



ARARATBANK

# Diners Club

Armenian  
folk musical instruments

**CHARLES  
AZNAVOUR**

A man who knows  
how to touch our souls...

**Փարիզը**

Մի օրս է, որը մի օրս քեզ չե՛ս է...

**Notre Dame De Paris**

**ԱՆԻ**

1001  
գլխուցիտերի  
բարձր

Triumphal  
march of the legendary  
Armenian brandy  
ճանաչական  
գլխուցիտերի

**PAPIER  
d'Armenie**  
already in Armenia

№ 4  
Հունվար-Հունիս  
January - June  
2016



Իդիերի իրականացում

ՊԱՅՆ, ՈՐ  
ԶԳԱՏՈՒՆՔՆԵՐ ԵՆ  
ԲԱՅԱԶՅՈՒՄ



ԱՆԿՈՐՈՒԻ ԶԱՐԱԶԱՐՈՒՄԸ ԿԱՍԱԿԱՐ Է ԶԵՐ ԱՌՈՐՋՈՒԹՅԱՆԸ

Հայտնի և անհայտ // Known and unknown	
• Փարիզ մի տուն է, որը միշտ բեզ հոն է...	2
• Փարիզի Աստվածամոր տաճար	6
• Լուվր	8
• Վերսալի պալատ	12
• Կանն	19
• Կաննի միջազգային կինոփառատոն	22
• Ֆրանսիական համբույր	25
• Ֆրանսիա հայկական երանգներով	26
• Հայկական հետքը Ֆրանսիայում	28
• Շարլ Ազնավուր. Մարդ, որը կարողանում է հուզել...	28
• Հայկական հետքը Ֆրանսիայում	37
• Հարցազրույց ժան-Ֆրանսուա Շարպանտի հետ	38
• Ֆրանսիական գաղափարների մասին	44
• Ֆրանսիական գաղափարների մասին	46
• Հարցազրույց Նիկոլա Նատալինի հետ	49
Diners Club-ի հետ // With Diners Club	
• Համաշխարհային ակտիվային քարտ	53
• 3 ռեստորաններ... Diners Club	55
Ձեր տուրօպերատոր // Your tour operator	
• Տուրիստական խմբակներ	58
Հատուկ առաջարկ // Special offer	
• Հայկական ժողովրդական նվագարաններ	64
Բարի գալուստ Հայաստան // Welcome to Armenia	
• Արևիկալի հայկական կոնյակի հաղթարշավը	66
• Արևի 1001 եկեղեցիների քաղաք	75

Diners Club Magazine առաջարկում է տպագրված նյութերի օգտագործումը միայն իրենց սահմաններում:  
The reference is mandatory, in case of citing or copying any materials published in the Diners Club Magazine.

Հիմնադիր և Հիմնադիր  
FOUNDER AND PUBLISHER  
ARARATBANK OJSC

Խմբագրական խորհուրդ  
Editing Committee

Խորհրդի նախագահ  
Chairman of the Committee

Արտոնագրող  
Ashot Ohanyan  
ԱՐԱՐԱՏԲԱՆԿ ՓԲԸ  
Chairman of the Executive Board  
ARARATBANK OJSC

Խորհրդի անդամներ  
Committee members

Քաղաքացիական  
Bagrat Tshumachyan  
ԱՐԱՐԱՏԲԱՆԿ ՓԲԸ  
գործադիր տնօրենի տեղակալ  
Deputy CEO of  
ARARATBANK OJSC

Դավիթ Հարությունյան  
David Harutyunyan  
ԱՐԱՐԱՏԲԱՆԿ ՓԲԸ  
գործադիր տնօրենի տեղակալ  
Deputy CEO of  
ARARATBANK OJSC

Տիգրան Գալստյան  
Tigran Galst'yan  
Ջառնիկ Մելքոնյան  
Zaruhi Melkonyan  
Յանա Մարտիրոսյան  
Yana Martirosyan

Հայկ Հարությունյան  
Hayk Harutyunyan

Խմբագիր  
Editor  
Աննա Բաղդասարյան  
Anna Baghdassaryan

Ասանկապագրող  
Samvel Khachatryan

Լուսավորողներ  
Journalists  
Շուշան Միրզոյան  
Shushan Mirzoyan  
Աննա Աբրահամյան  
Anna Abrahamyan

Նկարիչ  
Photographer  
Էդգար Դանիելյան  
Edgar Danielyan

Խմբագրության հաշիվներ  
Editorial office  
Բ. Երևանի Գրչիկների 19  
Համաստեղություն  
374 10/ 59-23-23  
Էլեկտրոնային փոստ  
pr@araratbank.am  
19 Puzhik St., Yerevan  
Tel.: 374 10/ 59-23-23  
E-mail: pr@araratbank.am





## PARIS



**Փարիզը մի տուն է,  
որը միշտ եղել է...**

*Ernest Hemingway*

**Paris is a moveable feast  
that stays with you forever ...**

*Ernest Hemingway*

Քարեր տրամադրության տարրեր պարունակող կանաչիչություն՝ սուղոված նրբագույն ծծանկիլից բույրով և մատուցված աշխարհի լավագույն խոհանոցի կերակուր-տեսակների և ակտիվային խմիչքների ուղեկցությամբ... բլեթ սեր, սպադուին՝ ֆրանսիական համեղուկ, որ նոր կյանքի ակօր է խորհրդանշում...

Femininity containing the elements of high fashion - imbued with the subtlest fragrance of perfume and accompanied with the dishes of the world's best cuisine and alcoholic beverages... light love, and finally the French kiss, which symbolizes the beginning of a new life ...

**h**այրեն, չսխալվեցիք: ճամապարհորդելու ենք նորամուտն և սիրո մայրաքաղաք՝ Նորին մեծություն Ֆրանսիայի Հանրապետություն:

**S**ure, you are right. We are travelling to the capital of fashion and love - His Majesty the French Republic.

Երկիր, որտեղ արարել են Նապոլեոն Բոնապարտը, Ալեքսանդր Դյուման, Անտուան դը Սենտ-Էքզյուպերին, Վիկտոր Հյուգոն, Ժյուլ Վեռնը, Կլոդ Լյուդովիկոս XIV-ը, Շառլ դը Գոլը, Կոկո Շանելը, Քրիստիան Դիորը... այս ցանկը, ամիստ, հնարավոր է շատ երկար շարունակել, սակայն կամե՛ք ամենով օգլխամտաբեռն և ճանապարհորդ ժակ Իվ Կոստուրի անվան վրա, ի վերջո սկսե՛ք մեր ճամապարհորդությունը Ֆրանսիայի մայրաքաղաք Փարիզից:

Փարիզին արժի ծանոթանալ գրոսնելով, քանի որ այդպես հնարավորություն կունենաք բացահայտելու ոչ մարդաշատ տեսարժան վայրեր, գոլտրիկ սրճարաններ և միայն այս քաղաքին հատուկ հետաքրքրաշարժ փաստեր:

Paris is worth being experienced by strolling, because in this way only you would have a chance to discover uncrowded spots, cozy cafes and fascinating facts peculiar to this city only.

Լուսաբացին, երբ քաղաքի բնակիչները դեռ քնած են, կարելի է պլանավորել օմանտիկ նախառաջ Սեն գետի գրոսանալերի մեկի վրա՝ ստանալով ընդհանուր տեղեկություններ քաղաքի մասին և, Փարիզում Չեր գտնելու տեղում, որից ելնելով, որոշել այցելելիք վայրերի սառահաներությունը:

A country where Napoléon Bonaparte, Alexander Dumas, Antoine de Saint-Exupéry, Victor Hugo, Jules Verne, Louis XIV, Charles de Gaulle, Coco Chanel, Christian Dior once created... of course, one might endlessly continue this list. However, ending up with the underwater explorer and traveler Jacques-Yves Cousteau, let's finally start out from Paris - the capital of France.

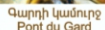


At dawn, when the city residents are still asleep, you may plan a romantic breakfast on one of the sailboats of the Seine. Getting general information about the city, you can decide on the priority destinations, depending on how long you are planning to stay in Paris.

**La Seine**  
*Միկու*







Ամենոթեի շատրվանը  
Fontaine des Innocents

In this ancient city you may come across buildings, marvelous monuments, beautiful bridges (Pont du Gard), fountains (Fontaine des Innocents), temples (Notre-Dame de Paris and Chartres Cathedral) dating back to different periods. Paris is also a city of museums. The Louvre museum houses one of the world's richest collections of paintings and sculptures. The Museum of Modern Art predominantly exhibits the works of art from the 19th-20th centuries, especially paintings by the representatives of impressionism. Most tourists visiting Paris are eager to attend the exhibitions representing the works by sculptor Rodin, painters Picasso and Salvador Dalí.



*Opuscoli*  
**Musee d'Orsay**

[illegible]

Considered to be the symbol of Paris, a 324-meter tall Eiffel tower, built in 1889, was designed by the engineer Gustave Eiffel. Initially it was built as a construction to be presented in the Paris Universal Exhibition, symbolizing the centenary of the French Revolution. It was originally intended to stand for 20 years before being dismantled. If it wasn't, as it was attracting a huge number of tourists to Paris year by year. Along with the growing number of tourists, the anger of French intellectuals was also growing, who believed that the iron structure distorted the appearance of the city and demanded to dismantle the tower. Guy de Maupassant, who regularly ate lunch in the restaurant of the Eiffel Tower, was among those intellectuals. When asked why he visited the restaurant so frequently if he hated the Tower so much, he replied that the restaurant was the only place where he could sit and not notice that the days disintegrated. As time passes, people's preferences change but the Eiffel Tower continues to contribute to the tourism growth in Paris.

ԱՇՏԱՐԱԿԻ  
ԱՅՑԵԼՈՒԹՅԱՆ  
ՏՈՄՄՆ ԱՐԺԻ  
ՄԻՆՁԵԿ **15.5 €**

WITH THE  
ADMISSION  
FEE OF UP TO

**15.5 €**

Էջեղյանի աշխատանք

# Eiffel Tower

### Known and unknown



**ՏԱՐԵԿԱՆ**  
ԷՅՖԵԼՅԱՆ ԱՇՏԱՐԱԿ Է  
ԱՅՑԵԼՈՒՄ  
**6-7 միլիոն** մարդ

**6-7 million** people  
visit the Tower every year





Փարիզի Ազգայնամարտի տաճար

# Notre Dame

## de Paris



Քաղաքի ամենապեղծվող հաջորդ վայրը Փարիզի Աստվածամոր տաճարն է, որի մուտքը թաղաքում է երեք կամարներից, մեծ տեղի ինչ պատկերում է Անիշ դաստատանը, ծախք նվիրված է Տիրամորը, իսկ աջը՝ Սուրբ Աննային: Հենց այս տաճարում է պահվում Հիսուս Քրիստոսի միջին թաղը, որով նրան խաչ են բարձրացրել: Գրելով «Փարիզի Աստվածամոր տաճարը» վեպը՝ Վիկտոր Հյուգոն նպատակ է ունեցել նաև վեր հանել Ֆրանսիացիների ձեռն առ աղջկային ճարտարապետությունը: Անշուշտ, Վ. Հյուգոյի նպատակը իրականացել է, ինչի վկայություն են ապացույցների հերթերը տաճարի մուտքի մոտ: Կենդանի Աստվածամոր տաճարում, չնոսանաք մոռենալ «Տիրական կետ» կոչվող բրոնզե սկավառակին, որը համարվում է տարածաժողովների հաշվարկման մեխանիզմի կետ. ըստ ավանդույթի, թաղաքի այցելուները կանգնելով այս սկավառակի վրա, փորձում են աղագայել: Երբեմն հայտնաբերվում են նվագամենների մեխանիզմ իրենց կանգնած:

Ի դեպ, նախորդ տարի Փարիզի հենց այս տաճարում է մատուցվել պատարագ ի հիշատակ 1915թ.-ի Հայոց ցեղասպանության անմեղ զոհերի:

By the way, last year a liturgy dedicated to the memory of innocent victims of the Armenian Genocide was given in Notre-Dame de Paris.

The next most visited place in Paris is Notre-Dame Cathedral, the entrance of which is composed of three arches: the middle arch depicts the Last Judgment with Virgin Mary on the left and St. Anna on the right arches. Christ's Crown of Thorns, wearing which he was crucified, is kept in this cathedral. When writing Notre-Dame de Paris, Victor Hugo also aimed at raising love of the French towards the national architecture. Of course, V. Hugo reached his goal, and long queues of visitors at the entrance of the Cathedral evidence it. When at Notre-Dame Cathedral, do not forget to approach the bronze plaque called "Point Zero", which is regarded the starting point for measuring distances. It is believed that by standing on this plaque, the visitors try to signal the start of new success and achievements in their lives.



Sacré-Coeur

## ՍԱԿՐԵ ԿՅՈՐ



Montmartre

Ի դեպ, եթե ցանկանում եք Փարիզից դուրսն իրիշտալ տանել Ձեր դիմանկարը այցելեք հենց Սոնմարտը:

By the way, if you want to get a portrait of you as a memory from Paris, visit Montmartre

Փարիզում են գտնվում նաև Սուրբ Եղորդության, Սաղմոն, Նոտր Դամ դե Լորեյն, Մեն ժերմին-ը՝ Սուրբ Դուստրա զեղեշիկ եկեղեցիները, ինչպես նաև Սակրե Կյոր ծոմաներում բազիլիկ եկեղեցին՝ աշխարհափառ բազիլիկների բաղաձայն: Մոնմարտում: Դեպի Մոնմարտի բարձունք տանող աստիճաններից վարիզյան երիտասարդության պաշտոնի վայրն են, որտեղ մշտապես հավաքվում են երիտասարդները՝ կասեմենդանելով համեզդներ ու շոք երաժիշտների համապատասխան երգեր: Այս բաղամասի համեռն տնայկներում ապրել և ստեղծագործել են ֆրանսիական հայտնի նկարիչներ, ուստի յուրաքանչյուր տուն իր փոքրիկ պատմությունն ունի:

Paris is home to picturesque churches, such as Holy Trinity, La Madeleine, Notre Dame de Lorette, Saint-Germain-l'Oservra as well as snow-white Basilica of Sacré-Coeur in the famous artist district Montmartre. Stairs leading up the Montmartre hill is an adorable place for the Parisian youth. They regularly gather here, organize concerts and impromptu performances of rockers. French renowned artists lived and created in the modest houses of this district, each having its own unique story.











Փարիզը ոչ միայն հարուստ է պատմամշակութային կոթողներով, այն նաև վաղեմների քաղաք է, և եթե գամսամուռ ենք Փարիզից տալան ամեն ինչ, առանց տարակրթվելու՝ արել ենք ամենահայտնի կարգին «Մուլեն Ռուժ», որ բաղաձնաբար նշանակում է «Կարմիր հողմաղաց»։ Թեև սառած են, բե մերկապարզ սկիզբ է առել հենց այս վայրից, սակայն իր ամբողջ պատմության մեջ «Մուլեն Ռուժում» եղբւր չի ջուցարկվել մերկապար, այն եղել և մնում է այն վայրը, որտեղ վազելում են (ավագույն կանկանը։ «Մուլեն Ռուժ» պարուհիների կանկանը մտել է Գինեսի ռեկորդների գրքի մեջ։ Նշենք նաև, որ սպորտային հագուստով մուտքը կարգին արգելվում է։

Besides being rich in historical and cultural monuments, Paris is also a city of pleasures, and if you want to get the most out of Paris, do not hesitate to visit the world-famous cabaret Moulin Rouge, which in translation means "red windmill". Although they say that striptease originated in this place, however, in its entire history, Moulin Rouge has never staged a striptease; it was and remains to be the place where one can enjoy the best can-can. The dancers of the Moulin Rouge can make their way into the Guinness Book of Records. It should be noted as well that visiting cabaret in sportswear is prohibited.

## Մուլեն Ռուժ Moulin Rouge

ՊԱՐԻԶԻ  
ՏՈՒՐԻՍՏԻ  
ՀԱՅՐԱՄԱՆ Ե՛  
ՊԵՆ  
CABARET  
TICKETS  
SHOULD  
BE BOUGHT  
IN ADVANCE



ՏՈՒՐԻՍՏԻ ԳԻՆԵ  
ՍԿՈՒՄ Է՛  
115  
ԵՎՐՈՅԻ

115 EURO  
BEING THE  
STARTING PRICE



Ամուլելիլ համաշխարհային տրդանտոյան մադրաբարդում, ճիշտ չի լինի չայցելել «Լաֆայեթ» առևտրի կենտրոն, որտեղ ներկայացված են ամենահայտնի ապրանքանիշների ամենաբարձր հավաքածուները, իսկ Փարիզի ավելի համեստ այցելուները կարող են գնումներ կատարել Ռիվոլի փողոցում տեղակայված խանութները։

To find oneself in the capital of world fashion and not visit the Lafayette shopping center, displaying the latest collections of the most famous brands, would be wrong. As for much modest visitors of Paris, they can shop at stores in Rivoli Street.







Վերսալի պալատ

## Palace of VERSAILLES

Պալատ գրավիչ չեն նաև Փարիզի արվարձանները. դրանցից մեկում է գտնվում Վերսալի պալատը, որը ոչ միայն քաղաքական պալատ է, այլ նաև պեղծաշուք քանդակների և իրազեան պեղծերի, շատրվանների, արհեստական ջրեմների համալիր. որը ժամանակին պալատական խրախճանքների լավագույն վայրն է համարվել: Ի դեպ, պալատում կան դաշիճներ, որոնք այսօր, իհարկե կլորիկ գունդի դիմաց, հնարավոր է վարձակալել հանդիսավոր միջոցառումների անցկացման համար:



Equally impressive are the suburbs of Paris with Palace of Versailles being located in one of those suburbs. Once being the best place for royal celebrations, the palace is not only a royal palace but also a complex of adorable gardens with spectacular sculptures, fountains and artificial waterfalls. As a matter of fact, today it is possible to rent halls at Palace of Versailles for a goodish sum of money to organize events.



