

PREDGOVOR

Kađa su me moja supruga i moj kuvar obavestili da nameravaju da napišu knjigu o umeću življenja na francuski način, posvećenu jednim dobrim delom gastronomiji, bio sam pomalo sumnjičav jer - poduhvat je bio prilično složen, a sam rezultat je mogao biti neizvestan.

Nisam bio u pravu.

Zahvaljujući entuzijazmu autora, pomoći nekoliko sponzora, profesionalnom odnosu izdavača - Lagune, ova knjiga je sada u knjižarama, dostupna čitaocima.

Da ovu knjigu doživljam kao gest prijateljstva prema Srbima, koji nas, sa svoje strane, prihvataju srdačno i sa velikodušnošću. Ona predstavlja način da im širom otvorimo vrata ovog divnog zdanja Francuske ambasade, otvorene tridesetih godina, simbola savezništva između Francuske i srpskog naroda nakon jedne zajednički izvojevane pobeđe. Ona je pokušaj da vas uvedemo u naš život u Beogradu i da, kada bude došao čas da se vratimo u Francusku, ostavimo ovde izvesni svoj trag, ali i da poneseo sa sobom uspomenu na ovaj osobiti trenutak u našem životu. Naravno, knjiga vam takođe predlaže kako da receptima iz naših krajeva dodatno ulepšate svoje obede sa porodicom ili prijateljima. Najzad, ona predstavlja pokušaj da vas bolje upoznamo sa Francuskom.

A sada, dragi prijatelji, vreme je da nazdravimo pa da zatim pređemo za sto.

A VOTRE SANTÉ !



Gospodin Žan-Fransoa Téral, ambasador Republike Francuske u Srbiji i
Gospođa Mari-Pjer Téral

SADRŽAJ

I. DOBRO DOŠLI U REZIDENCIJU FRANCUSKOG AMBASADORA ... 11

II. UMETNOST FRANCUSKE KUHINJE 25

1. NORMANDIJA 28

- Crème Dubarry (Kremčorba „Dibari“)
- Crêpes au camembert (Palačinke sa kamamberom)
- Foie gras aux pommes (Guščija džigerica s jabukama)



- Rôti de veau „Orloff“ (Teletina „Orlov“)
- Petits pois à la paysanne (Grašak na seoski način)
- Courgettes farcies au fromage frais, au bacon et à la sauge (Punjene tikvice sa kozjim sirom, slaninom i žalfijom)
- Omelette normande aux pommes (Normandijski omlet s jabukama)
- Crème renversée aux fruits rouges (Prevrnuti krem sa bobičastim voćem)
- Charlotte aux pommes (Šarlota od jabuka)
- Omelette norvégienne (Norveški omlet)
- Fraisier (Kolač sa jagodama)

2. SEVER 56

- Soupe de potiron aux marrons (Čorba od bundeve s kestenjem)
- Flamiche aux poireaux (Flamiš s prazilukom)
- Porc Saint Fortunat (Svinjetina „Sen Fortina“)
- Bœuf braisé aux carottes (Dinstana govedina sa šargarepom)
- Crumble aux pommes (Krambl od jabuka)
- Beignets de fraises (Uštipci s jagodama)
- Aumônières de crêpes aux pommes (Torbice od palačinki s jabukama)

3. ALZAS I LORENA 74

- Tarte à l'oignon (Tart od luka)
- Quiche lorraine (Kiš loren)
- Terrine de jarret de bœuf au foie gras (Terina sa goveđom potkolenicom i guščijom džigericom)
- Potée lorraine (Lorenski kupus)
- Kougloff (Kuglof)
- Madeleines (Madlene)
- Tarte aux quetsches (Tart sa šljivama)
- Clafoutis aux cerises (Klafuti sa trešnjama)



4. DOFINE 94

- Salade de deux pommes et deux fromages (Salata od jabuka i dve vrste sira)
- Cake salé aux courgettes et au fromage de chèvre (Slani kolač s tikvicama i kozjim sirom)
- Truite aux amandes (Pastrmka s bademima)



- Côtes de porc aux noix (Svinjski kare s orasima)
- Gratin dauphinois (Dofinejski graten)
- Ravioles gratinées au fromage bleu (Gratinirane raviole s plavim sirom)
- Pommes dauphines (Dofinejski krompir)
- Pommes savoyardes (Savojski krompir)
- Flan d'abricot aux amandines (Flan od kajsija s bademom)
- Tarte bourdalou (Tart „burđalu“)

