

Лео ПИГО:

Однажды

я напишу книгу о России

МОЛОДОЙ ФРАНЦУЗ, ВЫПУСКНИК СОРБОННЫ, ОТКРЫЛ КАФЕ В ПЕТЕРБУРГЕ

Обычно рубрика «Гость «Вечёрки» рассказывает о людях, которые уже состоялись и прославились. Но у героя сегодняшнего номера, наоборот, все еще впереди. Лео Пигго всего 28. В Петербург он приехал пять лет назад, окончив Сорбонну. С тех пор успел с нуля выучить русский, стать преподавателем французского языка, а недавно, в самый разгар кризиса, вместе с партнером открыл свое кафе. Начинающий ресторатор рассказал «Вечёрке», чем ему полюбили Россию и наш город с его жителями.

МЕНЯ ПОДАВАЛИ ПОД СОУСОМ

— Лео, ты родом из Парижа?

— В Париже я жил только пять лет, пока был студентом. Мой родной город — Экс-ан-Прованс, это на юге Франции, недалеко от Марселя. Но жизнь в Марселе и Эксе совсем разная. Марсель — большой порт, там много мигрантов. Это такой огромный котел, где вместе варятся разные культуры, разные традиции. А Экс — типичный французский го-

род. Старинный, но в то же время молодой — студенческий. Здесь есть университет и музыкальная академия. В Экс-ан-Провансе я жил до 18 лет, а потом уехал в Париж, чтобы учиться в Сорбонне. Мне всегда нравилась география, но сейчас географу сложно найти работу. Поэтому я выбрал близкую специальность и поступил на факультет геополитики.

— Почему ты решил уехать в Россию?

— Тут целая история. На последнем курсе все мои однокурсники на полгода поехали на стажировку за границу. Один я остался в Париже. Это было немного обидно, особенно когда все вернулись и начали взахлеб рассказывать о тех странах, где побывали. Кто-то вернулся из Бразилии, кто-то из Китая, из Африки. И только я нигде не был! Я решил тоже поехать за границу. В это время у меня уже были знакомые в России, в Петербурге. Европейские страны очень похожи, а в России многое по-другому. Это показалось мне интересным, и я решил поехать в Петербург.

— Как к этому отнеслись твои родители?

— Родители не были против, но многие знакомые в Париже удивлялись. Говорили, что в России трудно жить, что здесь холодно, что русские люди не имеют права говорить то, что думают. Но я к этому всерьез не относился, ведь сами эти люди никогда не бывали в России. Когда я приехал в Петербург, стояли белые ночи, и он сразу покорила меня своей красотой. Похож на Париж, но совсем иной.

— Тебе быстро удалось найти работу?

— Я приехал без каких-либо планов. Не знал языка, не представлял, как и где искать работу, жилье. Конечно, мне не приходилось спать на улице, потому что в Петербурге, как я уже говорил, у меня были друзья, я мог у них оставаться хоть целый месяц. Но мне это не понадобилось. Я давно занимаюсь музыкой, и мне предложили играть в клубах — как диджею. Самое смешное, мне в этом помог тот факт, что я француз, которого никто в городе не знает. Промоутеры, которые организовывали мои выступления, говорили в клубах, что вот известный музыкант из Парижа специально прилетел, чтобы сыграть у вас на вечеринке. Хозяева клубов, конечно, были довольны.

— Наверное, после такой рекламы тебе платили хорошие деньги?

— Может, кто-то на этом и зарабатывал, но мне платили копейки. Помню, когда я начал немного говорить по-русски, промоутеры запретили мне это делать, чтобы им легче было врать. Так я катался во многие города России. В Екатеринбург, Уфу, Новосибирск, даже в Магнитогорск. Меня подавали под соусом «мы к вам заехали на час», а на самом деле я уже давно жил в Петербурге и говорил по-русски. Меня уже полгорода знало в лицо. Так продолжалось два года. За это время я успел пройти стажировку в Москве, получил диплом преподавателя французского языка. Сна-

— Благодаря кафе я познакомился со многими хорошими людьми. И еще больше полюбил Петербург. Но, знаете, даже больше, чем сам город, меня восхищают люди, которые в нем живут. Мне нравится, что здесь, в отличие от Парижа, еще умеют удивляться и радоваться жизни. Ценить простые радости. Достаточно встретиться в хорошей компании, вместе съесть шашлык — и вот все уже чувствуют себя довольными и счастливыми. Однажды я обязательно напишу книгу о том, что увидел и узнал в России, о людях, которые здесь живут.

