

Женевские кафе-долгожители | Cafés centenaires genevois

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 31.07.2014.



В Таверне Магдалины рады всем, кто воздерживается от спиртного (tdg.ch)
Обед с привкусом старины летней порой: многие рестораны в Старом городе Женевы имеют интересную историю.

Ceux qui s'intéressent à l'histoire peuvent visiter des troquets dans La Vieille-Ville de Genève, où ils trouveront, à part à manger et à boire, des légendes à écouter.
Cafés centenaires genevois

Как ни печально это видеть, но в городе Кальвина постепенно закрываются старые бистро. Тем не менее, некоторые еще сохранились и принимают посетителей,

притаившись в лабиринтах Старого города. Эти заведения можно смело называть сокровищницами женевской истории, что особенно актуально в связи с 200-летием вступления Женевы в Конфедерацию. Истории не всегда подлинной, с примесью выдумки, которую трудно отличить от правды, но именно такие легенды принято рассказывать за столиками, на которые подана вкусная еда и напитки...

Например, о ресторанчике **Таверна Магдалины** (Taverne de la Madeleine) говорят, что он – старейший в городе, и ведет свою историю с XI века, что не соответствует истине. Гид и член комитета Швейцарского наследия Карин Мегзари отметила в интервью газете Tribune de Genève, что в то время на месте будущей таверны еще находилось кладбище. Раскопки помогли установить, что позднее тут располагалась лавка, в которой торговали вином, и лишь в XIV веке появилась гостиница la Mule, в которой останавливались беженцы-протестанты, в числе которых можно назвать швейцарско-итальянского теолога Франческо Турреттини.

В последующие столетия история места была насыщенной: тут сменили друг друга помещение с виноградным прессом, бистро и производитель вермута. История же Таверны Магдалины началась в начале XX века, когда несколько дам из высшего общества, движимые милосердными соображениями, решили оборудовать ресторан, в котором бы не подавались спиртные напитки. Может быть, это покажется странным, но заведение немедленно приобрело популярность, и работает по сей день, оставаясь верным своему изначальному правилу. На [сайте](#) таверны есть информация о том, что поначалу это была столовая под названием **Coin du Feu** (что приблизительно переводится, как «домашний уголок»), в которой подавали суп по смехотворной цене для самых нуждающихся. Открывшие столовую дамы быстро заметили, что сюда приходят не только бедняки, но и вполне приличные господа, которым понравилось то, что здесь нет необходимости пить спиртное. Это и навело хозяек на мысль открыть первый в городе ресторан для тех, кто не любит горячительные напитки.

Поднявшись на холм, на площади Bourg-de-Four можно отыскать другое известное кафе – **la Clémence** (фр.: Великодушие), двери которого открылись в 1942 году. Преобразованное из предшествовавшего ему бистро, оно представляло собой чайный салон, который стал популярен благодаря тому, что женщины могли приходить туда без сопровождения. Содержатель заведения, Джузеппе Ремор, дал новое имя своему детищу – la Clémence – от имени самого крупного колокола собора святого Петра. Колокол, в свою очередь, получил название в честь [Климента VII](#) – женевского антипапы времен Папского раскола (1378-1417 годов), – который закончил свои дни в Авиньоне (Франция). А кафе (еще до переименования) итальянца Джузеппе пришло на смену кафе **des Ormeaux** (фр.: молодых вязов), которое вело свою историю с 1835 года.

Что было раньше? «На этой площади еще во времена древних римлян торговали скотом, в Средние века тут проводились ярмарки, и здесь же всегда располагались таверны и гостиницы, где могли остановиться торговцы», – пояснила Карин Мегзари.

На улице Солей-Леван – получившей свое название от старинного заезжего дома – прохожий заметит роскошный **Hôtel des Armures** с прилегающим к нему рестораном. Однако отель стоял на этом месте не всегда. Во время Второй мировой войны тут находилось кафе и зал представлений под запоминающимся названием **Мельница для перца** (Moulin à Poivre). Здесь выступали многие французские артисты, вырвавшиеся из оккупации. На этой же сцене давали представления

некоторые женеvские таланты, такие как актеры театры и кино, снявшиеся за свою карьеру в десятках фильмов Бернар Аллер и мастер гротеска Мишель Симон.

По окончании войны в этом заведении, как и в других ему подобных, играли преимущественно джаз, отчего Старый город Женевы походил на Парижский квартал Сен-Жермен.

Зайдя по пути в музей Maison Tavel, на втором этаже можно увидеть семь вывесок уже растворившихся в прошлом ресторанчиков. Le Sauvage (Дикарь), A la Grue (У журавля), Les Trois Rois (Три короля)... живописные названия, заставляющие задуматься над вопросом: в какое из этих заведений приходило больше посетителей?

Если подняться еще выше на холм, то глазам предстанет терраса кафе-ресторана **Hôtel de Ville**. Расположенное в бывшем помещении военного караула, заведение принимает клиентов уже 228 лет, что делает его самым старым в городе. В XIX веке здесь даже оборудовали зал прохладительных напитков для дам и бильярдный зал, что вызвало огромный энтузиазм у клиентов.

Неподалеку с 1808 года работает кафе **Papon** (на заре своего существования носившее название Café de la Treille), которое тоже остается привлекательным для посетителей. В середине XIX века оно, правда, закрылось, и в его помещении разместился государственный архив. Вряд ли можно было предположить, что оно вернется из забвения, однако это случилось – в 1983-м, при этом в кафе не подавали спиртные напитки. Впрочем, такую политику руководство проводило не долго.

В конце бульвара Ля Трей в 1881 году открылся ресторанчик **le Lyrique**, посетить который можно хотя бы из-за его роскошного интерьера времен Второй империи. «Над ресторанчиком находились номера, в которых жили артисты Женевского оперного театра, – пояснила Карин Мегзари. – В эти номера нередко приходили встретиться с артистами их поклонники после выступлений».

Прогулявшись по улицам Старого города, можно устало опуститься на стул в одном из описанных заведений почтенного возраста – и хотя бы на полчаса оторваться от действительности. Наверное, это можно назвать современной йогой... которая помогает прийти в себя за счет силы прошлого.

[достопримечательности швейцарии](#)
[женеvские рестораны](#)
[Женева](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zhenevskie-kafe-dolgozhiteli>