

Ольга РОМАНЧУК

завідувач кафедри української та іноземних мов
*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

Ростислав КОВАЛЬ

доцент кафедри української та іноземних мов
*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,
м. Львів, Україна*

**ФРАНЦУЗЬКИЙ ГАСТРОНОМІЧНИЙ КРИТИК
MAURICE EDMOND SAILLAND / CURNONSKY
(1872–1956)**

Maurice Edmond Sailland (Curnonsky) був відомим французьким письменником і гастрономічним критиком ХХ століття, автором і співавтором багатьох книжок у найрізноманітніших жанрах та численних публікацій у пресі. Його часто вважають винахідником гастрономічного туризму, популяризованого за допомогою червоного гіда «Michelin» [3]. Псевдонім «Curnonsky» походить з латинської мови «cur pop» («чому б і ні») та слов'янської частки «sky» [4; 5; 6].

Він народився 12 жовтня 1872 року в місті Angers у родині Edmond-Georges Sailland та Blanche Alphonsine Mazeran. Мати померла всього через місяць, батько покинув його, і вихованням зайнялася бабуся. Коли йому було 18 років, Maurice Edmond переїхав до Парижа, де навчався в коледжі Stanislas та Католицькому інституті, готуючись до професії журналіста. У майбутньому він зарекомендував себе як письменник, публіцист, колумніст і гуморист [4].

Однак найбільші його заслуги були у сфері розвитку гастрономії. Curnonsky відіграв величезну роль у популяри-

зації французького кулінарного мистецтва. Він постійно наголошував, що у Франції існує чотири кухні: висока кухня (la haute cuisine), регіональна кухня (la cuisine régionale), буржуазна кухня (la cuisine bourgeoise) та селянська кухня (la cuisine paysanne). Curnonsky вів переважно нічний спосіб життя, не обідав, вечори проводив у ресторанах, а під ранок розпочинав писати. Спати лягав не раніше сьомої години. У його маленькій квартирі не було кухні, оскільки вдома він не їв. На його думку, гастрономія була релігією у справжньому значенні цього слова, що означає зв'язок між людьми. Коли він був у Парижі, то завжди прагнув знайти невеликі ресторани або бістро по сусідству, зі смачною кухнею. Він також присвячував багато часу відвідуванню закладів у провінціях. Curnonsky вважав, що обід може складатися з двох або навіть однієї страви і трішки вина, виступав за спрощення назв страв у меню, дотримувався думки стосовно того, що гурман повинен подорожувати, щоб задовольнити власні гурманські потреби [4; 5; 6].

У 1927 році його обрали «Принцем гастрономів» («Prince des gastronomes»), у 1928 році він отримав звання кавалера, а в 1938 році – офіцера ордену Почесного легіону. У 1928 році він став співзасновником «Академії гастрономів» («Académie des Gastronomes»), створеної за взірцем Французької академії, і був її першим президентом до 1949 року. У 1934 році Curnonsky брав участь у заснуванні двомісячника «Франція за столом» («La France a table»). Коли розпочалася Друга світова війна, Curnonsky залишив Париж і поселився в муніципалітеті Rieuc-sur-Villon, у регіоні Bretagne. Наприкінці війни він повернувся до столиці. У 1947 році разом з Madeleine Decure заснував щомісячне видання «Cuisine de France» (з 1948 року «Cuisine et Vins de France») [4; 5; 6].

З-поміж його гастрономічних праць виокремлюємо серію видань «La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises» (1921–1928) у

співавторстві з письменником та істориком Marcel Rouff (1877–1936), які відіграли значну роль у розвитку автомобільного туризму й популяризації регіональної французької кухні; «La Normandie gastronomique. Carte de tous les bons restaurants рrйсїдїе d'une йtude sur la gastronomie normande» (1929); «Gaitїs et curiosїtїs gastronomiques» (1933) у співавторстві з письменником і журналістом Gaston Derys (1875–1945); «Le Trїsor gastronomique de France. Rїpertoire complet des spїcialїtїs gourmandes des 32 provinces franзaises. Avec 32 cartes et notices» (1933) у співавторстві з письменником, автором багатьох праць з гастрономічної тематики Austin de Croze (1866–1937); «Souvenirs de tables parisiennes... Celles de nos pїres» (1933) у співавторстві з Gaston Derys; «Comment servir les grands vins?» (1934); «Lyon, capitale mondiale de la gastronomie» (1935) у співавторстві з журналістом і письменником Marcel Йtienne Grancher (1897–1976); «Atlas de la gastronomie franзaise» (1938); «A l'Infortune du pot, la meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualїtї» (1946); «Cuisine et Vins de France» (1953); «Souvenirs littїraїres et gastronomїques» (1958). На честь вісімдесятирїччя у 1952 році 80 ресторанів відзначили його улюблений столик мїдною табличкою з написом: «Це мїсце Maurice Edmond Sailland (Curnonsky), обраного принцем гастрономів, захисника та популяризатора французької кухні, почесного гостя цього дому» [4; 5; 6].

Curnonsky помер 22 липня 1956 року, випавши з вікна своєї квартири на третьому поверсі в Парижі. Тоді він дотримувався суворої дієти і страждав від анемії, тому виникли припущення, що він знепритомнів. Згодом на будинку за адресою площа Henri-Bergson, 14, встановили пам'ятну таблицю. Його поховали на кладовищі в муніципалїтетї Beauchamp у департаментї Val-d'Oise, в одній могилї з акторкою театру та кїно Germaine Larbaudїєre (1890–1931) [4; 5; 6].

Відомий український ресторатор Вардкес Арзуманян свого часу купив на аукціонї частину колекції меню першої

половини ХХ століття Curnonsky, експозиція якої представлена у його закладі «Кентавр» у центрі Львова [1; 2].

Список використаних джерел

1. Вардкес Арзуманян. URL: https://vado.com.ua/pro_restaron
2. Клен О. Віта Сусак: Меню – як театральна програма. URL: https://zaxid.net/vita_susak_menuyu_yak_teatralna_programka_n1248928.
3. Романчук О.В., Коваль Р.С., Паска М.З., Голод А.П., Никига О.В. Історія червоного путівника «Мішлен» («Guide rouge» / «Guide Michelin»). Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, серія «Міжнародні відносини, економіка, країнознавство, туризм». № 16. 2022. С. 71–80. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2022-16-08>.
4. Chamberlain S. Curnonsky: Prince of Gastronomes. URL: <https://www.theatlantic.com/magazine/archive/1958/06/curnonsky-prince-of-gastronomes/641307/>
5. Chauvelot Ph. Curnonsky, la saveur d'une йpoque. Tusson: du Лйrot, 2015. 256 p.
6. Lebeau J. Curnonsky, prince des gastronomes: De A a Z. Orlйans: l'Йcarlate, 2014. 220 p.