог подумать, что это выражение прочно войдет в обиход жителей Советского Союза, а после — и СНГ, став синонимом слова «выпить».

Есть легенда и про знаменитую Парижскую оперу. Ее проектировал тогда еще молодой и никому не известный архитектор Шарль Гарнье. Когда Наполеон III увидел проект, он показался ему несколько странным. Этот стиль нельзя было отнести ни к рококо, ни к барокко, ни к классике. Оказавшаяся рядом императрица Евгения спросила 26-летнего архитектора о столь необычном смешении стилей, на что получила очень продуманный с политической точки зрения ответ: находчивый Гарнье не растерялся и с гордым видом сообщил, что это стиль Наполеона III. Конечно, после таких слов строительство оперного театра не могло быть отдано никому другому, кроме Шарля Гарнье, с легкой руки которого появилось новое архитектурное направление.



ARISTON
КОМФОРТ ВСЕГДА

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИТАЛЬЯНСКИЙ ДИЗАЙН И РЕПУТАЦИЯ, ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ

ГАРАНТИЯ ДО 5 ЛЕТ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СЕРВИС ПО ВСЕЙ СТРАНЕ

ПОЛНАЯ АДАПТАЦИЯ К УСЛОВИЯМ КАЗАХСТАНА

КАЧЕСТВО ПО РАЗУМНОЙ ЦЕНЕ

ВСЁ ЭТО - ВАШ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ ARISTON. У ВАС ДОМА.

ariston.com

ВОДОНАГРЕВАТЕЛИ | ГАЗОВЫЕ КОТЛЫ | СОЛНЕЧНЫЕ ПАНЕЛИ



THE
ARISTON
COMFORT
CHALLENGE





Және тек бистронның шығу тегіне байланысты бәріне белгілі оқиға ғана әлі күнге дейін қызу дау тудырады. Парижге орыс казактары келген кезде оларға Монмартрдағы шағын ресторандар қатты ұнаған деген пікірлер кездеседі. Олардың шымдамсыз болғандығы соншалық, сусындарын әкелгенше тағат таппай, даяшыларға «быстро, быстро!» («тез, тез!») деп асықтырумен болған. Осылайша, мәзірінде оңай дайындалып, жылдам ұсынылатын жеңіл-желпі тіскебасарлары бар бистро-дәмханалар пайда болған. Алайда бұл аңызды филологтар мен лингвистер жоққа шығарады, олар «бистро» атауын аудармасы «у» немесе «нашар алкоголь» дегенді білдіретін «bistouille» сөзінен шыққан дейді. Бұл нұсқа да әбден ақылға қонады, өйткені XIX ғасырда Монмартрдың шағын ресторандары таңдаулы шараптар картасымен мақтана алмайтын еді. Кімге сенсе болады? Өздеріңіз таңдаңыздар, бірақ алдымен Chez La Mere Catherine шағын ресторанына бас сұғыңыздар. Оның бір қабырғасында мемориалдық тақта ілінген, осы тақта орыс солдаттарының арқасында дәл осы мекеме әлемдегі алғашқы бистро болғандығының айғағы болып табылады. Бәлкім, бір бокал шараптан кейін (айта кетейін, тәп-тәуір) атаулардың шығу тегі туралы бас қатырып жатқыңыз келмей де қалар – сіз жай ғана Париждің ғажайып сұлулығынан ләззат аласыз! ◀

The well-known story about the origination of the word 'bistro' still causes heated arguments. It is widely believed that when Russian Cossacks came to Paris, they particularly like the small restaurants in Montmartre. Being impatient men, while waiting for their drinks they would call out to the waiters 'bistro, bistro!' (quickly, quickly!) and this is how the café-bistro emerged, providing light snacks that were quick and easy to serve. However, philologists and linguists argue that this legend is incorrect, and that the name 'bistro' originated from the word *bistouille*, which means 'poison' or 'bad alcohol'. This version makes sense as in the 19th century the small restaurants in Montmartre could not offer a top-quality wine menu. Who should we believe? You can decide for yourself, but first take time to visit the small restaurant called Chez La Mere Catherine. One of its walls has a commemorative plaque confirming that, thanks to Russian soldiers, this establishment became the first bistro in the world. Perhaps, after a glass of wine, (make sure it is a very good one) you will no longer wish to go deeper into the etymology of the origin of names, you will simply want to enjoy Paris in all its splendour. ◀

И только обо всем известной истории, связанной с происхождением бистро, до сих пор идут жаркие споры. Бытует мнение, что во время прихода русских казаков в Париж им очень нравились ресторанчики на Монмартре. Мужчины не отличались завидным терпением, поэтому в ожидании своих напитков постоянно подгоняли официантов, крича «быстро, быстро!». Так и появились кафе-бистро с меню из легких закусок, которые можно быстро приготовить и подать. Однако эту легенду развенчивают филологи и лингвисты, утверждающие, что «бистро» произошло от слова «bistouille», что переводится как «отрава» или «плохой алкоголь». Эта версия тоже имеет право на существование, так как в XIX веке маленькие рестораны Монмартра не могли похвастаться картой изысканных вин. Кому верить — решайте сами. Но сначала отправляйтесь в ресторанчик Chez La Mere Catherine. На одной из его стен висит мемориальная доска, подтверждающая, что благодаря русским солдатам именно это заведение стало первым бистро в мире. Возможно, после бокала вина (замечу, вполне приличного) вам уже не захочется углубляться в этимологию происхождения названий — вы просто будете наслаждаться Парижем во всем его великолепии! ◀

Қалай жетуге болады

«Эйр Астана» Астанадан Парижге аптасына 3 рет ұшатын рейстерді орындайды. Қосымша ақпарат алу үшін біздің ресми airastana.com веб-сайтымызға кіріңіздер немесе +7 (727) 244-44-77 телефоны арқылы ақпараттық орталыққа хабарласыңыздар.

Getting there

Air Astana operates flights from Astana to Paris 3 times a week.

For more information visit airastana.com or contact the call centre on +7 (727) 244-44-77.

Как добраться

«Эйр Астана» выполняет рейсы в Париж из Астаны 3 раза в неделю.

Для получения дополнительной информации посетите наш официальный веб-сайт airastana.com или свяжитесь с информационным центром по телефону +7 (727) 244-44-77.

МЯГЧЕ БОГАЧЕ ИЗЫСКАННЕЕ

NEW



*НОВИНКА

По сравнению с предыдущей рецептурой Nescafé Gold
Товар задекларирован. Владелец товарных знаков: © Société des Produits Nestlé S.A. (Швейцария)