Փարիզից ոչ մեծ հեռավորության վրա են գտնվում նաև ծանուկների համար նախատեսված եվրոպական «Ղիսնյեյնդն» ու «Աստերիքս» զվարճանքների այգիներ:

European Disneyland and Astérix amusement park designed for children are located not far from Paris.







Հայտնի է ամբարտ

Ըստ վարկանշային սանդղակի, Ֆրանսիայի ամենազեղեցիկ քաղաքներն են Փարիզը, Լիոնը, Մարսելը, Թուլուզը, Կաննը, Նիցցան և Վերսալը։ Իր մեծությամբ Փարիզի և Մարսելի զիջող նավահանգստային Լիոն քաղաքը համալսարանային է իր նախնական տեսքը, այստեղ ամբողջական բաղամասեր նվազագույն փողոխորտի անգամ չեն կրել։ Քաղաքի հին մասում են կենտրոնացած Վերանմանի դարաշրջանի հիմնական տեսարան վայելող, որոնք մերօրվա են 30 հազար մարդիկ համաշխարհային ժառանգության ցանկում։ Քաղաքի մեղմ փողոցների տներն իրար միացնող քաղաքում ծաղկավաճ միջանկյունի համալսում են Լիոնի յուրահատկությունները մեղմ։ Ըստ առաստաղի, այս միջանկյունի կառուցվել են մաքառաններին մետաքսի ոչ օրինական արտահանման հնարավորությունը նկատելի համար։ Հին քաղաքում են գտնվում Նոտր Դամ դե Ֆուրվիեր քաղաքի կենտրոնի Ֆուրվիեր բլրի գագաթին, և Սան ժեմ տաճարը կառուցված 13-րդ դարում։ Բազիլիկները ոչ ինչու կարող են տեսնել հոմեոպաթիկ շինություններ ամֆիթատրոն ու իսկայական սյունանք կոթողներ։ Քաղաքի ամենահայտնի իրադարձվել Բելկուր իրապարակն է, որտեղ իրենց հանգրվան են գտել կուրյալիս XIV-ի և Անտուան դը Վանտ-Էբյուրի կրթամաները։ Ասկայն Լիոնից հիսրալի ամուսնալաի տպավորություն կապանք իրականացնելով գիշերային էքսկուրս մոտորավաճառ, քանի որ ճարտարապետական կոթողները հատուկ լուսավորության ենթել, և Լիոն ու Սոն գետերի համագործակցությունը պատրվել չեն կարող բոլորն ոչ դիջ։



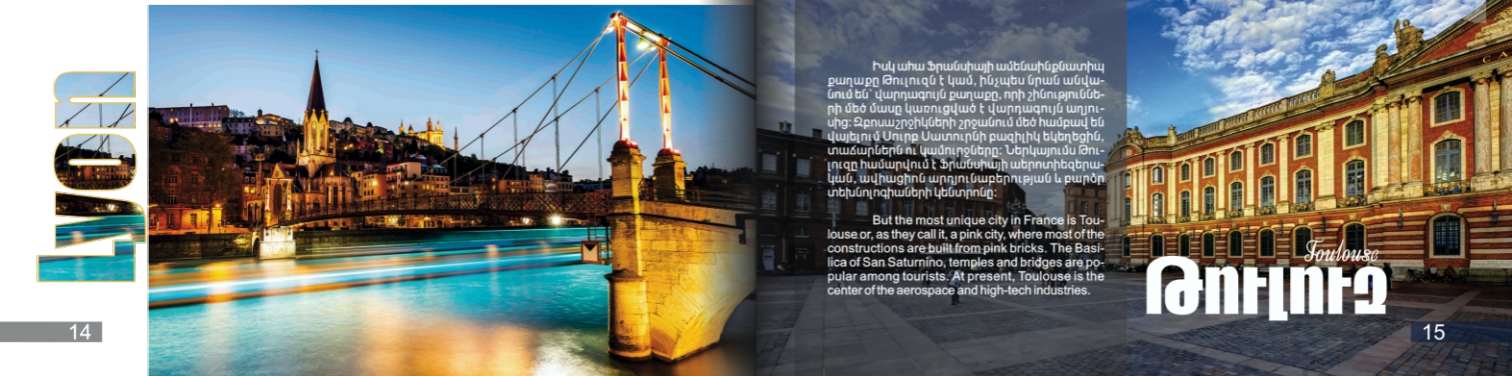
Paris, Lyon, Marseille, Toulouse, Cannes, Nice and Versailles have been ranked as the most attractive cities of France. Yielding to Paris and Marseille in its size, the port city of Lyon has almost preserved its former appearance. Even its districts have not undergone the slightest changes. Included in the UNESCO's world heritage list, the main sights of the Renaissance period are centered in the old part of the city. Numerous vaulted passageways connecting the houses of narrow streets are considered one of the outstanding features of Lyon. These passageways are believed to have been constructed to enable silk smugglers to export their goods illegally. Basilica of Notre-Dame de Fourvière atop the Fourvière Hill and Cathedral Saint-Jean, built in the 13th century, are located in the old city. Not far from Basilica you can see Roman constructions - amphitheater and huge column-shaped monuments. La Place Bellecour is the most famous square in the city. The statues of Louis XIV and Antoine de Saint-Exupéry found their haven in this square. However, you will get an unforgettable impression from Lyon, if you take a night tour in motor boats, because architectural monuments under the special lighting and tranquility of the Rhône and Saône Rivers cannot leave anyone indifferent.



Եթե դու քնովակնա հանգստի սիրահար եք, նախապատվությունը միայն ճանաչակ կտաք Սան Տրուպեի վայր, որտեղ նախընտրում են հանգստանալ և առանձնատներ մեծ քերել հանրապետական ու մեծապատկաններ, ուստի և Սան Տրուպեի մշտապես մաղկաշատ է։ Սա քաղաքը համաշխարհային ճանաչում է տալու Սան Տրուպեի մկարախակված «Եվ Սուպան տները կնոջ» Ֆիլմի հետո, որի գլխավոր դերակատարն է Բրիջիտ Բարդոն։ Քաղաքում կան հարյուր տալ հավաքածուներով բանգարաններ, այդ բոլոր և Օւլի բանգարանը։ Իր ուղևոր տներ և գրավում Գրիմոն նախաձեռնալ մանեշքել առաջատարանակերով։ Սան Տրուպեում չմոռանաք համոզվել տեղի ամենահայտնի սպորտ «Քույրաք» պատրաստված տարբեր ձկնամթերներով, և ինքուհի, ափի վաճառ, որոնցից արժե առանձնացնել հիետալ տեսակները Poivre d'Ane, Cabri aux Epices և Buchette de Banon։



If you are a beach holiday-lover, you'll definitely give preference to Saint-Tropez - a place where celebrities and wealthy people choose to relax and buy villas. Therefore, Saint-Tropez is always brimming with people. This city gained worldwide popularity after the film "And God Created Woman" had been shot in Saint-Tropez, starring Brigitte Bardot. The city houses museums with rich collections, including Maritime Museum. Port Grimaud has its special place with its extremely luxurious sailboats. Be sure to taste the most popular soup Bouillabaisse in Saint-Tropez, made of different varieties of fish, as well as goat cheese. Some varieties such as Poivre d'Ane, Cabri aux Epices and Buchette de Banon are worth to be tasted.



Իսկ ահա Ֆրանսիայի ամենահին և ամենաքաղաք Ռուլուզն է կամ, ինչպես նրան անվանում են վարդապետ քաղաք, որի շինություններն մեծ մասը կառուցված է վարդապետ սպորտի Զոռաշքիթիների ջրամուկ մեծ համալս են վախում և Սուրբ Սատուրնի քաղաքի կենտրոն, տաճարներ ու կամուրջները։ Ներկայումս Ռուլուզը համարվում է Ֆրանսիայի արտոնադրական, ավիացիոն արդյունաբերության և քաղաքի տեխնոլոգիաների կենտրոնը։

But the most unique city in France is Toulouse or, as they call it, a pink city, where most of the constructions are built from pink bricks. The Basilica of San Saturnino, temples and bridges are popular among tourists. At present, Toulouse is the center of the aerospace and high-tech industries.

Toulouse  
Թուլուզ



# Nice

## Նիցյա

Շուկային հանգստի սիրահարները չեն սխալվի այցելելով Նիցյա՝ քաղաք, որը հիմնով են հունիներ և անվանակոչել հաղթանակի աստվածուհու՝ Նիկայի պատվին։ Այսօր Նիցյայի խորհրդանշն է համարվում «Մեղվախալան արտադրանա հատվածը», որտեղ գտնվում են ամենաբարձր և ժամանակակից իրադրությունները։ Այս տարածքը համարվում է զբոսաշրջիկների ամենապիտանի վայրը, քանի որ այստեղ օրվա մեջ 24 ժամ եռում է կանքը։ Քաղաքի հին մասը գտնվում է բլրի ստորոտին և իր գեղատեսիլ տոնակներով մշտապես զբոսաշրջիկների ու շաղկապան կենտրոնում է։ Թանգարանների բանակով Նիցյան զիջում է միայն Փարիզին։ Այստեղ են Մատիսի, Զաքարի Բանդաբանտեի, Խալ Գելեցիի արվեստների թանգարանում ներկայացված են Մոնեի, Դեգայի ու Ունեսկոյի ստեղծագործությունները։



Քաղաքի հին հատված  
The old part of the city

Նիցյան հայտնի է նաև իր ծաղիկների տոնավաճառով, որ ամեն առավոտ բերվում են միլիոնավոր բարձր ծաղիկներ, որոնք բազում ինչ են համարվում լավագույնը։

Nice is also famous for its flower market, overflowed with millions of fresh flowers every morning with lavender being their queen.



Լավագույն լողափերին արևայրուկ ստանալուց անաչ գեղ մեկ անգամ նայվածաշեք Le Negresco հյուրանոցում՝ Brasserie Rotonde ռեստորանում։ 46 հաբելով 24 եվրո դուք ոչ միայն կստանաք կատարյալ նախաճաշ, այլ նաև հնարավորություն կունենաք կարճ ժամանակով տեղափոխվելու մանկություն, քանի որ ռեստորանի ինտերիերում օգտագործված են ինչ կայունակի դեպքեր և փյուն դուք կսպանաճաշում եք՝ ձեզ ընկերակցող ծիղկները սկսում են ուրախ ցատկոտել երաժշտության հնչյունների ներքո։

Before lying in the sun on the best beaches, at least once enjoy your breakfast at Brasserie Rotonde restaurant of Hotel Le Negresco. It will cost you 24 euro to have a delicious lunch, but you will have a chance to experience your childhood for a short period of time, as parts of old carousel have been used to decorate the interior. While having breakfast, you'll be accompanied by horses jumping happily under the sounds of music.



Ձեզ բախտ կվճարվի ներկա գտնվել Նիցյայի դիմապատկերների, երբ քաղաքում 2 շաբաթ անընդմեջ չեն դադարում համերգներն ու իսկապաև տրվելների ելույթը, որի ընթացքում մասնակցների վրա թափվում են միլիոնավոր ծաղիկներ։

If you make up your mind to visit Nice in the late February, you will be lucky to join the Nice Carnival with non-stop concerts and giant puppet parade lasting for 2 weeks, during which millions of flowers are poured over the heads of the participants.





## Բորդո Բordeaux

Եթե Փարիզը համարվում է երգանու-  
թյան մայրաքաղաքը, ապա Բորդոն է՝ աշխարհի  
գինեգործության մայրաքաղաքը: Ֆրանսիան  
հնագույն ժամանակներից սկսած համարվել է գի-  
նեգործության բազուկին և այսօր համաշխարհա-  
յին շուկայում գինու արտահանման դիրքի ա-  
ռաջնորդն է ոչ այն պատճառով, որ ֆրանսիացի-  
ները տիրապետում են գինեգործության բոլոր  
գաղտնիքներին, պարզապես նրանք բախշող բե-  
րել է նաև աշխարհագրական առումով: Ֆրան-  
սիայի կիսման ավելի շատ միջերկրածովյանն է,  
քան ցամաքային, ինչի շնորհիվ իսկապատմա-  
յալ խաղողի ապիկների բերքը շատ դանդաղ է հասու-  
նանում՝ լավագույն գինիների համար ապառիկե-  
լով անգույզական համայնի հատկություններ: Բոր-  
դո բաղադրի գինիները դասակարգվում են 6 ան-  
վանատեսակով: Բորդոյի գինիներից կարծիք չի  
Chateau Petrus-ը համարվում է աշխարհի անն-  
աբասան գինիներից, իսկ կոկոն այստեղ ար-  
տադրվող չոր կարմիր Chateau Lafite Roths-  
child-ը, Chateau Mouton Rothschild-ը, Chateau  
Cheval Blanc-ը Chateau Haut-Brion-ը, ցանցը սպի-  
տակ Chateau d'Yquem-ը դասվում են աշխարհի  
ամենաեղիմահամար գինիների շարքում: 2001 թ.  
Բորդոյի «Շատ Լաֆիտ-1787»-ը Լոնդոնի Բիթ-  
թի անվորում վաճառվել է 105.000 ֆունտ անդր-  
իկով: Եվ տրամաբանական է, որ ինչքան բազա-  
յին կենտրոնում է գտնվում հայտնի «Գինու տունը»,  
դրտեղ կարող եք ծանոթանալ հանրապետ խա-  
ղողի ապիկների երթուղիներին, ստանալ 25գ ռե-  
տաքրքուր տեղեկատվություն, իսկ եթե ցանկա-  
պա ծեք բերել գինու ու բանի շիշ, այցելեք գինու  
խամուրներից ամենահետաքրքիրը L'Inten-  
dant-ը: Բորդոն ունի նաև տեսարժան ապամեծ  
տարածքներ, հիպոսան կամուրջներ, ամրոցներ,  
տաճարներ, իրապատկերներ ու ծառայապատ-  
մական կոթողներ, որոնք համաշխարհային մշա-  
կութային ժառանգության մաս են կազմում:

If Paris is considered to be a fashion capital, then Bordeaux is the world's wine capital. Since ancient times France has been regarded a queen of winemaking. Today, it is a leader in the field of wine export in the global market not because the French know all the secrets of winemaking, simply because they have a good geographical coverage. Climate in France is rather Mediterranean than continental, which leads to a slow maturation process of vast vineyards, providing unique palatability traits for selected wines. The wines of Bordeaux are classified under 6 brand types. Among Bordeaux wines, the dry red Chateau Petrus is thought to be one of the world's most expensive wines. As for the wines again produced here, like dry red Chateau Lafite Rothschild, Chateau Mouton Rothschild, Chateau Cheval Blanc, Chateau Haut-Brion, and sweet white Chateau d'Yquem, they are classified among the world's most prestigious wines. A bottle of Chateau Lafite 1787 sold at Christie's London in 2001 for £105,000. It is logical that a famous "Wine house" is nestled in the heart of the city, where you can inquire about the routes of famous vineyards, get the information you need and visit L'Intendant - the most engaging among the wine shops, if willing to buy a few bottles of wine. Bordeaux is home to the scenic coastal areas, magnificent bridges, castles, temples, squares and architectural monuments, which are part of the world cultural heritage.



## ԿԱՆՆ ԿANNES

Բալնայի նշանավոր վայրերը

Remarkable spots of the city

Նիցայից 30 կմ հեռավորության վրա, Նապոլեոն ժովախորշի ափին է գտնվում ֆրան-  
սիայի հռչակավոր Կանն (Cannes) առողջարա-  
նային քաղաքը: Ամառուր օրերին, ծովափի երկ-  
րործական բնակատեղիներ, մեծ, արվեստ կե-  
նա, նրբազան խոհանոց, տոնակատարու-  
թյուններ, խաղատներ, կինոթատրոններ, դիսկո-  
տեղիներ, ջրային մարզաձևեր, այս ամենը Կաննը  
դարձրում են ցանկալի երթուղի գրաստիկներին  
և իրենական վայր արձակուրդն անցկացնելու  
համար:

Կաննը 9 կմ երկարությամբ ձգվում է Բո-  
լի քաղաքային մեծ կամուրջի վրա: Կաննը  
լուծում է մտքի կոթորոշում, Ազատության ծառու-  
րդին և Կրոնաշեն ամառային քաղաք (boulevard de la  
Croisette): Կրոնաշենի իր շքեղ իլյուստրացիոնով,  
առանձնատեսքով, հայտնի կուտորիներին և  
յուր թաղանթ արտադրողներին խառն թերթով  
(Dior, Lacroix, Vitton, Yves-St-Lorraine, Chanel,  
Hermes) Կաննի ցուցադրվել է: Այն ձգվում է  
Կաննի ծովափի շիջ մինչև նավահանգիստը և  
նշանավոր հայտարարվել (պահիմուն), որ գտնվում  
է Կաննի մշակութային բաժնունքին:

Բալնայի մշակութային կյանք են եղել Չառլի  
Չապլինը, Տիտուս Բեռնարը, Մարլեն Դյուրի-  
նը, Սորբու Լաշիյեն, Մոնի Լորենը, Զառլա Լան-  
կաստեղը, Կատրին Դենյուվը, իշխանուհի Դյա-  
մանտ: Դավալ է բալնային բոլորին: Կաննում ժա-  
մանակին առանձնատեսք են կառուցել Գիդյո Մո-  
պասանը, Դյուլաբե Մերիեն, ժերալ Ֆիլիպը:

Thirty kilometers away from Nice, Cannes, a famous resort town, is located on the shore of the Gulf of La Napoule. Sandy beaches, variegated seaside landscapes, mild, sunny climate, exquisite cuisine, festivals, gambling houses, cinemas, discos and water sports - all of this makes Cannes a desired destination for tourists and an ideal place for spending vacation.