5. PROVANSA 118

- Salade niçoise (Salata „nisoaz“)
- Aioli (Ajoli)
- Flan de ratatouille (Flan ratatuj)
- Rascasse au pastis (Škarpina s pastisom)
- Veau marengo (Teletina „Marengo“)
- Navarin d'agneau (Jagnjeći navaren)
- Gratin de blettes (Gratinirana blitva)
- Pêches rôties au coulis d'abricots (Pečene breskve u sosu od kajsija)
- Macarons (Makaron)

6. JUGOZAPAD, AKVITANIJA I GASKONJA 142

- Oeufs en meurette (Poširana jaja „meret“)
- Soupe glacée à la tomate (Ledena čorba od paradajza)
- Daube (Juneći dob)



- Cèpes à la bordelaise (Vrganji na bordoški način)
- Poulet Basquaise (Pile na baskijski način)
- Cassoulet toulousain (Tuluski pasulj)
- Terrine de fruits rouges (Terina od bobičastog voća)
- Poires au vin rouge (Kruške u crnom vinu)
- Abricots pochés en couronne de riz au lait (Poširane kajsije u vencu od sutlijaša)

7. POATU-ŠARANT 164

- Chèvre chaud sur tartine de pain de campagne (Salata sa toplim kozjim sirom na seljačkom hlebu)
- Champignons au cognac (Šampinjoni u konjaku)



- Farci poitevin (Poatevanski nađev)
- Gigot d'agneau de pré salé (Jagnjeći but sa slanah pašnjaka)
- Poulet à la charentaise (Piletina na šarantski način)
- Galette charentaise (Šarantska galeta)
- Gâteau de semoule au cognac (Kolač od griza s konjakom)

- Tarte aux fraises (Tart s jagodama)
- Soufflé aux pommes (Sufle od jabuka)
- Le gâteau français au chocolat (Francuski kolač od čokolade)
- Mousse au chocolat (Mus od čokolade)

III. PRAVILA LEPOG PONAŠANJA 209

Izvolite za sto

Koktel

Švedski sto

Užina

Veština uljudne konverzacije



8. ŠIROM FRANCUSKE 184

- Salade parisienne (Pariska salata)
- Blanquette de veau (Teleći blanket)
- Filet de bœuf en croûte (Goveđi file u testu)
- Pot au feu (Junetina u loncu)
- Couronne de veau à l'orange en gelée (Teletina u želeu od pomorandži)
- Opéra (Torta „opera“)



DOBRO DOŠLI
U REZIDENCIJU
FRANCUSKOG
AMBASADORA





IMAM MNOGO SREĆE

Već više od godinu dana stanujem u prelepoj palati u potpunosti nameštenoj i ukrašenoj u stilu ar deko, tom izrazito francuskom stilu iz tridesetih godina prošlog veka, u palati koja se nalazi preko puta Kalemegdana, uljuljkana zvonima Saborne crkve, čiji se zlatnožuti zvonik uzdiže iznad vrta Rezidencije Francuske u srcu starog Beograda.

Dopada mi se ovaj grad s toliko šarma i života, sa svedočanstvima istorije na svakom koraku i sa svojom gostoljubivošću prema strancima. Srbi su nama Francuzima divni i gosti i domaćini; gosti koje mi primamo u ambasadi, na prijemima, radnim ručkovima, mondenkim večerama, to su intelektualci i umetnici, profesori, novinari, ljudi iz sveta politike ili građanskog društva, lekari ili advokati. Domaćini, koje svakodnevno srećem dok kupujem na Kalenićevoj ili Bajlonijevoj pijaci u prat-

nji mog kuvara Zorana (najvažnijeg čoveka u ambasadi, uverena sam), jesu oni koji nas dočekuju kada pratim muža pri obilasku zemlje, predsednici opština u malim selima, seljaci koji prodaju voće i povrće pored puta.

Svi mi oni mnogo toga pružaju, pričaju mi o svojoj zemlji, o svom životu, koji nije uvek lak, o lokalnim običajima, pozivaju nas na slave. Svi su znatiželjni da saznaju nešto o Francuskoj, našem životu, o tome kako vidimo Srbiju i njenu budućnost i svi se raduju da dođu u Rezidenciju - koju svake godine otvaramo za Beograđane povodom Dana kulturne baštine i koja njima pripada isto koliko i nama.

U želji da odgovorim na njihovo prijateljstvo, došla sam na ideju da napišem ovu knjigu. Pišući je htela sam, pre svega, da vas povedem u obilazak mesta gde mi živimo i primamo goste „na francuski način“.

Pošto nas uveravaju da je naša kuhinja najbolja, u šta smo na kraju i sami počeli da verujemo, htela sam da vam dam i nekoliko recepata za jela koja služimo našim gostima u pokušaju da im omogućimo da uživaju u ukusima i raznovrsnosti kuhinje naše zemlje, gde su starinski recepti često najukusniji: ne želimo na ovom mestu da pozovemo čitaoca da zaviri samo u gastronomski rečnik već da se upusti u gastronomsku šetnju kroz naše (francuske) krajeve.