чала работал во Французском институте, а теперь преподаю в языковых школах и даю частные уроки.

У НАС ТЕМА ФРАНЦИИ — ПРОСТО НЮАНС

— Как ты решил открыть свое кафе?

— Я всегда хотел открыть что-то свое — кафе, бар или клуб. На курсах у меня был студент, бизнесмен, который однажды спросил: «А почему бы нам вместе не открыть французское кафе?» Сначала это была просто мечта. Мы рассуждали: в нашем кафе можно сделать так, а еще вот так. Но в один прекрасный момент он мне сказал: «Сейчас или никогда». Было немного страшно. Одно дело — курсы французского языка. Отработал и свободен. А тут — свое дело. Это же как ребенок, который требует внимания круглые сутки. Я три дня думал. А потом сказал: «Поехали!» Вот так пять месяцев назад мы и открыли свое кафе.

— Чтобы открыть кафе, нужны немалые деньги. Наверное, тебе помогли родители?

— Нет, у них я ни копейки не просил. К тому времени уже сам немного заработал. И потом, мы ведь инвестировали вместе с партнером. Он нашел хорошее помещение. Труднее было с персоналом. Несколько раз меняли повара, бармена. Плохо, когда человек приходит на работу в настроении «лишь бы не работать». Но постепенно, методом проб и ошибок, подобрали хороших людей. Теперь наш коллектив — это одна команда.

— Сейчас кризис, многие точки общепита закрываются. А в вашем кафе почти всегда аншлаг. В чем секрет?

— Может быть, мы правильно почувствовали, что сейчас нужно людям. Мы старались, чтобы это не было такое... агрессивное французское кафе. Знаете, из тех, где все в Эйфелевых башнях. Потому что это просто смешно. У нас тема Франции — это только нюанс. Потом, нам есть что предложить кроме хорошей французской кухни. Мы проводим уроки французского языка. По понедельникам у нас показы французских фильмов, а по вторникам — уроки английского. Еще мы организуем выставки. Когда делали последнюю, это выставка фотографий Саши Кравцовой «Мечты о Париже», выяснилось, что в изучении русского языка мне еще есть куда расти.

МОСТ ИМЕНИ ТРОЦКОГО

— Что ты имеешь в виду?

— Под фотографиями подписи на русском и на французском языках. На французский я сам с русского переводил. На одном из снимков — Троицкий мост. Я слова «Троица» раньше не слышал и был уверен, что Троицкий мост — это мост имени Троцкого. Так и написал. А потом заметил, что все, кто это читает, смеются. Так и узнал, что мост назван вовсе не в честь Троцкого. Но надпись на табличке исправлять не стали. Пусть смеются. Хорошее настроение — это же замечательно.

— Как надолго еще ты собираешься задержаться в Петербурге?

— Так я отсюда уезжать не собираюсь. Когда бываю во Франции, навещаю родителей, мне хватает двух-трех недель, а потом начинает тянуть обратно. У меня уже есть планы на будущее, связанные с Петербургом. Но пока о них рано говорить.

Беседовала Оксана ЕРМОШИНА
Фото из архива Лео Пигго

Экс-ан-Прованс славится восхитительными миндальными печеньями-калассонами, которые изобрели в этом городе. Вот как здесь готовят это лакомство.

Нам понадобится:

150 г цукатов из абрикоса, дыни или других фруктов,
150 г миндаля,
150 г сахара,
1 яичный белок,
1 стакан сахарной пудры,
щепотка ванильного сахара.
Цукаты и миндаль промыть, пропустить через мясорубку, добавить сахар.

Растереть получившуюся смесь скалкой, вымешивать руками около 30 — 40 минут, пока

сахар не растворится и масса не станет однородной, блестящей и прозрачной. Для облегчения задачи в процессе вымешивания можно периодически слегка прогреть смесь на водяной бане.

Раскатать массу скалкой в квадрат толщиной 0,7 — 1 см. Приготовить глазурь, взбив белок с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Покрывать миндально-цукатный квадрат глазурью, оставить на два-три часа,

чтобы подсок при комнатной температуре.

Разогреть духовку до 140 — 160 градусов. Корж аккуратно разрезать на ромбики (в Эксе каждому пирожному придают форму лодочки), выложить на застланный бумагой для выпечки противень. Поставить его в духовку и подсушивать, приоткрыв дверцу и приглядывая, чтобы глазурь не потемнела, 15 минут. Нежнейшее лакомство готово, осталось только остудить. Приятного аппетита!