Cannes stretches some 9 kilometers from La Bocca district on route to the rocks of the Fourcade. In the city center are located Antibes street, Liberty avenue and Promenade de la Croisette. With its luxury hotels, private houses and haute couture shops and the deluxe clothing shops (Dior, Lacroix, Vitton, Yves-St-Lorraine, Chanel, Hermes), Croisette is a show-window of Cannes. It stretches from the Bay of Cannes to the port and a famed casino, located on the picturesque hill of Palm Beach.

Among regular guests of the city were Charlie Chaplin, Tristan Bernard, Marlene Dietrich, Maurice Chevalier, Sophia Loren, Bart Lancaster, Catherine Deneuve, Princess Diana... It is difficult to list them all. At one time Guy de Maupassant, Prosper Mérimée and Gérard Philipe had their private houses built in Cannes.





## Կաննի պատմություն

Կանն քաղաքամասը ստանալու է երբեք: Իր անվանման համար Կաննը հավանաբար պարտական է շրջակայքի երեքնի եղեգնուտների: Կաննի տեղանքում եգիտնա բնակավայրը, ըստ մի վարկածի, հիմնադրել են հունացիները մ.թ.ա. 42 թվականին, ըստ մեկ այլ վարկածի՝ իտալացիները մ.թ.ա. II դարում: Զննակիները զբաղվում էին հիմնականում ձկնորսությամբ, ավան օգտագործվում էր որպես նավահանգիստ Լեռնյան կղզիների հետ առևտուր անելիս:

Քաղաքի անցյալի մասին հիշողություններ է պահում Սյուքե (Suquet) բլուրը, որի վրա բնակություն են հաստատել իտալացի, ապա՝ հունացիները: Սյուքեի պալատիկը, է Կաստրի ամրոցը (Chateau de la Caste) XII դարի կառույց, որտեղ այժմ գտնվում է հնագիտության և ազգայնության բանալարանը, ինչպես նաև XV դարի Սուրբ-Ղառ-ձի՝ Էսպերանս եկեղեցին: Սյուքե բլուրից բացվում է քաղաքի և ողջ առափնյայի գեղեցիկ տեսարանը:

Once settled by the Greeks and the Romans thereafter, the Suquet Hill keeps the memories of the city's past. Chateau de la Caste, built in the 12th century and housing the historical and ethnographic museum as well as the Notre-Dame-de-l'Esperance church dating back to the 15th century, has been preserved here. The Suquet Hill overlooks the scenic beauty of the whole coastal area.

Կաննը իր համբավի համար պարտական է անգլիացի լորդ Հանրի Բրոուինգին: Խուսափելով ժամտախախտ համաճարակից, որ 1834 թ. բռնկվել է Միջագետքի շրջակայքում, լորդը փոխում է իր երթուղին և իջևանում մոտակայքում գտնվող այլ գյուղական: Երկրամասն անցան և գերում նրան: Իր գեղեցկության, հյուրընկալության և պողոտայան խոնհանգով, որ նա այստեղ շատ ավելի երկար ժամանակ է անցկացրում, քան ծրագրում էր, իսկ հաջորդ տարի այստեղ է բերում իր բարեկաններին: Այդպես սկսվում է Կաննի ժամանակակից պատմությունը:

## The History of Cannes

Cannes, when translated into English, means reed. Probably Cannes owes its name to the cane plantation once located in its outskirts. One of the versions suggests that Aegina settlement of Cannes was founded by the Romans in 42 BC and according to another version it was founded by the Ligures in the 2nd century BC. Inhabitants were mainly engaged in fishing and the settlement was used as a port when trading with the Lérins Islands.



Սուրբ-Ղառ ձի էսպերանս եկեղեցի  
Notre-Dame-de-l'Esperance

Կաստրի ամրոց  
Chateau de la Caste

Cannes owes much of its prominence to the English Lord Henry Brougham. To avoid the plague epidemic that broke out in 1834 in the vicinity of Nice, the Lord changed his route and stopped at the village nearby. He was captivated by the beauty, hospitality and Provençal cuisine of the region so much that he spent there much more time than planned and even brought his relatives here the following year. This is how the modern history of Cannes began.



Սուրբ Միքայելի ռուդախա եկեղեցի  
St. Michael Orthodox Church



Կաննը հին գեղեցիկ շենքերի, եկեղեցիների, մատուռների, գրադարանների քաղաք է: Զբոսնելու համար կարելի է գնալ դեպի ձկնորսական նավահանգիստ կամ վարդանոց՝ վարդերի տնկարան: Քելլինիի գրավիչ մատուռը (Chapelle Bellini), որ կառուցված է իտալական քարոլկով՝ իմով, գտնվում է Ֆորենթինիայի գրադարանում: Իսկ Սեբաստյան III-ի բուլվարում է գտնվում ու պալատ ինքնատիպ Սուրբ Միքայելի եղեռնակալների ռուսական ռուդախա եկեղեցին (Eglise Saint-Michel Archange):

Կաննի ծովային կայարանից գրտամավակով կարելի է 15 րոպեում հասնել խորհրդավոր Լեռնյան կղզիներ: Սենտ Մարգարիտ կղզին ավելի քան 300 տարի պահպանում է երկաթե դիմապոկ կայանավորի գաղտնիքը: Միջնադարում կղզում կառուցվել է թագավորական ամրոց, որը հետագայում դարձել է թագավորական բանտ: Այստեղ այդ ամրոցում գտնվում է Շուլի բանալարանը: Իսկ Նեմ Օմրի կղզում գտնվում է մի վանք, որ հիմնադրվել է V դարի սկզբին: Միաբանությունը գտնվում է մինչև օրս: Կղզին նշանավոր է նաև տեղական լիկյորով, որի գաղտնիքը վանականները խիստ գաղտնի են պահում:

Cannes is a city of beautiful old buildings, churches, chapels and parks. You can go to the fishing port or rose nursery gardens for a walk. Built in the Italian baroque style, fascinating Chapelle Bellini nestles in Florentine park. Distinctive as much, St. Michael the Archangel Russian Orthodox Church is located on Boulevard Alexandre III.

Just some 15 minutes by boat from Cannes, you may reach the mysterious Lérins Islands. For over 300 years, Sainte-Marguerite Island kept the secret of a prisoner in the iron mask. In the Middle Ages a royal castle, which was later turned into a royal prison, was built on the island. Today, the castle houses the Maritime Museum. As for the Saint Honorat Island, one can find an abbey founded at the beginning of the 5th century, with the congregation operating to date. The island is also famed for its local liqueur, the production secret of which is kept strictly confidential.

## Հայտնի իրադարձությունները Popular events

Կաննում տեղի ունեցող նշանավոր իրադարձություններից են Կաննի միջազգային փառատոնը, «Իսկե իսկու» գովազդի միջազգային փառատոնը, Եվրոպական բջջային կապի ամենամյա խոշոր տեխնոլոգիաների շուկան և Եվրոպական կոնցերտի անշաժ գույքի ցուցահանդեսը՝ «MAPIC»-ը: Կաննում անցկացվում են նաև թագավորական ռեգատաներ, միջազգային միարշավներ, գոլֆի մրցումներ:

Among the notable events taking place in Cannes are the Cannes Film Festival, the Cannes Lions International Festival of Creativity, the largest annual market of European mobile technologies and MAPIC, the retail real estate show. Royal regattas, international horse racing and golf tournaments are also held in Cannes.





# ԿԱՆՆԻ ՄԻՋԱԶԳԱՅԻՆ ԿԻՆՈՓԵՐՄԱՏՐՈՆԸ

Կաննի անկախ կինոփառատոնի ստեղծման գաղափարը ծագել է Կենտրոնիկ փառատոնում 1939 թ.։ Մեաջիկ անգամ փառատոնը պետք է կայանար 1939 թ. սեպտեմբերին։ Նախամեծուղը Ֆրանսիայի կրթության նախարար ժան Զմյե էր, ժյուրիի նախագահ էր ճեպանակել Լորի Լյուսինը։ Մակայն փառատոնի բացումը տապալկեց եվրոպայում սկսված Երկրորդ համաշխարհային պատերազմի պատճառով։ Մեաջին անգամ փառատոն անցկացվեց 1946 թ. (սեպտեմբերի 20-ից հոկտեմբերի 5-ը)։ 1948 և 1950 թթ. կինոփառատոնը չէր կայանում ֆինանսական միջոցների անբավարարության պատճառով։ 1952 թ. սեպտեմբերին անցկացվում է ամեն տարվա ժյուրիին (փառատոնը ընդհատվում է միայն 1968 թ. ուսանողական ընդլույծների պատճառով)։ Այսօր փառատոնի պաշտոնական բյուջեն կազմում է 7 մլն դոլար։ Երբ պարզ դարձավ, որ կինոյի տոնը լայն միջազգային թափ է ստանում, 1948 թ. ներկայիս JW Marriott Cannes-ի տեղում բացվեց Կաննի փառատոնի պալատը։ Ըայց սկզբում էլ ակնհայտ էր, որ այն փոքր է։ 1980-ականների շնորհիվ, երբ փառատոնը ճանաչվեց ամենաեղիմբողակավոր աշխարհում, բացվեց ժամանակակից Փառատոնի պալատը։

## Cannes Film Festival

The idea of creating an independent Cannes Film Festival originated at the Venice Film Festival in 1938. The first edition of the Festival was originally set to be held in September 1939. The Festival was created on the initiative of Jean Zay, Minister of National Education and Fine Arts in France under the jury presidency of Louis Lumière. The coming of World War II in Europe derailed the film festival. It finally took place in 1946 (between 20 September and 5 October). The Film Festival did not take place in 1948 and 1950 due to insufficient funds. It is subsequently held every May from 1952 onwards (In 1968, the Cannes Film Festival was brought to an abrupt closure due to the student protest). Today the official budget of the Festival totals 7 million dollars. When the film festival proved to take a full international speed, the Cannes Festival Palace was opened in 1948 on the present site of the JW Marriott Cannes. From the very beginning it was obvious, however, that the palace was small. On the threshold of the 1980s, when the festival was recognized as the most popular in the world, a new modern Festival Palace was opened.



Փառատոնի ժամանակ Կրուազեթի առաջնակարգ հասարակում են երկապագուները, տեմբեր կարգի տանողը քով թաղիքացի կինոստեղերին և ռեժիսորներին։ Կայալան կողքին գտնվում է Անտոնի ծառուղին, որտեղ բազմաթիվ ականավոր կինոգործիչներ են թողել իրենց ձեռքի հետքը։ Կաննի կինոփառատոնի գլխավոր մրցանակը «Ոսկե արմավենու ճյուղ» է (Ֆր. Palme d'Or)։ Իր սկսվումն այն ստացել է 1955 թ.։ 1939-1954 և 1964-1974 թթ. փառատոնի ռաբոթույն պարզեց կոլեկտիվը եր Զմյե-պալի։ Փառատոնի ամբողջ պատմության ընթացքում որևէ կինո-ռեժիսոր չի հաջողել մրցանակը նվաճել երեք անգամ։ Փառատոնի գլխավոր պարգևի կրկնակի մրցանակակիցների թվում են Ալեք Եյրդեբը (1946, 1951), Յոնեսիո Յորդ Կոպպալան (1974, 1979), Քլյուե Առուգուա (1988, 1992), Էմիր Կուստուրիկան (1965, 1995), Սոկոյե Իմանուրան (1983, 1997), Կալյուե երթայիները (1999, 2005), Միխայիլ Կանեին (2009, 2012)։



Along the Croisette, throngs of fans gather to catch a glimpse of film stars and stage directors ascending the red-carpeted stairs. Walk of Fame is located near to the Palace, where many prominent filmmakers have left their handprints. Golden Palm Branch (Palme d'Or in French) is the highest prize awarded at the Cannes Film Festival. It got its name in 1955. In 1939-1954 and 1964-1974 the highest prize of the festival was called Grand Prix. During the whole history of the film festival no film director succeeded in winning the prize three times. Alf Sjöberg (1946, 1951), Francis Ford Coppola (1974, 1979), Billie Allread (1988, 1992), Emir Kusturica (1985, 1995), Shohei Imamura (1983, 1997), Dardenne brothers (1999, 2005) and Michael Haneke (2009, 2012) are among double-Palme d'Or winners - the highest prize of the festival.

## Հայկական ներկայությունը

### Կաննի փառատոնում՝ և կինոշուկայում՝

#### Armenia's presence at the Cannes Film Festival and film market

Հայկական առաջին ներկայությունը Կաննում մեղադրվում է 1965-ականներին։ Հենրիկ Մարգարյանի «Տերտրին ու իմ կինո» (1965) ընթացքում է Կաննի փառատոնի կարճամետրաժ ֆիլմերի մրցույթում, իսկ Զորեգը Դովապանի «Բարև, ես եմ» կինոնկարում առաջին է, որ ներկայացվել է Կաննի ինքնակազմ մրցույթում (1966)։ Այսին ուշ Կաննի կինոփառատոնի մրցանակակից է դարձել կանադա-արմենիա Ստոն Եգոյանը (1994 թ. նրա «Էկզոտիկան» արժանացավ FPRESI-ի մրցանակին, իսկ 1997 թ. նրա «Նուալիկը ապագան» ստացավ 3 մրցանակ (Զմյե պրի, FPRESI-ի և Իմանուրանի մրցանակներ)։ Արտոն Եգոյանը 2010-ին եղել է փառատոնի «Լիբեռալիզմ» և Լեզբանական ֆիլմերի մրցույթի ճանաչված։ 2010 թ. Ֆրանսիայի կինոնեմաթոք Սեկսուալ «Հենրի կոլեյին» կարճամետրաժ արժանացել է Կաննի կինոփառատոնի «Ոսկե արմավենու ճյուղ» թաղիքացույցի մրցանակին։

2010 թվականից Հայաստանի ազգային կինոնեմաթոքում մասնակցում է Կաննի կինոշուկային և մշտական տարալիկ ունի։ Ամեն տարի հայկական տարալիկում իրենց ֆիլմերն են ներկայացնում իսկ ներկայումս ու պոլիտիկական կողմնակից ժողովուրդները գտնվում են կինոփառատոնի ու աղբյուր արտադրված ֆիլմերի համար։ 2014 թ. «Կաննի դուստրաներ» արտադրված ժողովուրդ կայացել է Սեկսուալ Փառապանիկի «Նուալիկը ապագան» ֆիլմի կրկնակնական տարբերակի ցուցադրությունը (կերպարանգնում իրականացել է Մարտին Մարտեզի Համաշխարհային կինոյի Իմանուրան Հայաստանի ազգային կինոնեմաթոքի հետ համադրականությամբ)։

Armenia's first presence at the Cannes Film Festival dates back to 1960s. "The Priest's Promise" film (1965) by Henrik Margaryan was included in a Short Film Program of the Cannes Film Festival and Frunze Dovlatian's "Hello it's me" (1966) was the first nominated feature at the Cannes Film Festival. Later Canadian-Armenian film director Atom Egoyan became a winner at the Cannes Film Festival. In 1994, Egoyan's "Exotica" won the FIPRESCI Prize and the "The Sweet Hereafter" was awarded 3 prizes in 1997 (the Grand Prix, the FIPRESCI Prize and the Prize of the Ecumenical Jury). In 2010, Atom Egoyan chaired the Cinefondation and short films festival. In 2010, French-Armenian filmmaker Serge Avédikian was awarded the highest prize at the Cannes Film Festival for his short film "Barking Island".

The Armenian National Film Centre has joined the Cannes film market and has had a permanent pavilion since 2010. Each year, Armenian film directors and producers present their films at the Armenian pavilion, trying to find a partner for new film projects and for the films that have already been produced. The restored version of Sergei Parajanyan's film "The Color of Pomegranates" was screened in 2014 under the out-of-competition program of "Cannes Classics" (the film was restored by Martin Scorsese's the World Cinema Foundation in cooperation with the Armenian National Film Centre).

