

Последний бар перед концом света | Quels sont les pires bars de Genève ?

Author: Ольга Юркина, [Женева](#) , 04.11.2009.



Декорации "типичного злачного заведения" Женевы (© L. Guiraud)

Развлекательное чтение? Ресторанный анти-гид? Двое молодых людей решили обойти самые неприглядные питейные заведения Женевы и поделились своими впечатлениями в остроумной хронике.

Deux jeunes Genevois les ont recensés dans leur guide exhaustif « Derniers bars avant la fin du monde ».

Quels sont les pires bars de Genève ?

«Расплачиваясь своими жалкими средствами и рискуя психическим и физическим здоровьем при посещении очередного заведения, авторы этого произведения обходили улицы Женевы в поисках Последнего Места. Того самого, где мы ожидали увидеть опершегося на стойку гипотетического Генсбура с желтыми стеклянными глазами, какого-нибудь Альфреда Жарри прошлого века, пригвожденного к стакану чистого абсента (не говаривал ли он сам: вода - такая грязная субстанция, что одной ее капли достаточно, чтобы помутить абсент?) или, например, армию Буковски в действии»...

Так представляют свою миссию женевацы Мак и Олив во «Введении к концепту Бара конца света». Хотя художественная форма их хроники – поэтические зарисовки злосчастных заведений, где им пришлось побывать, авторы не обошли вниманием и

традиционную концепцию гастрономического гида, то есть определили следующие критерии оценки баров-бистро: персонал, устройство помещения, клиентура, архитектура, художественное оформление. Так, цитируем, «старый небритый хозяин заведения, раскуривающий остаток окурка и кашляющий в стаканы, - пример блестящей оценки, тогда как банальный вежливый официант может резко снизить количество баллов».

По логике, высоко оценивались визжащие игральные автоматы, алкоголики-клиенты, воспринимающиеся как часть интерьера, а то и предметы мебели, плакаты с глупыми картинками и шутками, афиши мероприятий, закончившихся год назад, музыка китч, прокуренные залы, неопрятная одежда завсегдатаев и персонала и тому подобные характеристичные и «живописные», по мнению авторов, детали. Исключением в списке критериев по формуле «чем хуже, тем лучше» стало качество пива и цена за пинту. Ибо, как уточнили искатели последнего бара перед концом света, если «аперитив в отвратных декорациях под звуки мелодий дурного вкуса при желании еще можно назвать забавным, то плохое пиво и сальные счета испортят все удовольствие».

Еще одно условие, которое авторы себе поставили, - исключить из своего «анти-Мишлена» кебабы и кафе-рестораны, словом, полностью посвятить свои творческие поиски барам и кафе без кухонного сервиса. Естественно, ограничение не распространялось на традиционные крок-месье, приготовленные на «бурде», или бутерброды с просроченной ветчиной и прогорклым маслом. Ведь подобные блюда – тоже полноценная часть декора заведений, привлечших внимание Мака и Олива.

Что тут добавить? Лучше начните читать и окунитесь в атмосферу «маргинальной» Женева, за кулисами отполированных фасадов банков и дорогих отелей. Некоторые заметки вызовут у Вас смех, другие – отвращение, а третьи – и отдаленные воспоминания. Ведь кому из нас не приходилось случайно зайти в бистро, где перед глазами открываются картины, описанные авторами «Последнего бара перед концом света»? Кто-то предпочтет сразу же выйти, а вот Мак и Олив оставались – то ли, чтобы предупредить нас, то ли, чтобы насмешить, а вероятнее всего, чтобы самим поразвлечься.

[Официальный сайт "Последних баров перед концом света"](http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/posledniy-bar-pered-koncom-sveta)

[Женева](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/posledniy-bar-pered-koncom-sveta>