



*The Authorized Barfly Harry's New York Bar*

*Harry's, Harry's Bar, Harry's New York Bar, Barfly® and Barflies Logo are registered Trademarks of Harry's New York Bar - Paris*

# БАР МЕЧТЫ

White Lady в 1919, Bloody Mary в 1921, Harry's Pick Me Up в 1923, Side Car в 1931, Blue Lagoon в 1960, Jame's Bond в 1963, Cristina в 1984, Liberty Cocktail в 1986 — все эти напитки были созданы именно в Harry's Bar.

Локация: Париж, 5 Rue Daunou, между улицей Мира и авеню дель Опера (станция метро Place de L'opera)

## История

Перенесемся на время в 1911 год. Владелец одного из нью-йоркских баров американец Кленси совместно с успешным жокеем Тодом Слоуном решают открыть в Париже салон, которому дадут название New York Bar. Специально для парижского салона Кленси демонтирует стойку и стены красного дерева из своего американского бара и отправляет их на пароходе в Париж; а Тод Слоун тем временем договаривается с барменом Гарри МакЭлхоуном, шотландцем, руководителем бара в отеле Plaza. Гарри должен был поработать за барной стойкой в день открытия заведения, который совпадал с днем Благодарения.

Однако, дух Европы оказался непреодолимо притягательным для Гарри, и вскоре он покидает Нью Йорк и переезжает в Европу. В 1919 он работает в наиболее фешенебельном ночном клубе Лондона Ciro's Club, и лишь в 1923 году возвращается в Париж и принимает руководство New York Bar. С этого времени его имя становится частью названия бара — так родился первый Harry's New York Bar.

С 1939 года управление Harry's Bar перешло ко второму поколению МакЭлхоунов — в баре начинает работать Энди, сын Гарри, и даже его внук Дункан не смог отказаться от семейных традиций и в 1983 году, оставив блестящую карьеру финансиста, присоединился к бизнесу отца. Вся династия МакЭлхоунов сохраняла традиции и приумножала славу Harry's Bar.

Именно в Harry's Bar были созданы White Lady в 1919, Bloody Mary в 1921, Harry's Pick Me Up в 1923, Side Car в 1931, Blue Lagoon в 1960, Jame's Bond в 1963, Cristina в 1984, Liberty Cocktail в 1986... Даже первый Hot Dog, поданный во Франции, был предложен посетителям за стойкой именно Harry's Bar.

## International BAR FLY

Международная корпорация BAR FLY была создана Гарри МакЭлхоуном и его другом журналистом Оскаром Одд Мак Интайром в 1924 году. По словам создателей, IBF создавалась как «секретная братская организация грамотных выпивох». Согласно легенде, идея создать такое братство пришла в голову группе американских журналистов во время одной из ночных прогулок по барам французской столицы. Маршрут их пролегал через Harry's Bar, Chatham (бар в отеле Ritz), Freddie и Zelli. Прежде чем покинуть Harry's Bar, Карл Денневитц, один из журналистов, положил мертвых мушек на кубик рафинада, и все его сотоварищи проделали то же самое и поместили эту странную брошь на свои пиджаки. С этого момента их стали называть «Parisian BAR Flies» (Парижские барные мухи), а сам Harry's Bar стал известен в Париже, как «великая ловушка для мух».

В 1924 году процедура принятия в членство этой тайной организации была непростой: для начала нужно было получить рекомендацию от существующего члена, например от самого Гарри. После одобрения новый член получал бейдж и записную книжку, в которой значились все другие учреждения, относящиеся к IBF. Согласно правилам, две «мухи», случайно встретившись в баре, не имели права напрямую спросить друг друга, является ли кто-то из них членом IBF. Техника распознавания члена IBF была незамысловата и комична: одна «муха» улыбалась и шла по направлению к другой с таким видом, будто держит бокал бренди в левой руке, а правой рукой потирала правое колено, как бы прогоняя с него мух. И если человек напротив — действительно член IBF, он проделывал тот же трюк. Для достижения еще более комичного эффекта, оба должны были жужжать, как большие толстые мухи, не забывая поднимать правую ногу на двадцать сантиметров от пола. В конце концов они пожимали друг другу руки, растопыривая пальцы так, как будто держали большую пинту Имбирного пива. А теперь представьте себе подобную встречу посреди оживленной улицы...

Успех идеи был моментальный, и «ловушки для мух» были расставлены по всему миру. Сейчас сеть насчитывает 134 заведения, в частности в Лондоне, Мюнхене, Мадриде, Зальсбурге, Риме...

В 1944 году многие места были закрыты для женщин без сопровождения мужчин. Позже, после войны, IBF начал принимать в братство и слабый пол на тех же условиях, что были распространены для мужчин.

## Небезызвестные завсегдатаи Harry's Bar

Из бесчисленных путешествий: из Рима на Кубу, из Африки в Испанию, Англию, Америку, Францию — черпал вдохновение и сюжеты, которые превращались в бесценные произведения, известный писатель Эрнест Хемингуэй. Особенно много потрясающих впечатлений осталось у Хемингуэя от Парижа — именно здесь в 1953 году он получил премию Pulitzer за «Старик и море», затем в 1959 Нобелевскую премию по литературе. Но самая сильная ассоциация с Парижем, по его словам — это крепкая дружба с Гарри Мак Элхоуном. Harry's Bar был местом, куда Хемингуэй приходил с сыном после боксерских матчей «Le Montparnasse Sportif», рассказывал много историй, попивая Bloody Mary.