Դուգլաս Բագրատյան  
Ruzan Bagratyan





Notre Dame de Strasbourg



Strashourg



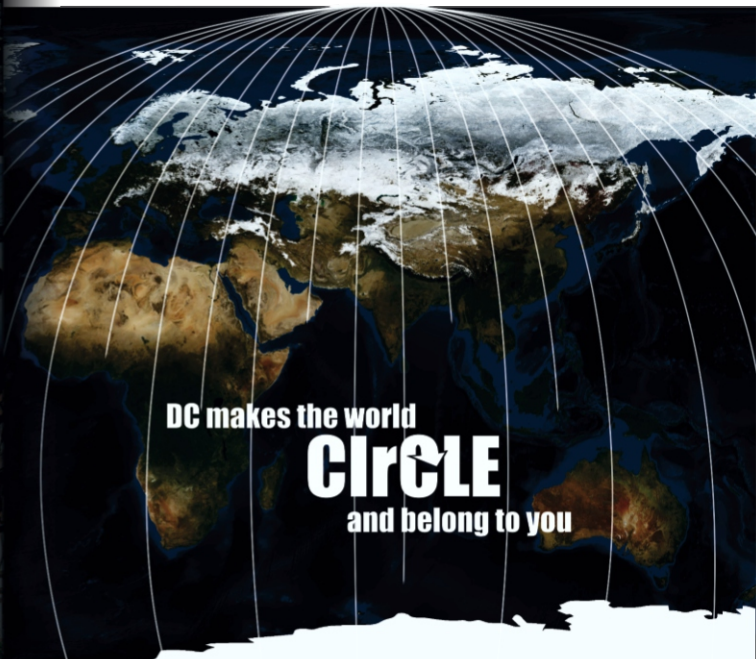
Place Kiebr



Ֆրանսիան ստացիացվում է նաև տարբեր միջազգային իրավապահ կազմակերպությունների հետ պայմանավորված այն հանգամանքով, որ նշված կազմակերպությունների կենտրոնակայանները տեղակայված են Ստրասբուրգ քաղաքում, որը գտնվում է Ֆրանսիայի արևելքում և սահմանակցում է Չեռնոմիային: Այդ իսկ պատճառով է քաղաքը պարտված է ֆրանկո-գերմանական մշակութային շնչով: Քաղաքի պատմական կենտրոնում է գտնվում գորական ոճով կառուցված մայր տաճար Նոտր Դամը: Այն հայտնի է տաճարի ներսում գտնվող ժամացույցով, որը ցույց է տալիս ոչ միայն ժամը ու տարին, այլև կենդանակերպի նշաններն ու մոլորակների դասավորվածությունը: Տաճարի վերին դիտարկման հարթակից թռչունի բարձրությունից կարող եք հիմալայ ամբողջ քաղաքի հիսաբանչ տեսարաններով, իսկ եթե ինչ-ինչ պատճառով վախենում եք բարձրությունից, վայելեք քաղաքը ջրային տրամվայով: Ստրասբուրգի ամբողջ կյոլորիսն զգալու համար հարկավոր է վայելել ամենաշուտաձև ջրանց Փոքրիկ Փարիզը որ փոքրիկ տունակներով կառուցված անմիջապես ջրանցքների վրա, ու վայելեք մեկ բաժակ սուրճ այստեղի արճարաններից մեկում: Աշխարհի ամենափոփափաքապան քաղաքը հնարավորություն է ընծայում նաև միանգամայն օրինական կերպով խախտել սահմանը գրանցվել Ֆրանսիան ու Չեռնոմիան իրար կապող Ռեյմս կամրջով: Քաղաքի կենտրոնում Կեյբերի իրապարակն է, որ համարվում է նաև քաղաքի առևտրային կենտրոնը:

Դե ինչ  
*Bon voyage!*  
Well, *Bon voyage!*

Աննա Ազոբյան  
Anna Azroyan



DC makes the world  
**CIRCLE**  
and belong to you

**C**oncierge  
**I**nsurance  
**C**ash-back  
**L**oan  
**E**litism



# RENCO IN ARMENIA

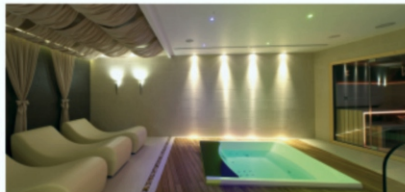


## ROYAL TULIP

LUXURY HOTELS

GRAND HOTEL YEREVAN

[www.royaltulipgrandhotelyerevan.com](http://www.royaltulipgrandhotelyerevan.com)



## PASSION FOR HOSPITALITY

### ՀՅՈՒՐԵԼՅԱՆԵԼՈՒ ԲԵՐԿՐԱՆԸ



BEST WESTERN  
CONGRESS HOTEL  
SUPERIOR DELUXE



[www.congresshotelyerevan.com](http://www.congresshotelyerevan.com)



Known and unknown



Իրենք ֆրանսիացիները  
ֆրանսիական համըրյուն  
անվանում են անգլիական:

The French themselves call the  
French kiss an English kiss.

Հնագույն ժամանակներում ծնվել են տարբեր առասպելներ, որոնցից մեկի համաձայն մի շատ ժեղեցիկ և համարյանախո գրքուհի, որ ճանապարհորդելու մեծ սիրահար է եղել, Ֆրանցյանը լավատարած իր այգեկույթում ժամանակ հանդեսնելով իրեն հյուրապարհած գինին, այնքան է հավանում խմիչքը, որ ցանկություն է հայտնում հանդիպել գինեգործին՝ դուրսական համը գաղտնիքը պարզելու համար: Գինեգործ ժամ-Լուի-դե-Ֆիլիպ-դե-Տրուդան էլ գերված դրսուտի գեղեցկությամբ, պատմում է, թե այնքան է սիրում իր աշխատանքը, որ յուրաքանչյուր ասույսում իր հաաղոխի աչիներով զբաղնելիս շուրմ է խաղողի որկույթներն ու հատիկն այնպես համըրում, որ ցվեն սիրով ու սեր ճառագեն, ապա նույն քաղի մղումներով էլ համըրում է դրսուտին... Հեքիաթային համըրյունից հետո գինեգործն ու իր սիրեցյալը գինին վերանվանում են «ֆրանցյանական համըրյուն», իսկ ֆրանցյանիայի բնակիչները սկսում են համարվել լավագույն սիրեկաններ: Ամբողջ մեծ քաղաք, ֆրանցյանիան վերանվում է ֆրանսիայի, համըրյուն էլ՝ ֆրանսիականի, իսկ տեղի բնակիչները շարունակում են վայելել նույն համըրյունը:

Various myths were born in ancient times: one of them says that a very beautiful and gourmet duchess, who adored travelling, during her visit to Francelandia tasted the wine treated to her and liked it so much that she was willing to meet the winemaker to reveal the secret of a magical taste. Captivated by the beauty of the duchess, the winemaker Jean Louis de Philippe de Truda told that he liked his job so much that every morning, when walking through his vineyards, he stroked the grape vines gently and kissed them one by one, so that they would be filled with love and radiate love in their turn... and, thereafter, the winemaker kissed the duchess with the same good intentions... After the fabulous kiss, the winemaker and his lover renamed the wine into the "Francelandish kiss" and the residents of Francelandia believed to be the best lovers. As the centuries pass, Francelandia turns into France and the kiss - into French, but the local residents continue to enjoy the same reputation.



# ՖՐԱՆՍԻԱ

## ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԵՐԱՆՔՆԵՐՈՎ

## FRANCE IN ARMENIAN COLOURS

Հայ-ֆրանսիական շփումները հին պատմություն ունեն։ Կան տեղեկություններ, որ հայերը 6-7-րդ դդ. Այր երկիրն իր «Աշխարհացույցում» նկարագրել է դեռևս Անանիա Շիրակացու՝ նշելով, որ այնտեղ գտնվում էր ֆրանկներն են ապրում։ 9-10-րդ դդ. հայ-ֆրանսիական շփումները այնքան էին ակտիվացել, որ ֆրանսիայում մեծ հետաքրքրություն էր առաջացել հայոց նշվել ու նշանակել նկատմամբ։ Բրոու տեղեկություններով, հայ ճարտարապետներն ու շինարարները մեծ ներդրում են ունեցել 806թ. Օշլանի մոտ գտնվող Սեն-ժերմեն Պրե Պրե եկեղեցու կառուցման հարցում, որ, ինչպիսիք, հայկական ոճի։

Armenian-French relations have a long history. The Armenians are said to have settled in historical Gaul (France) still in the 6th-7th centuries. In his work "Ashkharatsuyts" (Geography), Anania Shirakatsi described this land, noting that powerful Franks inhabited the area. In the 9th-10th centuries the Armenian-French relations intensified to the extent that the French started to show a great interest towards the Armenian language and culture. According to some data, Armenian architects and builders significantly contributed to the construction of the Abbey of Saint-Germain-des-Prés in 806, which, by the way, was built in Armenian style.



Սեն ժերմեն Պրե Պրե  
Saint-Germain-des-Prés

Ըստ պատմական աղբյուրների, այդ շրջանում հայ ղեկավարներն են ընդգրկված եղել ֆրանսիա ուղարկվող զորքերի պատկերասրահներում կազմում։ Այսպես, տեղեկություններ կան, որ հայեր են եղել խաչիկ Հադուն Այ Ռաշիդի՝ 807թ. Կադուն Մեծի մոտ ուղարկված պատկերասրահի կազմում։ Իսկ 840թ. Բյուզանդական պատկերասրահներում ղեկավարել էր հայ իշխան Յոթնորդու Քարոնիսը։

Այսպես, այդ շրջանում դեռևս հայկական զանգեղանիկ ֆրանսիայում է կային։ Դրան սկսել են ձևավորվել 11-րդ դարից, երբ Անիի կործանումից հետո մեծաթիվ հայեր հաստատվել են եվրոպական երկրներում, այդ թվում ֆրանսիայում։ Հայ-ֆրանսիական կապերի ակտիվացման երկրորդ փուլը համընկել է խաչակարաց արշավանքների հետ, երբ տեղումն էր, խաչակարաց կապեր են հաստատվել խաչակարների, ֆրանսիական արշավանքների կողմից ու Կլիվիլիայի հայերի միջև։ Խաչակիրների հետ առաջին անգամ Կլիվիլայի Հայաստան են եկել նաև արևելաֆրանկացիները։

According to some historical sources, during that period Armenian diplomats had been involved in almost all delegations sent to France. Thus, there is information that the delegation of Caliph Harun al-Rashid, sent to Charles the Great in 807, was comprised of Armenians. And in 840 the Byzantine delegation was headed by the Armenian Prince Theodore Babutsk.

However, there were no Armenian colonies in France during that period yet. Such colonies began to form since the 11th century, when after the fall of Ani a great number of Armenians settled in the European countries, including France. The second stage of intensification of the Armenian-French relations coincided with the Crusades, when kinship relations were established between the Crusaders, the French nobles and Cilician Armenians. Together with the Crusaders, traders also came to Cilician Armenia for the first time.

Հայության հաջորդ մեծ հոսքը սկսվել է Կլիվիլիայի անկումից հետո, երբ ֆրանսիայում են հաստատվել արցունքի ներկայացուցիչներ, բարձրաստիճանի պաշտոնյաներ, հարուստ վաճառականներ ու արհեստավորներ։ 1384թ. եղիտական գերությունից ազատվելով, այստեղ է հաստատվել նաև Կլիվիլիայի Լեոն թագավորը։ Մրավ գիտակցելով թուրքիայի նկրտումներն ու հնարավոր վտանգը, նա որոշել է վերջ դնել ֆրանսիայի ու Անգլիայի դիմակայությանը և որպես պարսկական մեկնել է Անգլիա։ Լեոն Լուսինյան արքան մահացել է 1393թ. ու իտալականորեն Փարիզում։ 1453թ., երբ Պոլսից գրավվեցին բուլղոսը, հայերի մի հոծ զանգված արտագաղթել է ֆրանսիա։ Հենց այդ շրջանում ձևավորվեցին Մարսելի ու Փարիզի հայ համայնքները։

Այսօր ֆրանսիայում բնակվում է շուրջ 450-500 հազար հայ, որոնք կենտրոնացած են Փարիզում, Մարսելում, Լիոնում, Վալանսում, Նիմում, Կանում, Սեն-Ռաֆայելում, Լա-Սիտա-յում և այլ քաղաքներում։ Հայերի գործունե աշակերտներ 1998 թվականի մայիսի 29-ին ֆրանսիայի խորհրդարանը ճանաչեց 1915 թվականի Հայոց ցեղասպանության փաստը։ Իսկ 2001 թվականին ֆրանսիայի Սենատը ընդունեց «Հայոց ցեղասպանության փաստը ճանաչելու մասին» օրենք։ Ֆրանսիայում Հայոց ցեղասպանության գոհների հիշատակին հուշարձաններ են կառուցվել Փարիզի շրջակայքում՝ Ալֆրիվիլ (1984թ.), Իսի լը Մուլյոն (1982թ., քաղաքակազմող՝ Ե. Նրանցի), Մեմուլի դը Շոնե (1979թ., քաղաքակազմող՝ Կ. Կարապետյան), Շարնտոն և Պոն (1996թ., քաղաքակազմող՝ Ռ. Եսայան), Լիոնում (1978թ., քաղաքակազմող՝ Ջադոնյան) և այլն։

2003 թվականի ապրիլի 24-ին Փարիզի կենտրոնում տեղադրվել է Կոմիտասի բրոնզե արձանը՝ «Երեզման Կոմիտասի և 1915 թվականի Օսմանյան կայսրությունում իրականացված 20-րդ դարի առաջին ցեղասպանության գոհ 1.5 միլիոն հայերի իշխանական» (քաղաքակազմող՝ Ղ. Եսայանի)։ Երեզման ֆրանսիայում գործում և 40 հայկական դպրոցներ, որոնցից յոթը երեկոս ամենօրյա դպրոցներ են, որտեղ ֆրանսիական պետական կրթական մարմինների գլուխահիտ ուսուցանվում է նաև հայոց լեզու և զրաբանություն։ Հայերենի դասընթացներ կազմակերպվում են նաև ֆրանսիական իր շարք թղթերում և լիցենզիայով։ 1994 թվականից հայերենը ֆրանսիական կաթալորյան դրոշմաբան ստացել է առաջին կարգի տարի լեզվի կրթականիս։

Ֆրանսիայում կան նաև Հայ Կաթոլիկ և Հայ Ավետարանական համայնքներ։

Ֆրանսիայի  
հայաշատ  
քաղաքներում  
գործում է  
Հայ Առաքելական  
քաղաքիկ եկեղեցի։

Twenty-five  
Armenian  
Apostolic Churches  
operate in the  
Armenian-populated  
cities of France

Կոմիտասի բրոնզե արձան  
The bronze statue of Komitas

The next large influx of the Armenians started after the fall of Cilicia, when members of the royal court, high rank officials, wealthy merchants and handicraftsmen settled in France. In 1384, when released from the Egyptian captivity Leo, the king of Cilicia, also settled here. Taking a sober view of intents and possible threat from Turkey, he decided to put an end to the confrontation between France and England and traveled to England as a delegate. King Leo V of the house of Lusignan died in 1393 and was buried in Paris. In 1453, when the Turks conquered Constantinople, a large number of Armenians emigrated to France. It was then that the Armenian communities were established in Marseille and Paris.

Today, about 450-500 thousand Armenians live in France - Paris, Marseille, Lyon, Valence, Nice, Cannes, Saint Raphael, La Clotat and other cities. Because of the active support from the Armenians residing in these cities, on May 29, 1998 the French parliament recognized the Armenian Genocide of 1915. In 2001, the French Senate adopted a bill officially recognizing the Armenian genocide. Genocide memorials, to commemorate the victims of the Armenian Genocide, were built in the outskirts of Paris in France, such as Alfortville (1984), Issy-les-Moulineaux (1982, sculptor D. Yerevantsi), Annonville-lès-Gonesse (1975, sculptor V. Karapetyan), Charenton-le-Pont (1996, sculptor R. Yesayan), Lyon (1978, sculptor Tadevosyan) etc.

On April 24, 2003 a bronze statue of composer Komitas was erected in the center of Paris in the memory of composer Komitas and 1.5 million Armenians who became victims during the first genocide of the 20th century in the Ottoman Empire in 1915 (sculptor D. Yerevantsi). Currently, there are 40 Armenian schools in France, of which seven schools are bilingual, where the Armenian language and Literature are taught alongside with the French curriculum. Armenian language courses are also held in a number of colleges and lycées. Since 1994, under the decision of the French Government, the Armenian language received a status of the first-class foreign language.

There are also Armenian Catholic and Armenian Evangelical communities in France.



ՀԱՅԿԱԿԱՆ

ՇԵՔՇԷՆ

ՖՐԱՆՍԻԱՅՈՒՄ

Armenian trace in France

Ֆրանսիական գիտության մեջ հայերը մեծ ներդրում են ակնել ունենալ 19-րդ դարից: Ֆրանսիական տիեզերագնացության պիոներներից մեկը Ալեքսանդր Անանովն է: Հայտնի գիտնականներ են ֆիզիկոս Ռոնո Բալյանն ու աստղագետ Հակոբ Ռեբրյանը:

Ֆրանսիական մշակույթի պատմության մեջ ուկե տառերով են նշված գրողներ Անրի Ռուայայի (Ռոուայան), Հարլ Տեռեսյանի, Գաբրիել Մորի (Հարլոյան), ճարտարապետության մեջ Գաբրիել Արուիկյանի, գեղանկարչության մեջ Էդգար Ըալիսի, Գաբրիել Ռիշար Ժերանյանի, ժաննետի, էդմոն Բիրադի, երաժշտության մեջ Միշել Ժան Լեգրանի, ժակ Դուվալյանի, ժորժ Կառլովիցի, Հառլ Ազնավուրի, էլեն Սեգարայի, Պատրիկ Ֆիորի, թատերական և կինոարվեստի մեջ Մարք Մարտուդյանի, Ալիս Սափրիի, Սիմոն Արապյանի, ժորժ Պիտրի, Անրի Կերոլի, ապրուստի մեջ Ալեն Դյուտիլ (Կարապետյան), Ալեն Դոդոյանի և Ֆրիդ Յուրկաչեյի անունները:

Ֆրանսիական հագուստի շուկայում մեծ համարում ունի Ալեն Մանուկյանի, իսկ կոշիկի արտադրության շուկայում՝ Բյուրյան ամուսն: Արդյունաբերական Միքայել Ասլանյանն էլ ստեղծել է իր աշխարհում հայտնի «Ասլանով» օդին:

Armenians have had a great contribution to the French science since the 19th century. Alexander Ananov was one of pioneers of the French astronautics. Prominent scientists are the physicist Roger Ballan and the astronomer Akop Terzian.

The history of the French culture has many Armenian names enmeshed with golden letters in literature - Henri Troyat (Torosyan), Charles De-deyan, Gabrielle Arout (Arutichyan), in architecture - Gabriel Gevrekyan, in painting - Edgar Shagin, Garz, Richard Geranian, Zhanse, Edmon Kiraz, in music - Michel Legrand, Jack Duvalyan, Georges Karvarents, Charles Aznavour, Elaine Segar, Patrick Fiori, theatrical and film actors Mex Mk-sutyun, Ali Sapritsch, Simon Aboarian, Georges Pitoyev, Henri Verneuil, in sport - Alain Prost (Karatchyan), Alain Boghossian and Yury Dzhor-kayev.

