



7 октября 2019

6453

## Власти Франции одобрили программу спасения традиционных уличных кафе



Фото: Pixabay.com / CC 0

*За последние 50 лет количество французских кафе сократилось в пять раз, с 200 тысяч до 40 тысяч заведений.*

Президент Франции Эммануэль Макрон (Emmanuel Macron) начал кампанию по открытию и возрождению кафе в небольших деревнях по всей Франции, особенно тех, которые пострадали от резкого сокращения населения в последние годы.

Об этом [пишет](#) Lonely Planet.

### Как спасти традиционное французское кафе

Сегодня в небольших деревнях проживает около 30% населения Франции, но более чем

в половине этих деревень больше нет ни одного действующего кафе или бистро. Главная причина этого явления — стремительная урбанизация страны: все больше молодых жителей сельской местности покидают свои родные места и перебираются в города.

Между тем кафе занимает особое место в традиционной французской культуре. На протяжении столетий они являлись культурными и общественными центрами для местных общин, в значительной мере влияя на жизнь городов и деревень, в которых они расположены. Однако, по данным информационного агентства Associated Press, за последние 50 лет количество французских кафе сократилось в пять раз, с 200 тысяч до 40 тысяч заведений.

Кампанию, получившую название “1000 Cafés” — «1000 кафе», проводит общественная благотворительная организация Groupe SOS. На эту программу французское правительство выделило особое финансирование. Цель программы — сохранить и поддержать деятельность традиционных французских кафе в небольших населенных пунктах как коммерческих и социальных заведений.

На прошлой неделе начал работать специальный веб-сайт, на котором мэры небольших городов могут подать заявки на открытие кафе в своем городе. Для получения помощи в рамках программы таким городам и деревням необходимо соответствовать нескольким критериям. Так, в городе должно быть менее 3,5 тысяч жителей, и в нем либо совсем нет кафе, либо существует опасность закрытия уже действующего заведения. Если в городе нет кафе, мэр и местное сообщество должны быть в состоянии определить подходящее место для его открытия. Со своей стороны, Groupe SOS обязуется принять во внимание все расходы, необходимые для открытия и модернизации кафе, а также зарплату персонала.

В этих помещениях также будут предлагаться услуги и товары, которых больше нет в городе, например, почтовые услуги. Кроме того, их можно будет использовать под коворкинг-пространства, художественные центры или универсальные магазины, предлагающие такие товары повседневного спроса, как хлеб, молоко и сыр.

«Это не будет франшиза или бренд, — заявил в комментарии для журнала Le Parisien Жан-Марк Борелло (Jean-Marc Borello), президент SOS Groupe. — Местные жители будут определять место, дизайн, название и в особенности ту роль, которую будет играть данное бистро».

## **Французские кафе. Традиции, культура, этикет**

Франция по праву считается законодателем мод в так называемой высокой кухне. Но в стране существуют также богатые традиции повседневной кухни, которые жили и сохранялись прежде всего в небольших уличных кафе и ресторанах не только в Париже и крупных городах, но и в небольших населенных пунктах.

Именно из этой культуры общественного питания, из огромного количества таверн, кабаков, трактиров и харчевен со временем выделились заведения, которые стремились отличаться от других уровнем сервиса, широким выбором блюд и вин, изысканными интерьерами. В XVIII веке такие заведения с индивидуальным обслуживанием «а ля карт» получили название ресторанов.

Наибольшее количество ресторанов и кафе располагалось в Париже. На рубеже XIX—XX веков

многие из парижских кафе были демократичными заведениями для небогатой публики. Здесь часто собирались бедные писатели, философы и художники, здесь устраивали самодеятельные выставки и организовывали литературные вечера.

К середине прошлого столетия среди парижских кафе выделились несколько наиболее известных, где столовались уже знаменитые к тому времени авторы — Луи Арагон, Жан-Поль Сартр, Эрнест Хемингуэй, Поль Верлен, Артюр Рембо, Эмиль Золя, братья Гонкуры, Теофиль Готье, Поль Верлен, Фрэнсис Скотт Фицджеральд, Генри Миллер.

Это Café de Flore на бульваре Сен-Жермен, кафе Les Deux Magots на площади Сен-Жермен-де-Пре, кафе La Closerie des Lilas, Le Dome и La Rotonde на бульваре Монпарнас. В некоторых кафе располагались даже литературные редакции. Например, в 1910-х годах в парижском Café de Flore Гийом Аполлинер разместил редакцию своего журнала «Парижские вечера».



Фото: [Biblioteca de Arte / Art Library Fundação Calouste Gulbenkian \(CC by 2.0\)](#) Традиционное французское кафе — это, как правило, небольшое помещение с сидячими местами как внутри, так и снаружи, когда столики (обычно круглой формы) и стулья или кресла расставлены прямо на тротуаре. Неотъемлемой частью интерьера являются деревянные панели на стенах и красно-черный декор. Несмотря на то, что сегодня многие парижские кафе оформлены в современном стиле, вплоть до хай-тек, большинство из них по-прежнему придерживаются традиционного интимного интерьера и открытых тротуарных кресел.

В меню любого французского кафе, даже если оно предлагает ресторанный уровень обслуживания, непременно присутствуют бутерброды и выпечка. Однако для французской

культуры общественного питания более важным элементом всегда были напитки. До сих пор около 60% посетителей французских кафе заказывают прежде всего кофе — эспрессо или с различным количеством молока или сливок.

Классический образ французского официанта описал Жан Поль Сартр в своей книге «Экзистенциализм». Официанты парижских кафе имеют особый характер, который сами французы признают частью культуры кафе. Парижский официант часто может вести себя надменно и высокомерно, и, если посетитель обратится к нему по-английски, он не признается, что знает английский язык. Возможно, причина такого отношения кроется в том, что жалование официанта французского кафе не зависит от чаевых, и у него нет стимула потакать нуждам клиента. Вообще, во французской культуре кафе клиент не всегда прав.

Несмотря на закрепившееся в массовой культуре обращение «гарсон», этикет кафе требует, чтобы посетители называли его «месье».

До введения запрета курения в общественных местах неотъемлемой частью культуры французских кафе были сигареты или сигары. Еще одна особенность французской культуры кафе заключается в том, что здесь может отсутствовать меню, которое официант предлагает новому посетителю, поскольку выбор блюд и напитков в традиционном заведении подобного рода обычно довольно стандартный.

Тенденция сокращения количества уличных кафе затронула в том числе и Париж. Если в 1880-х их число в столице Франции достигало 45 тысяч, то к 2010-м годам в Париже насчитывалось около 7 тысяч кафе.