I na kraju, pri manje gostiju ne znači samo spremiti ukusna jela i poslužiti dobra pića. Naši prijatelji su često u

nedoumici kada je o zamršnim pravilima francuskog protokola reč, te ću se osloniti na svoje tridesetogodišnje iskustvo u diplomatiji da bih vam govorila i o umeću življenja na francuski način, o tome kako se svesrdno trudimo da bi se svaki naš gost, kada nam pričini zadovoljstvo da nas poseti, osećao kao da nam je naj-

bolji prijatelj, bilo da nam je gost u Ambasadi, ili kod naše kuće, u našem pariškom stanu ili u našoj kućici na obali okeana.

BIENVENUE DONC A L'AMBASSADE DE FRANCE.

Vi sad krećete u gastronomsku šetnju kroz naše krajeve. Osećajte se u našem salonu kao kod svoje kuće.



Tri simbola Francuske revolucije: Sloboda, Jednakost, Bratstvo, glavno su obeležje zgrade Ambasade



Pogled na Ambasadu iz Kalemegdanškog parka 1961. godine

Jedanaestog novembra 1918. završen je Prvi svetski rat, mir se vraća na Stari kontinent. Francuska i Srbija su izvojevale pobjedu zajedno sa svojim saveznicima. Konačno je, na osnovu mirovnih sporazuma, stvorena Kraljevina Srba, Hrvata i Slovenaca. Njena prestonica je Beograd. Upravo u tom trenutku Francuska, kuma mlade države, odlučuje da sagradi ambasadu koja će slaviti snagu našeg savezništva, kao što, nedaleko odatle, u srcu

Kalemegdana, čuveni Spomenik zahvalnosti Francuskoj svedoči o našem bratstvu po oružju.

Upečatljiva građevina na četiri nivoa, podignuta krajem dvadesetih godina prošlog veka, odražava shvaćanja tadašnje diplomatije i nosi pečat stila koji u tom trenutku doživljava procvat, ar dekoa.

Pored diplomatske kancelarije u zgradi ambasade, najveće prostorije u Rezidenciji su sale za prijem gde Ambasada prima krem Beograda.



16. maj 1936. Ambasada Francuske
Maršal Franše d'Épère, princ Pavle, predsednik vlade Milan
Stojadinović i ministar vojske Marić gosti su njegove ekscelencije,
Rober de Dampjer u diplomatskom predstavništvu Francuske.
Posle ručka maršal predaje ministru orden Velikog krsta
Legije časti za bolesnog vojvodu Bojovića, komandanta Prve
armije 15. septembra 1918.



U prvom planu: Stojadinović i D'Epere
U drugom planu: Nj.E. R. de Dampjer,
general Čolak-Antić



Počasne stepenice vode do velikog salona zadivljujućih dimenzija, koji se proteže od jednog do drugog kraja zgrade i koji, na strani gdje je pročelje, izlazi na prostranu terasu, preko puta raskošnog Kalemegdana, a sa zadnje strane na mali vrt uređen u francuskom stilu, ostrvce mira u srcu grada.



Pošto može da primi preko trista gostiju, veliki salon je idealan za koktele. Sastoji se iz tri celine. Prva celina, koja izlazi na vrt, u znaku je francuskih reka - Sene, Rone, Loire i Garone - alegorično prikazanih na četiri gipsana reljefa. Ovaj salon je predviđen i za koncerte, pošto se u njemu nalazi koncertni klavir: to omogućava da se prijemi organizuju u prisnijoj atmosferi.



U nastavku je peristil, oivičen sa osam mermernih stubova koji razgraničavaju prostore, prikladne za razgovore u užem krugu ljudi, uz piće. Prostor se zatim nastavlja u veliku nišu polukružnog oblika, visine devet metara, iz koje se kroz troja velika staklena vrata izlazi na terase. Gipsane alegorije, urađene u stilu tog vremena, slave mir, plodnost i umetnosti.



Ogledala koja se vide na svakom koraku podsećaju na Galeriju ogledala, u kojoj su u Versaju, nekoliko godina ranije, vođeni mirovni pregovori tokom kojih je iscrtana karta nove Evrope. Ako ste pozvani na večeru, proći ćete zatim kroz mali salon, koji izlazi na polukružnu nišu u velikom salonu, opet sa strane na kojoj je pročelje, i koji se zove „salon za dame“ ili ponekad „ružičasti salon“, zbog boje mermernih stubova koji uokviruju kamin. To je mesto za razgovore između prijatelja ili stručnije razmene mišljenja, uz aperitiv ili kafu.