In the market of the French clothes Alain Manoukian's brand and in the market of footwear - Kelyan's production are greatly reputed. The industrialist Mikayel Aslanyan created Aslanov vodka known around the world.



Էդուարդ Բալայուր  
Édouard Balladur

Քաղաքական և պետական գործիչ:  
Ֆրանսիայի նախկին վարչապետ,  
եղել է երկրի նախագահի թեկնածու:

A French politician and statesman,  
a former Prime Minister and presidential  
candidate of France.

Մնել է 1929 թվականին Չմյուռնիայում (Իզլիր): 1960-ականների սկզբից շարունակաբար մեծ քաղաքականություն մեղ է եղել: Մասնավորապես, հեղինակել է այսպես կոչված «Գրենելյան» համապատասխանությունը, որոնք վերջ դրեցին 1968-ի հանրահայտ ուսանողական ակնադուրսիներին:

Ֆրանսիայի կառավարությունը գլխավորել է 1993 թ. մարտի 29-ից մինչև 1995 թ. մայիսի 10-ը: Ի դեպ, այդ տարիներին հետազգայում երկրի 23-րդ նախագահ Նիկոլա Սարկոզին բյուռեջի հաջորդի նախադասուն էր:

Տասնյակ տարիներ Բալայուրը զբաղեցրել է Ֆրանսիայի պետական կառավարման ստանդարտիս պաշտոնները: 1995-ին իր թեկնածությունն էր որոշ նախագահական ընտրություններին, սակայն չէին տարբերություններ զիջեց ժակ Շիրակին, որն էլ դարձավ երկրի նախագահ:

Պատվով (Եվրոպի շքանշանի (զարա-օֆիցեր) և Ֆրանսիայի թյունների ազգային շքանշանի Մեծ խաչի ասպետ է:

Balladur was born in Izmir in 1929. Since early 1960s he has been constantly involved in big politics. Specifically, he was the author of the so-called "Grenelle" agreements designed to halt the well-known student riots in 1968. He was the Prime Minister of France from 29 March 1993 till 10 May 1995. Interesting to note, that during those years, the future 23rd president of France Nicolas Sarkozy was the Minister of the Budget.

For decades Balladur has held key offices in the French Government. In 1995 he ran for president, but yielded to Jacques Chirac with slightest difference, who became the president of the country.

Edouard Balladur was honored with the National Order of the Legion of Honour (Grand Officer) and the National Order of Merit Grand croix.



## Արմեն Պետրոսյանը

Armen Petrossian

վայելում է

«Իսալիարի արքայի»  
ոչ պաշտոնական կոչումը:  
Enjoying a non-official title of  
the "King of Caviar"

Եվ ինչպե՞ս չվայելի: Ձե՛ր որ ինեց նա է վերահսկում աշխարհի ևս իսալիարի շուկայի 20 տոկոսը: Նրան է պատկանում նաև Petrossian անվանումով կրթության համալսարանը և Միջազգային Պետրոսյանի մրցումը իր կարիերայի ընթացքում: Վերջինս իր կարիերայի ընթացքում վստիկա է արժանացել բազմաթիվ մրցումների: Որոշ հետո միայն նրան վստիկա էին տալիս Petrossian ընկերության նախագահի ու գլխավոր տնօրենի պաշտոնները: 2007-ին Արմեն Պետրոսյանը դարձել է Ֆրանսիայի բարձրագույն պարգևի՝ Պատվո լեգյոնի շքանշանի ասպետ:

Արևելյան Petrossian ընկերությունը հանդիսանում է Ֆրանսիա և Միացյալ Նահանգներ ևս իսալիարի խոշորագույն արտահանողը: Բացի այդ, ընկերության ևս պատկանում բազմաթիվ ռեստորաններ ու բուտիկներ՝ Փարիզում, Նյու Յորքում, Լոս Անջելեսում, Լաս-Վեգասում և Սան-Պաուլոյում:

«Պետրոսյանը չի մոռանում նաև իր ազգային արժանատիքները: Նա ակտիվորեն մասնակցում է Ֆրանսիայի հայ համայնքի առօրյա կյանքին, սերտ կապեր է պահպանում պատմական հայրենիքի հետ:

And why not? He holds 20% share of the world's black caviar market, doesn't he? The popular chain of restaurants bearing the name of Petrossian also belongs to him.

After having graduated from the Sorbonne University, Michael Petrossian's son started his career in the family business as an unskilled worker – from cleaner to the commercial director. Thereafter only, he was entrusted with the positions of the Chairman and General Director of the Company. In 2007, Armen Petrossian was honored with the highest award of France – National Order of the Legion of Honour.

Currently the Petrossian Inc. is a largest exporter of black caviar to France and the United States. Besides this business, the company owns numerous restaurants and boutiques in Paris, New York, Los Angeles, Las Vegas and San Paolo.

Petrossian doesn't forget about his origin either. He actively participates in the daily life of the Armenian community in France and maintains close relationships with his historical homeland.



## Ալեն Մանուկյան

Alain Manoukian

Գործարար, դիզայներ, մոդելագործ  
A businessman, designer and couturier

Ապրանքանիշի պատմությունը սկիզբ է առնում 1969 թվականից, երբ Ալեն Մանուկյանն ու իր կինը՝ Ռենիդը որոշեցին զբաղվել հագուստների պատրաստմամբ: Տարիների ընթացքում ընտանեկան թիվեղը զգալիորեն ընդարձակվեց և այսօր համաշխարհային ճանաչում է վայելում: Ընկերության հագուստները, տրիկոսային, պալուսակներն ու այլ աքսեսուարներ ցուցադրվում և հաջողությամբ իրացվում են աշխարհի գրեթե բոլոր երկրներում:

Alain Manoukian բրենդի զգեստները հասցեագրված են ժամանակակից, դիմապիկ և միևնույն ժամանակ սիրելի ու ընթրել կանանց, ովքեր ցանկանում են շքեղ լինել:

Alain Manoukian Ֆիրմային խանութներ կան ամբողջ աշխարհում, միայն Ֆրանսիայում դրանք թիվն անցնում է 200-ից:

The history of the brand dates back to 1969 when Alain Manoukian and his wife, Danielle decided to take up clothing design. Over the years the family business has substantially expanded and today it enjoys a worldwide recognition. The company's clothing, knitwear, bags and other accessories are displayed and successfully sold in almost all countries all over the world.

Alain Manoukian branded clothes are addressed to modern, dynamic and at the same time lovable and affectionate women, who long for having a gorgeous look.

Alain Manoukian brand stores are spread all over the world, with their number reaching over 200 only in France.



## Յուրի Զորկայեֆ

Youri Djorkaeff

Ֆրանսիայի ֆուտբոլիստ

French footballer

Ֆրանսիայի ֆուտբոլի հավաքականի կազմում աշխարհի ու Եվրոպայի չեմպիոն դարձած Յուրի Զորկայեֆը երազում է զվաճարվել Չալախատնի ազգային հավաքականի «Բաց դա իմ ձեռքերում չէ: Եթե ես վաղը Չալախատնի հավաքականը ղեկավարեի, հրավեր տալանք, այդ մասին շատ լրջորեն կխորհեմ»,- ասում է անվանի մարզիկը: Մոտ ժամանակները նա մտադիր է կրկին զավթել Չալախատն՝ արդեն կնոջ և երեխաների հետ: Գուցե այս անգամ Չալախատնի հավաքականի ղեկն տանան նրա հարցը ինչու դառնա լուրջ քննարկման առարկա:

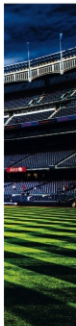
Europe and World champion, French footballer Youri Djorkaeff is dreaming of being at the head of the national team of Armenia. "It is not my achievement, however. If I get an invitation to lead the national team of Armenia tomorrow, I will think about it very seriously", says the famous sportsman. In the near future he has an intention to visit Armenia again, this time with his wife and children. The issue of leading the national team of Armenia might become a subject of serious consideration.

Բոլորն թվարկել հնարավոր չէ: Մնա այսպիսին է Ֆրանսիան՝ հայկական նրբերանգներով: Հայազգի մշակութային գործիչներ, արդյունաբերողներ, մարզիկները դարձել են ողջ Ֆրանսիայի հպարտությունը:

It is impossible to list everyone. This is France in Armenian tinted colors.

Armenian cultural figures, industrialists, sportsmen have become the pride of the whole France.

Աշտո Գարեգինյան  
Ashot Gareginyan





## Մարդ, որը կարողանում է հուզել

Նրա փոքր հասակը, խապտ ու տարօրինակ ծայրը, սուր շրթն ու ուշ հիշակալական արտաբերությունը անշուշտ կարծես տեսնում էին նրա հասարակությանը: Բայց նա չտապալկվեց: Նա չկորցրեց հույսը և հասավ հաջողության: Հնա ազգի պարծանքը՝ Շառլ Ազնավուրը, իր կարիերայի սկզբում երգել է տարբեր հաստատություններում, փորձիկ բեմերում: Կինոարտոններում նա երգում էր մինչև ֆիլմերի ցուցադրությունը: Շատերը նախընտրում էին չլսել «փոքրիկ» մարդուն և գալիս էին միայն ֆիլմն սկսելու ժամանակ: Իսկ որքան էին նրա ելույթների ժամանակ սուրում, տարբեր հիտերներում: Նա նյարդայնացնում էր համընկալուհին, դուր չէր գալիս: Երբ նա առաջին անգամ հանդես եկավ իր համերգով, կատարելով սեփական երգերը, փարիզյան բեմադատներից մեկը գրեց. «Պետք է խնդիր լինե՞ր նման արտաբերում և ծայրուն ներկայանալու համար հանրությանը»: Բայց նա միշտ վստահ էր իր վրա: Նա ստիպված էր դատարանից իր մեջ կանգնել մեծ ուժ, ուղեւորվել վերստին, չկորցնել հավատը սեփական ուժերի հանդեպ, հույսը: Եվ նա համոզված էր իր ժամը գալու է:

Եվ նրա ժամը եկավ: Նա դարձավ Ֆրանսիական շանսոնի արքան, աշխարհահռչակ երգիչ, երգահան, կինոդերասան, որին սիրում և ճանաչում են ողջ աշխարհում: «Թայմ» ամսագրի և CNN-ի համաձայն հարցման արդյունքում (1998), նա ճանաչվել է 20-րդ դարի կազմողից երգիչը՝ առաջ անցնելով Լուիսի և Էլվիս Պրեսլիից և Ֆրենկ Սինատրայից: 2000 թվականին, 76 տարեկան հասակում, համառոտապես երգիչը նշանակվում է Ֆրանսիայի Շչակույթի նախարար: Դրանից հետո էլ նա շարունակում էր իր ելույթները, չորսում է աշխարհով մեկ, համերգներ է տալիս: Նրա համերգները անվանում են բնջչության, սիրո և կարոտի երկու ժամ: 2008 թվականի դեկտեմբերին Շառլ Ազնավուրը ընդունվում է Հայաստանի անհատականության բաժնաբեցիության: Նրա անունով հրապարակվել էրևանում, հունիսին և Երևանում բացվեց Շառլ Ազնավուրի կենցաղաբանական թանգարանը, իսկ 2011թ.-ին Երևանում բացվեց Շառլ Ազնավուրի կենցաղաբանական թանգարանը: Բացմանը ներկա էին ինքը՝ Շառլ Ազնավուրը, Հայաստանի և Ֆրանսիայի նախագահներ Սերժ Սարգսյանն ու Նիկոլայ Սարկոզին:

## A man who knows how to touch our souls

His low stature, hoarse and strange voice, sharp nose and an appearance, which was far from being ideal – all this was foretelling a complete flop for him. But he did not fall down. He did not lose hope and, thus, succeeded. At the early stage of his career, Charles Aznavour, the pride of the Armenian nation, started singing in different establishments and on small stages. He would sing at movie houses prior to film viewings. Most people would prefer not listening to this "little" man and would come only when the film started. Countless were the whistles and various objects thrown at him during his performances. He was making the spectators nervous and they didn't like him at all. When he gave his first concert, performing his own songs, one of the critics in Paris wrote: "To put oneself before the public with such a voice and such a physique is pure folly." However, Charles Aznavour was always self-confident. He had to develop a strong will in order not to fall into despair and not to lose self-confidence and hope. And he was convinced that his time would come.

And his time came. He became the king of the French chanson, world-renowned singer, songwriter and actor, who is loved and known throughout the world. In 1998, based on the CNN/Time Magazine poll, he was recognized as the best singer of the 20th century, excelling even Elvis Presley and Frank Sinatra. In 2000, at the age of 76, the famous singer was appointed as French Culture Minister. Thereafter, he continued to perform and give concerts all over the world. His concerts are called two hours of tenderness, love and nostalgia. In December 2008, Charles Aznavour adopted Armenian citizenship. There is a square named after him in Yerevan and the Statue of Charles Aznavour in Gyumri. The House-Museum of Charles Aznavour was opened in Yerevan in 2011. The opening ceremony was attended by Charles Aznavour, Presidents of the Armenian and French Republics Serzh Sargsyan and Nicolas Sarkozy.

Շառլ Ազնավուր

Charles Aznavour



Հառ Ազնավուրը ծնվել է հայկական քնտանիքում, Փարիզում, 1924 թվականի մայիսի 22-ին: Այդ իսկական անունը Հառնուր Վաղինակ Ազնավուրյան է, որը նույնապատիվ էր նաև ծնողներին: Մայրը՝ Բնար Հառյալսասպանը, Թուրքիայում ապրող հայկական քնտանիքից էր: Տեղա-սալահուրյանից փրկվելու համար ծնողները զաղ-թում են արտասահման: Արցաքում ապրում են Ռուսաստանում, ապա մեկնում են Շվեյցարիա: Որոշ ժամանակ մնում են Ֆրանսիայում՝ ապա տեղա-մեկնվել ՄԱԿ մեկնելու քաղաքականության: Բայց այդ ժամա-նակ էլ ծնվում է Ժողովրդի Հառնուրը և նրանց մնում են Ֆրանսիայում: Հառը դարձրել էր տղային և քն-դրմանը մի քանի տարի: Այդ 9 տարեկան հա-սակուն մա սկսում է ելուքներ ունենալ Ֆրանսիա-կան փողոցի արձագանքներում և թատրոններում: Երկրորդ համաշխարհային պատերազմի տարի-ներին Հառի հայրը մեկնում է ռազմականատ և Հառը իր եղբայրներով պահում է քնտանիքը:



Օրերից մի օր նրան նկատում է Ֆրան-սիական երգերի անկնկնելի աստղ Պիաֆը: Նրան դուր է գալիս Ազնավուրի պարզությունը ու նա առաջադրում է Հառին թե՛ իր հետ Միացյալ Նահանգներ: Այդ օրվանից սկսվում է Հառի լայն շահվածությունը և երգչի կարիերան:

Երկար տարիներ Հառն ու եղիցող դառ-նում են զուգեք անձամբ: Երկու Պիաֆը Հառը Ազնավուրի ոգեմղողն էր ու ընկերը: Այդ խնդ-րանքով է Հառը վիրահատում իր լիցք և դառնում այն Հառ Ազնավուրը, որին մենք գիտենք այսօր: Ազնավուրի մասին Պիաֆը միշտ ասում էր՝ «Նա իսկական է»:

Մերո կրոնի պես է: Հենց այն զգալիաբար, որ նա կա, ինձ օգնում է հուսալ: Հասարակությանը հա-ձախ բնություն է: Դրա քննարկում են այն բոլոր զգացումները, ինչ արտահայտում են իմ երգերում: Ես միայն փո-ղծում եմ մարմնավորել իմ հերոսներին: Ես արտահայտում եմ ոչ թե ինձ, այլ նրանց հուզող հարցերը: Ես ապ-րում, սիրում, տխրում եմ նրանց հետ, դառնում նրանց էությունը:

Love is like a religion. The very idea that it exists, makes it possible to hope. It often seems to the society that I experience all the feelings I express in my songs. The only thing I am trying to do is to embody my heroes. I express not my, but their concerns. Together with them I live, love, get sad and become their essence.

Հառ Ազնավուր  
Charles Aznavour

Charles Aznavour was born on May 22, 1924, in Paris, to the Armenian family. His real name is Shahmour Vaghénag Aznavourian, changed into Charles in future. His mother Knar Baghdasaryan was from one of the many Armenian families living in Turkey. To escape the genocide, his parents migrated abroad – Russia first and then Europe. For some time they stayed in France, waiting for a permission to travel to the US. At that time, however, Little Shahmour was born to the family and they stayed in France. Charles attended school a few years in all.



At the age of 9 already he began performing in small French cafes and theaters. During the years of World War II Charles's father went to the front and Charles earned a living for his family singing in clubs.

One day Charles Aznavour was spotted by one-of-a-kind French songs' celebrity Edith Piaf. She liked the simplicity of Aznavour and suggested Charles leaving for the United States together with her. On that day Charles started the career of a professional singer. Charles and Edith had been almost inseparable for many years. Edith Piaf was Charles Aznavour's inspirer and friend. She suggested he had a nose job, which he did and became the Charles Aznavour we know today. When speaking about Aznavour, Piaf would always say about him, "He is real."