Harry's Bar воспел в своих произведениях не только Эрнест, но и Синклер Льюис в одном из самых популярных романов англо-саксонской литературы: «Dodsworth», а также Ян Флейминг в «James Bond».

Именно в Harry's Bar в начале двадцатых молодой Скот Фитцджеральд выпил свой первый Paris Dry Martini, охотно закусив оливками; Гершвин расколошматил пианино в нижней комнате на куски, сочиняя своего «Американца в Париже». Среди других небезызвестных завсегдатаев бара были Джордж Капентер, Франклин I, Рузвельт, Берг Ланкастер и другие...



## И я там был, White Lady пил...

Тихим субботним вечером мне довелось впервые посетить Harry's bar — бар, о котором много слышал, читал, но все никак не доводилось... наконец я открыл двери Harry's Bar.

На самом деле заведение оказалось очень небольшим — тридцать-сорок посадочных мест; на нижнем этаже — Piano bar (тот, в котором Гершвин пианино расколошматил). Опуская лирику, я сел за барную стойку и заказал аперитив на вкус одного из барменов — Лорана. Ответив на вопрос «на какой базе?», я не без удовольствия увидел на стойке Космополитен, поданный в бокале Sour. Признаюсь честно — все, что он готовил в тот вечер — White Lady, Whiskey Sour, Gin Fizz... по органолептике было совершенно потрясающе. Ясно, что рецептуры он знал напамять, и если бы я заказал ему еще 100 классических коктейлей, он приготовил бы их так же безупречно, не подглядывая ни в один справочник. Да и подглядывать особо некуда — барного меню нет, бармены знают все рецепты (а их только в книге Harry's ABC Of Mixing Cocktails — 369!) напамять. Стоимость каждого коктейля — одиннадцать Евро, коктейли с Шампанским стоят немного дороже.

Посетителей было немного: самые разные люди заказывали смешанные напитки и дружески беседовали с барменами. Я сам с удовольствием проговорил с Лораном, любясь его работой. Он много готовил методом stir, в бокалы некоторых аперитивов клал вишню мараскино (во Франции распространена коктейльная вишня в «eau de vie», которая уже не имеет цвета, но больше является частью фетиша и придает аромат коктейлю). Лоран работал уверенно, спокойно, а главное, с достоинством, присущим всем барменам Harry's New York Bar; скромн, хотя, как выяснилось, несколько лет проработал вместе с Сальваторе Каламбрезе (президентом барменской Ассоциации Великобритании).

Я был угощен финальным дринком, купил книгу Harry's ABC Of Mixing Cocktails и, раскланявшись, растворился в ночном Париже. Нужно ли говорить, что я дал себе обещание вернуться в бар мечты — Harry's New York Bar, Paris, Rue Daunou 5?

Николай Грибенко,  
главный редактор Barnews Ukraine

«Эта книга была написана моим отцом Harry MacElhone во время работы в баре Ciro's Club в Лондоне в 1919 году. После того как он занялся менеджментом заведения Sank Roo Doe Noo, эта книга переиздавалась каждый год вплоть до 1939. Я надеюсь, что эта новая книга поможет молодым барменам начать профессиональную деятельность и будет полезным изданием для тех, кто любит миксовать коктейли дома.

В это издание были включены новые продукты и новые коктейли, но Dry Martini был не тронут.»

Andy MacElhone



HAR  
COC  
by H  
with  
Dunc

This  
bible  
cock  
mar  
wor  
the  
York  
S

has  
wor  
it w  
pass  
Fitz

Ger  
Die  
and  
hom  
gen

is s  
Ger  
H  
som  
Blo  
Blu

mo  
incl  
in l  
ess

its  
on  
the  
bro  
40

Несколько рецептов  
Harry's ABC Of Mixing Cocktails:

### Bloody Mary

В шейкере или непосредственно в бокале bucket/double old fashioned (см. Bartending basics, BarNews #2):

Worcester Sauce: 6 капель

Tobasco: 3 капли

Щепотка соли

Щепотка перца

Сок лимона

Водка: 2 унции

Томатный сок: до верха

Гарниш: сельдерей

Рецепт: Pete Petiot, бармен Harry's New York Bar, Париж, 1921

### Side Car

1/3 Cointreau

1/3 коньяк

1/3 лимонный сок

Метод: shake&strain

Рецепт: Harry MacElhone, Harry's Bar, Paris, 1931

### White Lady Cocktail

1/3 лимонный сок

1/3 White Creme de Menthe

1/3 Cointreau

Метод: shake&strain

Рецепт: это оригинальный рецепт Harry MacElhone, созданный им в Ciro's Club в Лондоне, в 1919 году. Позднее, работая в Harry's Bar в 1929 году он изменил этот рецепт:

1/3 Gin

1/3 Cointreau

1/3 лимонный сок

HAR  
A

Mixing

Fa

HARRY  
with new  
ANDREW

DUNCAN

SOUVE