Հառի աննախադեպ վերելքը սկսվում է 1956 թվականին, երբ նա համերգներով հանդես է գալիս Փարիզի հայտնի «Օլիմպիա» դահլիճում: Այնուհետև նա ելուքներ է ունենում նյու յորքյան դահլիճներում՝ մեկը միշտ զբաղեցնելով յուրիս տեղերը: Նա ավելի քան 1000 երգերի հեղինակ է, նկարահանվել է ավելի քան 60 ֆիլմերում և վա-ճառել է ավելի քան 100 միլիոն սկավառակ: Իր կանցի ընթացքում նա երգել է համաշխարհային այնպիսի աստղերի հետ, ինչպիսին են Ֆրենկ Սինատրան, Սելին Պիոնը, Լուչիանո Պավարո-տին, Պլասիդո Դոմինգոն, Պատրիսիա Կասա-սը, Լայզա Միննելին և այլք:

## «Դուք կգրավեք աշխարհը, քանի որ դուք կարողանում եք հուզել»,-

ասում է մի անգամ նրան Շառլ Դը Գոլը:  
Եվ նա գրավում է աշխարհը:

*You will win the world,  
because you can excite-  
on some occasion Charles de  
Gaulle said this to Aznavour.  
And he has really managed  
to kneel down the world.*

Մինչև հիմա կամարը նախանձով են նայել այն սիրուն, որով են նվիրվել են իմ ամուսնազու-ծություններին: Նրանք չեն ուզում հասկանալ, որ արվեստը սիրուհուց էլ վատ է: Նա խլում է ողջ օրը, գիշերը, խնձրացնում է վարդուն: Ես հաճախ եմ գի-շերները զարթունք աշխատելու համար: Միշտ մի քան գտնվում է անելու: Դա պարզապես սիրո է, հաշիշ:

Women have been jealous of my love I devote myself to my works so far. They do not want to understand that art is even worse than paramour. It takes you the whole day, night, and makes you go crazy. I often wake up to work at night. There is always something to do. It's just a passion, hashish.

Հառ Ազնավուր  
Charles Aznavour





## ԱՂՆԱՎՈՒՐԻ ԹԱԳԱՐԱՒՅ ՀԱՅԱՅՔ ԱՐԱՐԱՏԻՆ

A gaze at Mount Ararat from the Museum of Charles Aznavour

Տարածական զբոսանքներով դեպի Արարատյան երկիր, ճարտարապետական այս մասնաշենքում Ե. Բազեմյանը վերադարձնում է աշխարհաշինչական տնտեսի Հայոց Ազնավուրի երևանյան կենցաղային նախագծի հեղինակ, ճարտարապետ Նարեկ Սարգսյանը: Կասկածի հիմնաքարն արված էր, որ ընդհանուր առմամբ, թեթևաբան վրա կատարված ոչ ավանդական թաղային բարձունքին թառած, մի տեսակ հիդրոլինի և օդին ծովյալ այս համալիրն աղեղանքով ու ինչ գաղտնի տաճարի և հուճկան նկարագրի հետ, մի կողմից պոնաշալ է, մյուս կողմից ասես նկարի շրջանակ, որի միջից հրաշալիորեն երևում է Արարատ լեռը: «Մա իմ հողն է»,- ասել է Ազնավուրը դեռ տարիներ առաջ, ժակ Հիրակի Հայաստան կատարած այցի ընթացքում այստեղ լինելով, Արարատի տեսարանով հիացած:

2011 թվականի հոկտեմբերի 7-ին երկու երկրների նախագահների՝ Սերժ Սարգսյանի, Նիկոլա Սարգսյանի և ձեռնադրման երեք մասնակցությամբ տեղի ունեցավ Հայոց Ազնավուրի կենցաղային պաշտոնական բացման արարողությունը: Ի դեպ, այս կառույցը, կարելի է ասել, բացառիկ է, բանի որ անկախության շրջանում անբավական միջոցների հաշվին իրականացված առաջին մշակութային օբյեկտն է:

Through spatial gates to Ararat Country: Narek Sargsyan, the chief architect of the Yerevan residence of celebrated chansonnier Charles Aznavour has been guided by this architectural idea. Built on the northwest side of Cascade with a slight declivity and perched on the town hill, this non-traditional Complex, somehow fused with the sky-line and air, is related to the Temple of Garm and the Acropolis of Athens – on the one hand it is a colonnade and on the other a picture frame, through which one can see the scenic beauty of Mount Ararat.

"This land is mine" said Aznavour years ago when being here during Jacques Chirac's visit to Armenia and enjoying the view of Ararat.

On 7 October 2011, the official opening ceremony of the House-Museum of Charles Aznavour took place with the participation of the presidents of both countries Serzh Sargsyan and Nicolas Sarkozy as well as famed singer Charles Aznavour. By the way, this structure can be said unique, since it is the first cultural home built from the public funds in the period of independence.



19-րդ դարի վերջում ֆրանսիացի բնիկ-կոս Օգյուստ Պոնտե Արարատի Հայաստանում շրջապատիկ նկատում է, որ հայերն էրենց տներում ամուշախորտության և սննդկենքին պատահանելու համար արում են բենզոլին երեքը: Նա որոշեց հայերի ավանդական և էկոլոգիապես մաքուր այդ երեքը օգտագործելու սովորույթը ներմուծել Ֆրանսիա: «Դեղագործ Հենրի Ուիլերի հետ կատարած փորձերի արդյունքում նրանք հայտնաբերեցին, որ բենզոլին 90 աստիճանի պարկով մեջ լուծելիս լուծույթի պայման տեղադրվում էր կարում է: Վերջնական արդյունքը, որն իրենց բենզոլինի իմիդջը պահպանում լուծույթի մեջ ներծնված բույրը էր մերկայացնում, ամսիցապես հաղորդվում էրենց հեղինակներին, որոնք ի պատիվ երկրի, որտեղ այն հայտնաբերել էին, բույրն անվանեցին «Papier d'Arménie»-ն (արարատյան թուղթ): 1885 թվականից այն սկսեցին արտադրել Ֆրանսիայում, Փարիզի արվարձան Մոնտրուե քաղաքում:

ԱՌՈՒՇԱՐՈՒՐ ԵՎ ՀԱՎԱՆՆԵՐԻՅ

## «PAPIER D'ARMÉNIE»-Ն

ԱՐԴԵՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻՍ Է

Aromatic and antiseptic Papier d'Arménie already in Armenia

Հին ժամանակներից «Papier d'Arménie»-ն հայտնի է հավանելից, առողջության համար օգտակար հասկայություններով: Բենզոլինին խեղճ օգտակար է չնչմանական ուղիների համար ապահով և հաշի, խաղաղության դեպքում, որպես պաշտպանություն ունի հոգեբանական ճնշվածության դեպքերում: Մալաչիայում և Հնդկաստանում օգտագործվում է կրոնական ժխավատարությունների ժամանակ:

«Papier d'Arménie»-ն ֆրանսիական մշակույթի անբաժանելի մասն է, որին երգել և բանաստեղծություններ են նվիրվել: Այնպես, անգամ ավանդապատում կա, ըստ որի այն տնից չար ոգիների հետ պաշտելու գերական հասկայությունն է...

Այն վաճառվում է տրդակի տեսքով կազմված տասներկու բրդաք թղթիկների տեսքով: Սովորաբար, մի շնորհ «Papier d'Arménie»-ն աստիճան է տրդակից, ծավալում է հարմարեցված տեղադրվում է ջերմաստիճանի ներքևի մեջ: Այնպես թղթի շերտը չի քրտակալվում, այլ միայն շիկանում է և ծխում: արձակելով վանիլի հոտին քնդու խեղճ բույր...

Papier d'Arménie has been known for its antiseptic and healing properties since ancient times. Benzoin resin is used for treating asthma, coughs and hoarseness. It has a positive effect on those feeling stressed. In Malaysia and India, it is used during sacred rituals.

Papier d'Arménie is an integral part of the French culture, with songs and poems dedicated to it. Moreover, there is a legend according to which it has a supernatural property to ward off evil spirits from the house...

Papier d'Arménie is sold in the set of three booklets, containing twelve paper strips. Typically, a strip of Papier d'Arménie is taken from the booklet, folded according to style, and placed on a heat-resistant support. When burning, the strip does not ignite; it only begins to glow and extinguishes smoke, releasing the resin scent characteristic of vanilla.





ՀԱՅԱՍՏԱՆԻՄԱՆ ՀՐԱՄԱՐՈՒՅՑ  
ՄԱՍԻՆԵՐԻ ԵՎ ԼՍԱՆՈՒ ՇԵՄԱՆ  
ՆԱԴԻՐԻՆ ՖԵՐԴԻՆԱՆՏԻՆԻՑԻՆ  
ՊԱՐՈՒՄ ԺԱՆ-ՖՐԱՆՍԿՈՒ  
ՇԱՐՊԵՐԻԵՐԻ ՀԱՐԱՑԱՐԴԻՑՈՒ  
«DINNER CLUB MAGAZINE»  
ԱՄԱՍՏՐՈՒՄ

INTERVIEW WITH THE  
AMBASSADOR EXTRAORDINARY  
AND PLENIPOTENTIARY  
OF THE FRENCH REPUBLIC  
TO THE REPUBLIC OF  
ARMENIA, H.E. JEAN-FRANÇOIS  
CHARPENTIER TO  
DINERS CLUB MAGAZINE

## ԺԱՆ-ՖՐԱՆՍԿՈՒ ՇԱՐՊԵՐԻԵՐԻ JEAN-FRANÇOIS CHARPENTIER

### «Երբ հեռու լինեմ Հայաստանից՝ կկարոտեմ մարդկային ընդունելությանն ու հայոց պատարագի բացառիկ գեղեցկությանը»

"When far away from Armenia, I will miss the hospitality and unique beauty of the Armenian liturgy"

- Աշխատում եմ երկրներ, որոնք, անկախ աշխարհագրական դիրքից, կապված են ներքին անբացառիկ կապերով: Ինչու՞մ է՝ ֆրանս-հայկական կապերն այդ ճշարտության ապացույցն են: Չե՞ր կարծիքը:

There are countries which, irrespective of geographical location, are inexplicably intertwined to one another. Relations between Armenia and France seem to evidence that truth. We'd like to have your outlook.

-Ախտն են ֆրանս-հայկական հարաբերությունները: Հայաստանի վերջին պարսեմը ներսում էին ֆրանսիական և ուղիղների ազգական տոհմը: Վերջին հայ բացառիկը մասնաշեղծ արքային և օտարերկրյա միակ թագավորն է, որ ֆրանսիայի թուրք թագավորների կողքին համըջում է Մեծ-Դղնի բազիլիկ տաճարում: Ֆրանսիան միշտ առանձնահատուկ հարաբերություններ է ունեցել Արևելքի քրիստոնյաների, այդ թվում՝ հայերի հետ: Պատմական այդ կապերով է ապահովվել վաղ իրավունքները, որ 1815 թվականի Վերսալի պայմանագրի մեջ հեռու Ամստերդամի բացառիկ հայեր ֆրանսիան ընդունեին որպես ապաստան: Հայկական ու ժողովրդի մեջ միասնական պատմություն ֆրանսիայում Հայաստանի անկախության ճանաչմանը և մեր երկու երկրների միջև հարաբերությունների դիմադրական զարգացմանը:

French-Armenian relations started long time ago. The last king of Armenia originated from the French noble Lusignan family. The last Armenian king perished in exile. He is the only foreign king who rests alongside other members of French monarchy in the Basilica of Saint Denis. France has always had special relations with the Christians from the east, including Armenians. The fact that many Armenians from Anatolia chose France as a shelter after the Genocide in 1915 is conditioned by such historical facts. The strong Armenian Diaspora greatly contributed to the recognition of the Armenian independence and dynamic development of the cooperation between our two countries.

-Չե՞ր գնահատականը, ինչպիսի՞ն է հայկական հետը ֆրանսիայում... Հայ համայնքի դերակատարությունը...

We would like to know your opinion about the Armenian trace in France... the role of the Armenian community...

-Հայ համայնքը առաջին պլանի դերակատարում ունի ֆրանսիայում և իր հետքն է թողել: Հարուստ են նրա մշակութային հարաբերությունները բազմաթիվ ապագազնեմներով: Ի դեմս Հաղ Լեգնաուրի: Մշակութային հայտնի դեմքերից են նաև, Պատրիկ Ֆլորի, Մեդեն Մադենյան, Մաթիև Մադենյանը, Պասկալ Լեմոնտիլը, որոնք բոլոր նաև են իրենց հայկական արմատները: Մարաշի աղաղիկ և մերկայացված է Ալեն Բոգոսյանը և Յուրի Տորկալանը մասնակցեցին 1998-ի ֆուտբոլի աշխարհի գավաթի առաջնությանը, Ալեն Դորսոլը, որի մայրը հայ է: Չի զիջում նաև բաղադրական ու լուրջ, որոնք կարելի է նշել Պատրիկ Դեվեջյանի և Էդուարդ Բալարյանի անունները: Հայ համայնքը չի բացառություն ունի իր նախնիների հիշատակն ու անբացառիկությունը առեցնելով, նա նպաստում է Հայաստանի հետ ֆրանսիական ունեցած հարաբերությունների:

Armenian community has a leading role in France and has left its trace therein. It has rich cultural relationships in various fields. Like Charles Aznavour, among famous cultural figures are Patrick Fiori, Andre Manukian, Mathieu Madénian and Pascal Legitimius, who accept their Armenian origin. Alain Bogossian and Youri Djekoff represent the sport world, who both took part in the 1998 FIFA World Cup and Alain Prost, whose mother is Armenian. The same can be said about the political field, represented by Patrick Devedjian and Edouard Balladur. The Armenian community is not satisfied with only keeping alive the memory and tragedies suffered by their ancestors but also contributing to the relations Armenia has had with France.

-Ինչպե՞ս եք գնահատում ֆրանսիա-հայաստան մշակութային հարաբերությունները և դրանց ազդեցությունը զբոսաշրջության զարգացման վրա:

How do you evaluate cultural relations between France and Armenia and their impact on the development of tourism?

-1995թ. նոյեմբերի 4-ից գործում է երկու երկրների միջև ստորագրված մշակութային, գիտատեխնիկական համագործակցության միջկառավարական համաձայնագրերը: Ֆրանս-հայկական մշակութային հարաբերություններն անբացառիկ են, չնայած նաև կրթական, ինստիտուցիոնալ աջակցության և զբոսաշրջության ոլորտներում տեղական ինքնակառավարման մարմինների գործակցության կարևոր դերի: 2014թ.-ին ֆրանսիայի տեղական ինքնակառավարման մարմինների կողմից զբոսաշրջության զարգացման շրջանակում կազմվել է 175 000 եվրո, որն ուղղվեց զբոսաշրջության տեղականական զարգացմանը կազմավորմանը, երթուղիների շրջանային ցանցերի հաստատմանը, տարբերակված առաջադեմների զարգացմանը (թուրքադարձական, հնագիտական, բնապահպանական, մարզական ոլորվածությամբ զբոսաշրջություն): Ցույն ՆԵՄՈՒԿ-ի համաշխարհային մասնագրության մեջ ընդգրկված հիմնադրումով, մշակութային իր հարուստ մասնագրությամբ Հայաստանը զբոսաշրջության տեսանկյունից իրականում ուղղակի գրավում է երկրի անհերքելի խթանող ֆրանսիայի հայ համայնքն է:

Intergovernmental Agreement on Cultural, Scientific and Technical Cooperation has been effective between both countries since November 4, 1995. French-Armenian cultural relations have been bolstered also thanks to decentralized cooperation as well as vital role of cooperation between local self-government authorities in the fields of education, institutional support and tourism. In 2014, the budget allocated to tourism by the French local self-government authorities amounted to 175 000 euro, which was used in the formation of tourist information offices, establishment of regional network of routes, development of differentiated offers (viniculture, archaeology, environment and sport-oriented tourism). With its ancient settlements included in the UNESCO World Heritage and its cultural rich heritage, from the tourism perspective Armenia is certainly an appealing destination and Armenian community in France plays an undeniable stimulating role here.



-Որո՞ք են ֆրանս-հայկական կրթական համագործակցության արդի ծրագրերն ու հեռանկարները:

What are the current plans and prospects of the Armenian-French cooperation in the field of education?

«Կրթական և ֆրանսֆոնի մեր համագործակցությունը հիմնականում ցողի է: Հայաստանում ֆրանսիական համալսարանն է: Մասնագիտական ու բնական առարկաներ, հայկական և ֆրանսիական դիպլոմներ տրամադրող մաս Մուլենի անվան Կլոն-Յոհաննեսյանի պատրաստում է իրականություն, կաշախարհում և ֆրանսիաների, շուկայագիտության, բանկ-ապահովագրության ոլորտի մասնագետներ: Տաադ տարում Հայաստանի ֆրանսիական համալսարանի շուրջ 1500 ուսանողներ հիմք տեղ են գտել գրագիտության հայկական շրջանում: 85 տոկոս մագիստրոսի և 65 տոկոս բակալավրի դիպլոմով շրջանավարտներ պատասխանատու աշխատանքի են անցել Հայաստանում: Այս տարի Հայաստանի ավագանի ուսանողի մրցանակ շահել է ֆրանսիական համալսարանի ուսանող, և նա հապարտ են դարձել:»

Բացառիկ են ֆրանսիական համալսարանի զարգացման հեռանկարները ավելի շատ ուսանողներ ընդունելու նպատակով՝ հետադարձական ուղղությամբ ներթափելու ուսումնական ծրագրում:

Սրանից զատ, հայ ուսանողների բովով ֆրանսիան երկրորդն է եվրոպայում: Նա կրթություններ է տրամադրում հումանիտար, սոցիալական, տեխնիկական, քաղաքագիտական, գյուղատնտեսական մասնագիտացմանը հայ ավագանի ուսանողներին: ֆրանս-հայկական հարաբերություններն էլ զարգացման կարևոր ուղղություն է նաև գիտական համագործակցությունը, որը հատկապես հիմնված է Սփյուռքի հետ գիտական կապերի վրա:

Ի վերջո, ֆրանսիան սատարում է Հայաստանում ֆրանսերենի դասավանդմանը (ֆրանսերենի խորագրված ուսուցում, ֆրանսերենը որպես 3-րդ օտար լեզու): 2013-ին երևանի քիվ 119 ավագ դպրոցին արձրեց ֆրանսերենի երկլեզու ուսուցման թափնը հնարավորություն է տալիս պատմություն և աշխարհագրություն ուսուցանել ֆրանսերենով: Այս տարի սառնից անգամ ավարտված դասարանի աշակերտների ավարտականները կտրվեն «Երկլեզու ուսուցում» նշումով: Այս աշակերտներից կապուլմների համար տրամադրված ապագան կլինի ֆրանսիայում կամ ֆրանսիական համալսարանում ուսումնառությունը շարունակելը:

The French University in Armenia is the main tool of our educational and Francophone cooperation. Ensuring professional quality and issuing Armenian and French diplomas, Jean Moulin University Lyon II prepares specialists in the field of Law, Management and Finance, Marketing, Banking and Insurance. In some 10 years, over 1,500 graduates of the French University of Armenia found their place in the Armenian employment market. 85% of master's degree holders and 65% of bachelor's degree holders have responsible positions in Armenia. This year the student of the French University of Armenia has been honoured with the Best Student Award of Armenia, which makes me feel proud.

Many are the prospects for the development of the French university - opportunity of regional expansion in terms of recruiting students (Iran, Georgia, southern Russia), admitting more students, having the field of research included in the curriculum.

Moreover, in terms of the number of Armenian students, France takes the second place in Europe. It provides scholarships to the best Armenian students, having humanitarian, social, technical, urban planning and agricultural specialization. Scientific cooperation is also an important direction in the development of the French-Armenian relations, which is mainly based on the scientific ties with the Diaspora.

After all, France supports teaching of the French language in Armenia (advanced study of French as a 3rd foreign language). Founded in 2013, the bilingual educational centre of the French language adjacent to the Yerevan high school N 119 provides an opportunity to teach History and Geography in French. This year the students of the graduating class will be issued school leaving certificates with "bilingual education" specified therein for the first time. Logical future for the selected students would be if they continue their education in France or in the French University.

-Ի՞նչ կախեց արդեն երկու տարի Հայաստանում գործող Զարգացման ֆրանսիական գործակալության մասին:

What about the French Development Agency that has been operating in Armenia already for two years?

2012 թվականից ԶԶԳ-ն ավելի քան 100 միլիոն եվրոյի վարկեր է տրամադրել Հայաստանին: 2013-ին ԶԶԳ-ն 10 միլիոն եվրո տրամադրեց Կենտրոնական բանկի National Mortgage Company (NMC) մասնաճյուղին Հայաստանի վտղը շտապեցրելու և գյուղատնտեսական համայնքներում բնակարանների վերանորոգման նպատակով: Դրան հավելվել են նաև Հարևանության ծրագրի ճեղքումային նպատակով եվրոպական 6 միլիոն արտոնյալ ապահովմանով հատկացված դրամաշնորհը:

2013-ին PROPARCO ծառանդություն էլ 15 միլիոն եվրո հատկացրեց գյուղատնտեսական ճյուղի զարգացման համար:

2012 թվականին ՀՀ կառավարությունը իրեց ԶԶԳ-ին Արարատյան հարթավայրում ոռոգման ենթակառուցվածք հանդիսացող Կեփի ջրամբարի ֆինանսավորման համար, որը միտված է երկրի ջրային պաշարներով ապահովելու և ջրից գյուղատնտեսության զարգացման գերակա նպատակին: Հունվարի 26-ին ստորագրվել են 75 միլիոն եվրոյի պայմանագիր:

ԶԶԳ-ն արդեն հետ Հայաստանի ֆինանսական խոշոր գործընկերների թվում է նաև ֆրանսիական տնտեսական դիվիզիոնալները, Հայաստանի զարգացման, ֆրանսիական աղբյուրային և քաղաքական երկխոսությանը: Գործակալությունը հետաքրքրված է զարգացիկ տնտեսության ենթակառուցվածքներով, գյուղատնտեսությամբ և գյուղատնտեսության մատյանի զարգացման իր ծրագրերի վրայով:

The FDA has provided loans of over 100 million euro to Armenia since 2012. In 2013, the FDA disbursed 10 million euro to the National Mortgage Company (NMC) branch of the Central Bank for the purpose of renovating apartments in towns and rural areas. Additionally, 5 million was granted within the scope of the European Neighbourhood Program at privileged terms.

In 2013, PROPARCO branch also provided 15 million euro to foster agricultural sector.

In 2012, the Armenian Government applied to FDA for funding the Vedl reservoir - an irrigation infrastructure in Ararat valley - which aims at the priority objective of providing the country with water resources and fostering the irrigated agriculture. A loan agreement of 75 million was signed on January 26.

From now on, FDA is among the major financial partners of Armenia, favouring the economic diplomacy of France, development of Armenia, French impact and political dialogue. The agency is interested in infrastructure of the urban economy, agriculture and tourism and aims at developing its portfolio of projects.

-Որո՞ք են ֆրանս-հայկական տնտեսական համագործակցության հեռանկարները:

What are the prospects of Armenian-French economic cooperation?

Հայաստանի զարգացման կարևորագույն ճյուղերում ֆրանսիայի գործընկերներն ունենում են տնտեսության կայուն և ներառական աճին, առևտրատնտեսական հարաբերությունների մասնակցումը Հայաստանի և ֆրանսիական ձեռնարկատերերի զարգացման համար կարևոր աջակցի ուղղությունում, ինչպիսին են գյուղատնտեսությունը, գյուղատնտեսության և քաղաքային ենթակառուցվածքը:

2014-ի սկզբից արձանագրվել է գյուղատնտեսական համագործակցության նշանակալի առաջընթաց, իսկ 2014-ի մայիսին նախագահ

Actions of France are aimed at the sustainable and inclusive growth of economy in the Armenia's most important sectors, strengthening trade and economic relations in the areas crucial for development of Armenia and French enterprises, such as agriculture, tourism and urban infrastructure.

Significant progress has been reported in the agricultural cooperation since the beginning of 2014, and in May 2014, an agricultural administrative agreement was concluded between the Ministers of Agriculture of Armenia and France under the visit of Hollande. From the institutional perspective



Օլյանդի այցի ընթացքում գյուղատնտեսական վարչական համաձայնագիր է ստորագրվել երկու երկրների գյուղատնտեսության նախարարությունների միջև: Կարևորագույն ճյուղեր են համարվում ինստիտուցիոնալ տեսանկյունից գյուղատնտեսական խորհրդատվությունը, տեխնիկական տեսանկյունից գյուղատնտեսական (լասթիկազործությունը), կաթնամթերքի արտադրությունը:

Ֆրանսիական ընդգծված ներկայություն առկա է նաև ջրամատակարարման ոլորտում: Հուլիսի մեկ տասնամյակ ոլորտը կառավարում են ֆրանսիական երկու ընկերություններ՝ «Կեոփան» Երևանում, «Սորել» ավելի քան 400 համայնքներում:

Ֆրանսիական կապերում ենթակառուցվածքները, փոքր քաղաքների զարգացումը, բաղադրյալ տրանսպորտը, մայրաքաղաքի աղբամշակումը ևս հետաքրքրում են ԶՖՊ-ին:

Սրանք նաև տրանսպորտային ինֆրակառուցվածքի (վերջնական ցանցի վերականգնակերպում, տրանսպորտային գլխավոր հատակագիծ), փոխադրամիջոցների (ավտոբուս, մետրո) տրամադրման, աղբամշակման, մուսուլման, տրանսպորտի ոլորտում մասնագիտացած ֆրանսիական ձեռնարկությունների, իրականացնող նպատակավոր պայմաններ ընձեռող ոլորտներ են:

«Օտար երկիր այցելությունից հետո մարդն իր տուն է վերադառնում ոչ միայն երկրի, այլև օտարերկրացիների մասին ազդվորություններով: Ինչպիսի՞ն է ֆրանսիացին և ի՞նչ առանձնահատկություն պետք է հաշվի առնվի ֆրանսիացիների կողմից հյուրընկալվելու ժամանակ:

After a visit to a foreign country a man returns to their homeland not only impressed by the country they have visited, but also by people residing there. What is the Frenchman like and what peculiarities should be considered when visiting France?

«Դժկարամում չեմ հայտնակիցների առանձնահատուկ գծերը բնույթով: Այդուհանդերձ, կարող եմ ասել, որ ֆրանսիացիները սովոր են շատ զգուշացնելներ ընդունել (ժպիտն աշտարհի ամենաշատ այցելված քաղաքն է): Նրանք միշտ գնահատում են իրենց դիմացիորդ կողմից ֆրանսիական մշակութային ժառանգության, խոհանոցի, գիտելիքի, ֆրանսերենի նկատմամբ տաճած անկեղծ հետաքրքրությունը: Եթե չեղվում էք երդուդիտելու, որ մարդիկ սովոր են խոսել օտար լեզուներով, մի քանի ֆրանսերեն բառեր միշտ էլ հաճելի կլինեն: Եթե քանամունք եք խորացնել շփումները, առանց վարձատրելու հարկերը արդյո՞ք դիմացվելու ֆրանսերենից բացի, ուրիշ լեզվով էլ չխոսում:

the most important sector is agricultural consulting, from the technical perspective - winemaking (viticulture), dairy production.

The presence of France is also highlighted, especially in the water supply sector. For about one decade, the water supply system in Armenia has been managed by two French companies: "Veolia" in Yerevan and "Saur" in more than 400 communities.

Water supply infrastructures, development of towns, urban transport and waste recycling also present interest for FDA.

There are also the sectors providing real favourable conditions to French enterprises specialized in the transportation engineering (overground network restructuring, transportation master plan), means of transportation supply (bus, underground), waste recycling, ropeway and transport field.

I find it difficult to describe the specific character of my countrymen. However, I can say that the French are accustomed to hosting lots of tourists (Paris is the most visited city in the world). They always appreciate others' sincere interest in the French cultural heritage, cuisine, wines and French language. If you deviate from the routes where people are used to speaking foreign languages, it would be always pleasant to hear a few French words. If you want to socialize, ask without hesitation whether or not they speak other language than French.

«Իսկ հայն՝ ինչպիսի՞ն են հայն ու Հայաստանը:

What about Armenians? What are the Armenians and Armenia like?

«Միտքս են զգալի հյուրընկալություն ու անմշակառություն երկու բառերը: Բացի այս, շատ են գնահատում հայերի կապալածություն իրենց լեզվին, ավանդույթներին, մշակութային ժառանգությանը: Գլորացումով նշանավորված և ազգային առանձնահատկությունների աստիճանական մարումով ժամանակակից աշխարհում, կարծում են, ազգազան կերտելու համար ճիշտ է իմանալ, քնդարդել ենք զգալի:

«Հայաստանում որտե՞ր եք հանդիպում անցկացնել շեր ազատ ժամանակը և ո՞րն է հայկական մայրենական ճաշատեսակը: Ինչի՞ պակասը կզգաք, եթե հեռու կլինեք Հայաստանից:

Where do you prefer to spend your spare time in Armenia and what Armenian dish do you prefer? What will you miss when being far from Armenia?

«Շատ եմ սիրում ձմեռը դառուի բշե Շաղկաճում: Միկում եմ նաև լեռնաշղթաները և շնչապատ անող բնակատեղիների համայնքները, զարդապետ Ղիլիշանի շրջանում կամ Տեղեռնում, որի հանգամանքներում եմ որդի եմ զգալի:

Խոհարարական տեսանկյունից, մի քաղք կերակրատեսակներ կան, որ շատ եմ սիրում, քեզ առաջինը երկի քեզ նշեմ քանապուր:

Ինչ վերաբերում է կարոտնուն, պիտի ասեմ, որ այնքան եմ ցանկանում հագեցած ապրել Հայաստանում իմ փորձությունս քու բացահայտություններ, որ այդ հաստի չեմ մտածել: Ի դեպ, կորոնից նստանելու հետ, կարող եմ հաստատել կկարող եմ մարդկային ընդունելության ու հայց պատասխան բացառիկ գեղեցկություն:

Hospitality and frankness – these two words come to mind. In addition, I do appreciate the way Armenians are devoted to their language, traditions and cultural heritage. In the modern world that is marked by globalization and gradual suppression of the national traits, I believe, in order to shape the future, it would be right to know where we come from.

I adore skiing in Tsaghkadzor in winter. I also like mountaineering and revealing breath-taking landscapes, especially in Dillan or Jermuk, the mineral waters of which are to my liking.

From the culinary perspective, there are a number of dishes that I am fond of; among them the first dish to mention would probably be the buttermilk soup.

As for what I will miss, I must say that my desire to experience every minute in Armenia is so big, that I have never thought about it. By the way, after having pondered a little, I can say for sure that I will miss the hospitality and unique beauty of the Armenian liturgy.

## Motley facts about France

## Խաղաղաբեր փաստերը Ֆրանսիայի մասին

1 Ֆրանսերենը 1066 թ. սկսած՝ ավելի քան 300 տարի, եղել է Անգլիայի պաշտոնական լեզուն, իսկ այսօր արդյախն է համարվում աշխարհի 30 երկրներում:  
Over 300 years French was the official language of England starting 1066. Today it is considered to be official in 30 countries worldwide.

2 Ապրիլի 1-ը՝ որպես ծիծաղի տոն, ծագել է Ֆրանսիայում:  
April 1 as a Fools Day originated in France.

3 Նիկոտին անվանումն առաջացել է ի պատիվ Պորտուգալիայում Ֆրանսիայի դեսպան ժան Նիկո դե Վիլմանի, որը 1560-ին Փարիզ է ուղարկել Nicotiana tabacum բույսի սերմերը:

Nicotine was named after Jean Nicot de Villemain, French ambassador to Portugal, who sent the seeds of Nicotiana tabacum plant to Paris in 1560.



4 Իսկական ֆրանսիական շամպայնի մեկ շշի մեջ 49 միլիոն պղպաղակներ գոյություն ունեն:

There are 49 million bubbles in a genuine bottle of champagne.

5 Ֆրանսիայում յուրաքանչյուր օր արտադրվում է 8 միլիոն շիշ գինի:

France produces 8 million bottles of wine every day.



Արժի իմանալ...

## Worth knowing...

6 Ֆրանսիան հեծանիվի և բալետի հայրենիքն է:



France is the homeland of bicycle and ballet



Փարիզյան այգիներում հնարավոր է տեսնել բազմաթիվ մեղվի փեթակներ, իսկ ֆրանսիացիների մեծ մասը մեղվաբուծության կուրսեր հաճախելուց հետո փեթակներ են պահում իրենց պատշգամբներում:

Great many beehives can be seen in the gardens of Paris, and most of the French people keep beehives on their balconies after taking beekeeping courses.

7 Ամեն տարի Ֆրանսիան հյուրընկալում է ավելի քան 67.000.000 տուրիստ:

Այս թիվն ավելին է, քան Ֆրանսիայի բնակչությունը:  
Every year Paris hosts over 67.000.000 tourists. This number exceeds the number of the French population.



8 Սովորաբար եվրոպացիների մեծ մասը համար, մասնավորապես՝ ֆրանսիացիների, «ՕՔ» ժեստը համարվում է վիրավորական, այնինչև մարդը ոչնչություն է գրո:

Generally speaking, for most Europeans and French in particular, an Ok-gesture is considered to be offensive - that is, a man is nothing, zero.



10



# FRENCH GASTRONOMY

## ՖՐԱՆՍԻԱԿԱՆ

*գալստերական*

ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի ոչ նյութական ժառանգության ցանկում ընդգրկել են ոչ միայն ֆրանսիական շարք կատյուններ և հուշակոթողներ, այլև խոհանոցը, կամ ավելի ճիշտ՝ «ֆրանսիացիների գաստրոնոմիական ճաշը»։ Ֆրանսիական խոհանոցը համարվում է լավագույններից մեկը և բն. հենց ֆրանսիական «Միշլենի կարմիր ուղեցույց»-ն աշխարհում ամենաեղիմասկալի որոնողական լավագույնը դասվել է։ Չե՛ղ ևս առաջարկվեն կերակրատեսակները՝ ռեստորանների ու սրճարանների ընտրությունը բողոնելով Ձեր հայեցողությանը։

UNESCO's Intangible Cultural Heritage list contains not only a number of buildings and monuments in France but also the cuisine, or rather the Gastronomic meal of the French. The French cuisine is supposed to be one of the best all over the world and although the French Michelin Red Guide is the world's most popular restaurant classifier, we'll offer you dishes, leaving the choice of restaurants and cafes at your discretion.

Այսինքն նախաճաշից, բանի որ ֆրանսիացիները նախաճաշի սիրահար չեն, բալակարարվում են մեկ բաժակ սուրճով և համըրասպա կրուսանով, որ բարձրմանաբար նշանակում է կիսալուսին, ինչպիսին էլ հենց կրուսանն է, որը բնիկները ուտում են բաթախելով սուրճի մեջ։ Կարող եք փորձել նաև Կրեպ Չեր նախընտրած միջուկով։

Let's start with breakfast, and because the French are not fond of breakfast, one cup of coffee with a world-wide known croissant, meaning crescent, will be enough. This is how the croissant looks like - the croissant eaten by locals by dipping it into the coffee. You might try as well crepe with filling to your choice:

Կրեպն իրենից ներկայացնում է նորաբլիթի շերտեր՝ տարբեր միջուկներով։

crepe is a kind of pancake strip with different fillings.



Կրոկ-մոնսիե  
Croque Monsieur

Եթե ոչ բերն նախաճաշի սիրահար եք, փորձեք Կրոկ-մադամ (Croque Madame)՝ պանրով և խոզապուխտով տապակած բուրդերով, կամ Կրոկ-մադամ (Croque Madame), որը նույն բուրդերովը է ձվի ավելացմամբ։ Տիպիկ ֆրանսիական կերակրատեսակ է Քիշ (Quiche), որը խմորի բարակ շերտ է վրան ձվի, խոզապուխտի, սերուցքի և ինչպիսի պանրի զանգվածով։

If you love to have a good breakfast, try Croque Monsieur - a baked or fried cheese and ham sandwich, or Croque Madame - the same sandwich, only topped with egg. Quiche is a typical French dish - a paper-thin pastry crust with a creamy filling of egg, ham, cream and, of course, cheese.



Կրոկ-մադամ  
Croque Madame



Քիշ  
Quiche

Իսկ պատկերացնելու համար, թե ինչ նշանակություն ունի պանրի Ֆրանսիայի համար, էլքեք, որ այս մերձը անգամ կուտվում են ժառանգությունը՝ նշելով քաղաքավոր հասցախորդը անունը։ Այստեղ պանրի հասնում է մինչև 1000 տեսակի և հիմնականում պատրաստվում է կովի, ափսի և ոչ-խաղի կաթից, իսկ ամենապատմությունը են Կամանբերն ու Ռոկֆորտը։

Կամանբեր  
Camembert

And for you to picture out what cheese means for France, it is worth mentioning that this product is even bequeathed, by specifying the name of a lucky recipient. The variety of cheese here reaches up to 1000 and is mainly made from cow, goat and sheep milk, with Camembert and Roquefort being among the most spread ones.

Ռոկֆոր  
Roquefort



Ապրիլիցի ամենահայտնի տոնի ապրիլ է, Սուպ ժուլյենն ու Սեն ժերմենը: Սնագրումս ժուլյենը Երևանից աղցան, որը ոչ միայն շատ բերք է, այլև՝ օգտակար և անհրաժեշտ, հիմնական կերակրատեսակներից Կասուլը՝ պարզապես վաճառված սպիտակ լոբուց և մսից, խիտ մսեղենը՝ համեմատ կանաչիների բուրբոն ամառվա խոտով և պանրով, իհարկե, զորտի քաթիկները: Իսկ աղաներիցի ամենահիմնականներն են Սակալոնները, Կրեն բրյուլեն, շոկոլադե Ֆոնդանը և Դրոշիտը:

The most popular among soup dishes is onion soup, julienne soup and St-Germain soup. Be sure to try Nicoise salad, which besides being light, is useful and nutritious. From main dishes try Cassoulet made with white beans and meat, as well as snails, seasoned with aromatic oil of herbs and cheese and, remember to try frog legs as well. The most favorite desserts are Macaroons, Crème brûlée, chocolate Fondant and Profiteroles.

Սոխի ապուր  
Onion soupԽլուկներ  
SnailsԱղցան Երևան  
Nicoise saladԵռկուրուտ  
Choucroute

Ստրասբուրգյան ճաշատեսակ է համարվում Եռկուրուտ՝ թթվեցրած և տապալած կարամբը՝ տարբեր տեսակի մսերով, որը մատուցում են զանգեղի հետ: Քանի որ հարևանապետ ֆրանսիական ֆուա-գրայի՝ սառը կամ բաղի լյարդից պատրաստված պաշտոնի օմլետային է համարվում Ստրասբուրգը, ծիշտ կլինի այն ճաշակել հենց այստեղ և ինչպիսիք քաղցը զերծել: Խոտի ուղիղ կտամբ փորձել նաև Տաքտ շլամբե (tarte flambee), բարձրագույնը՝ երկուսից կարկանդակ, պատրաստված տարբեր մրջյուններով, իսկ պանիրներից՝ Munster, Munstergéromé, կուլի կաթից այս պանիրը եվրոպայի պանիր ամենահին տեսակներից մեկն է:

Considered to be a dish from Strasbourg, Choucroute is a pickled and fried cabbage, combined with various types of meat, which is served with beer. Since Strasbourg is thought to be a birthplace of Foie gras - pâté made from the liver of a goose or duck, it will be right to taste it here and, of course, with sweet wine. We'd recommend trying the Tarte Flambee, which is translated as a "pie baked in the flames", made with different fillings. As for cheese, we'd recommend trying Munster, Munstergéromé - this cheese, made from cow milk, is one of the oldest varieties of cheese in Europe.

Սյուստերգերմ  
MunstergéroméՏաքտ շլամբե  
Tarte flambee

## Հարցազրույց Հայաստանում Ֆրանսիայի դեսպանի խոհարար Երկուս Եռադիների հետ

### Interview with Nicolas Natalini, chef at the Embassy of France to Armenia

Մեր զրույցը կմտնի մեկ «Ֆրանսիայի համը» 2016թ. գեղեցիկ միջոցառման ամիսին, ինչն արդեն խոհարար տարի անցկացվում է նաև Հայաստանում: I would ask you to start our interview with a brief presentation on a beau event "French taste" 2016, which has been also held in Armenia already for the second year.

Միջոցառումը կոչվում էր Goût de France / Good France, որը զարգացնում էր նշանակում է Ֆրանսիայի համը: Այս միջոցառումը նպատակ ունի արժանին հատուցել հավասարը լույսը ֆրանսիական խոհանոցին, նրա նորարարական հնարավորություններին և այն արժեքներին, որ նա տարածում է Կարի խոհանոցի համայնությանը: Սալուտը և «միայնակ ապրելը»: Սաղին անգամ այն կազմակերպվել է 1912թ-ին «խոհարարների արքա» և արքաների խոհարար՝ տիտղոսը կրող Օգյուստ Էսկոֆի կողմից: Այս տարի զարմանալի զիջչական հավասարի օրը մարտի 21-ին, աշխարհի 5 մայրցամաքներում համայնաբնական Կարի Երևան 1500 ավագ խոհարարները՝ տոնելու Ֆրանսիական գաստրոնոմիական արվեստը: Հայաստանում միջոցառումը օրացվել է մարտի 21-ից 27-ը, կա Ֆրանսիայի «համը» զգույն եզակի հնարավորություն է: Հայաստանյան միջոցառումների մասնակցել են յոթ ռեստորան. Լա Կուլինա (Մարիոր հյուրանոց), Արտուրիչ, Շարլ, Սոն-մարտի (Շարիլ հյուրանոց), Ալյուր, Ալյուր արձարան և Գյուրոն: Տիրամայր մասնագիտական վարժարանը: Հավաքված ավագ խոհարարները ներկայացրել են իրենց ստեղծագործական տարրերը՝ առաջարկելով նոր ճաշացանկեր, որոնք ինքնատիպ էին և միևնույն ժամանակ պատրաստված Ֆրանսիական գաստրոնոմիայի կանոններով: Անցած տարի ավելի շատ շեշտ դրված էր ավանդական ֆրանսիական խոհանոցի պահանջների պահպանման վրա: Իսկ այս տարի մենք վերցրել ենք տվյալ երկրների տեղական համերը և այն փորձել օգտագործել ֆրանսիական բարդագույնությամբ մեջ: Հետաքրքիր բան է ստացվել, իհարկե ես դա անում եմ ամեն օր: Ես ոչինչ չեմ ներմուծում Ֆրանսիայից և օգտվում եմ այն մեթոդներից, ինչ կա հայկական շուկայում: Այսպիսով ստանում եմ հայկական և Ֆրանսիական խոհանոցների համադրում, ինչը և նոր է, և ավանդական:

The event is called Goût de France (Good France), meaning the taste of France. This event aims to salute one-of-a-kind French cuisine, its innovative skills and the values that it conveys; bringing people together over a shared meal, the pleasure of taste, "having a good meal" and "sharing". In 1912, the "King of Chefs, Chef of Kings" Auguste Escoffier started the event. This year, on the day of vernal equinox, on March 21, over 1500 chefs gathered together in all 5 continents to celebrate the art of French gastronomy. In Armenia the event took place between March 21 and 27, which was a unique opportunity to feel the "taste" of France. Seven restaurants joined the Armenian events: La Cucina in the Marriott, Artbridge, Charles, Montmartre (Paris Hotel Yerevan), the Club and Diramary vocational school in Gyumri. During the event, each participant tried to pay tribute to the excellence of French cuisine, its innovative skills. The chefs that had been invited to the event showed their creative talent by offering new dishes, which were peculiar, but at the same time, cooked in line with the rules of the French gastronomy. Last year, more emphasis was placed on the preservation of traditional French cuisine requirements. This year we tried to have a mixture of local tastes in the French recipes. The outcome was interesting; of course, this is something I do every day. I do not have any products imported from France and use the goods available in the Armenian market. In this way, I combine Armenian and French cuisines, which is both new and traditional.



«Իրոք ոչ նյութական մշակութային արժեք, ինչպե՛ս կրնորոշել խոհարարական արվեստը:  
How would you describe the culinary art as an intangible cultural value?

«Խոհարարական արվեստը մի ամբողջականություն է, որը որքան ազգային, նույնքան էլ համաքաղաքային է: Այն ստեղծվում է կոնկրետ երկրում, ապա դառնում համաշխարհային ժառանգություն: Ինչ վերաբերում է ֆրանսիական խոհարարական արվեստին՝ մեզ նրա կանոնները, կանոնները կամենում ենք մեր պատրաստման, ուսանողների մատուցման հերթականության, խոհարարական բազմառեսանյա պարագաների գործածման համար, որոնք կարծում են՝ այդ ցանապարհում ոչ մի ժողովուրդ չունի: Փաստորոշումն է ֆրանսիայի պատմության մաս է կազմում, և Ֆրանսիան միշտ էլ հայտնի է եղել որպես «Սեռնայի կուլտուր» կամ ինչպես հայտնի վերաբերումը ունեցող երկիրը: Ինչպես աստատվելով ունի զարգացման վուլտը՝ նախնադարից մինչև վերածնունդ և ժամանակակից պատմություն, այնպես էլ խոհարարական արվեստը՝ կրակի հայտնաբերումից մինչև ֆրանսիական գաստրոնոմիայի ոսկե դարը ու նոր խոհանոցը՝ քաղաքակրթության զարգացմանը զուգահեռ աստիճանաբար ձևավորելով և զարգացնելով խոհարարական էթնոմիակը:

The art of cooking is a potpourri, which can equally be considered national and universal. It is created in a particular country and then becomes a part of the world heritage. As for the French culinary art, we have distinct rules for laying the table, succession in which dishes should be served, applying diverse cooking utensils, which I believe no any other nation has in such large numbers. Gastronomy is part of the history of France and France has always been known as a country with a special attitude towards the "Table Art". Like the society undergoes stages of development - from ancient times to renaissance and modern history, similarly the art of cooking went through fire generation up to the golden age of the French gastronomy and Modern cuisine. Economic boom provided an opportunity to have new technologies for product processing, kitchen appliances, special rituals for food serving and eating, gradually forming and developing the culinary aesthetics along with the development of civilization.

Խոհարարական արվեստը մի ամբողջականություն է, որը որքան ազգային, նույնքան էլ համաքաղաքային է:

## Նիկոլա Նատալինի

*"The art of cooking is a potpourri, which can equally be considered national and universal,"*

**Nicolas Natalini**

«Ի՞նչ ամենամեծ վերադաստիպանքն է համոզել զանազան զբոսաշրջիկ, որպեսզի պատկերասցան և կամի ֆրանսիական խոհանոցի մասին:  
Which dish is among the must-taste dishes that every tourist should try to be able to shape a thorough idea about the French cuisine?

«Ֆրանսիական խոհանոցը շատ բազմազան է, և մերենների ընտրությունն առավելապես պայմանավորված է տվյալ բնակավայրի աշխարհագրությամբ: Մարսելի հատկանշանք՝ ձմեռ անող, Բորդոյի կղզիում՝ ավելի հարավ՝ արևմուտք, հարզի է քաղի ֆիլե, եթե Նորմանդիայի կղզի ես մեկնում, ապա պետք է համոնեսել հատուկ ձևով պատրաստած խմորը, իսկ ասիա Լիոնում անպատճառ պետք է ճաշակել երշիկները:

French cuisine is extremely diverse and selection of products is largely based on the geography of the given settlement. Fish slow in Marseille, duck breast enjoys popularity in the south-west of Bordeaux. Leaving for Normandy? Then try an apple, baked in a special way. Be sure to taste sausages when in Lyon.

French lentils

«Վերջերս տեսաբովել է Չեր հեղինակաւ «Ֆրանսիական հայտնի 60 դասական բաղադրատոմս և դրանց ծագումը» ժողովածուն: Ինչպե՛ս և ճակն այդ գաղափարը:  
Recently a collection about "French Gastronomy, 60 classic recipes and their origins" authored by you, has been published. How was the idea born?

«Այն ժամանակներից ի վեր, երբ ես սկսեցի հաճույք ստանալ մայրիկիս պատրաստած համեղ կերակուրների համոնեսելուց, ինձ միշտ հետաքրքրել է, թե ովքեր են ստեղծել այդ անխորհրդանշալ բաղադրատոմսները, որոնք կազմում են մեր խոհանոցային ժառանգությունը: Հետաքրքիր էլ նաև դրանք անկանոնների ընտրությունը: Ուսումնասիրեցի, որոնումներ արդյունքում ժամանակի ընթացքում հայտնի պատմականորեն տարածանք ինձ մոտիկ հայտնեցավ ուղիղներին իմ ինքնաշին մասին պատկերի ցանկություն, ինչու էլ նաև պարտավորություն, որպեսզի բոլոր նրանք, ովքեր ինձ ման հետաքրքրվում են որոշ բաղադրատոմսների ծագումով, գտնեն իրենց հարցերի ճիշտ պատասխանը: Այս գրքի նպատակը խոհանոցի և հատկապես ֆրանսիական մշակույթի համոնեսել մեր մերկապանքն է: Բայց, ինչպես ընտրել են այնպիսի բաղադրատոմսներ, որոնք իմ պատմականորեն նշանակալի և հետաքրքիր թվացին և որոնցով հնարավոր է պատրաստել այստեղ՝ Հայաստանում:

The day I started enjoying delicious dishes cooked by my mom, I have been always interested in people having created those yummy recipes, which make the part of our culinary heritage. The way the names of those dishes had been selected was also engaging. In course of time I got answers to my questions when I started to study and search, and suddenly I found out my desire, and why not, commitment to share my knowledge with others so that they could find the right answer to their questions. Like I did, when inquiring about the origin of some recipes. This book aims at showing my love towards the cuisine and especially the French culture. But, of course, I have chosen the recipes that I thought would be interesting from the point of being historically significant and interesting - the recipes which can be used in the Armenian cuisine.

«Ի՞նչ բաղադրատոմս կառաջարկեք մեր ընթերցողին:  
What recipe would you recommend to our readers?

«Կարելի է պատրաստել Քիշ Լորեն, որը Լորենիայի ավանդական և խորհրդանշական ուտեստ է:

I would recommend Quiche Lorraine, which is a traditional and symbolic dish from Lorraine.

Բաղադրիչներ 4-6 անձի համար  
Այուր-200գ  
Կարագ-100գ  
Զուրի 30գ  
Դեղձուց-1 հատ  
Չուռ-2 հատ  
Սերուցք / կամ թթվաթթվ-150գ.  
Կաթ-100գ  
Ավախտած ճարպ-200գ  
Զերած մեմտալ պահիր-100գ  
Աղ, պղպեղ  
Մշվմանույց

Serves: 4-6 people  
200 g flour  
100 g butter  
30 g water  
1 egg yolk  
2 eggs  
150 g cream (or sour cream)  
100 g milk  
200 g smoked speck bacon  
100 g Emmental cheese, grated  
Salt, pepper  
Nutmeg

Այսուհետև, կենտրոնում փոս անել և քիչ-քիչ ավելացնել կարագը: Խառնել մինչև ստանաք փոքրիկ հատիկներ: Ստացված զանգվածի կենտրոնում փոս անել, ավելացնել ջուրը, ձվի դեղնուց, աղ և մսնեխ խառնել: Ստանալով միասեղ զանգված՝ խմորը տրորել և տափակացնել ձեռքի ափով: Փուռը անել, փաթաթել պղինձի թաղանթով և 30 րոպե պահել սառնարանում: Ջեմը 10 րոպե տաքացնել մինչև 250 աստիճան:

Այնուհետև խմորը զրուհակել և դնել կաղապարի մեջ: Պատրաստումով մի քանի տեղից ծակելով, որպեսզի չուռչի: Չվերջ, բեքլաները և կարը խառնել, համենել և հաղել հաղիկով:

Ապիստած ճարպը տեղադրել սառը չրով կաթալի մեջ, եռացնել և քանել: Խմորի վրա քսել այդ մշակած ճարպը, իսկ նախապես պատրաստված խառնուրդն ավելացնել ճարպի վրա: Բարակ շերտով ավելացնել մսն, բերած ենձնաղ պանիրը: Դնել ջեմը 30-40 րոպե:

Sift flour, make a well in the middle and then add butter little by little. Rub the butter and flour together until it becomes like sand. Make a well in the middle of the dough and add water, 1 egg yolk, salt and mix the ingredients. Getting a homogeneous mass, flatten it with your palm. Form the dough into a ball, cover it with plastic and place in fridge for 30 minutes. Preheat oven to 250 C for 10 minutes.

Roll out the dough and put it into the mould. Spread the dough a few times with a fork so it does not rise in the oven. Beat eggs, and then add the sour cream, milk, salt and pepper to the mixture.

Place smoked speck bacon in a pot filled with cold water, boil and drain. Spread the processed speck bacon over the dough, and add the mixture to the bacon. Add a thin layer of grated Emmentaler cheese. Put in the oven for 30-40 minutes.



Քիչ, Լորեն  
Quiche Lorraine

## ՀԱՄԱՇԽԱՐՀԱՅԻՆ ԱՎՈՒՄԱՅԻՆ ՔԱՐԸ

երբ պետք չէ մանրուքների մասին հոգ տանել

### World Club Card: No Need to Spend Time or Trifles

Ավստրիական ավիաուղիների կողմից տրամադրվող ծառայություններ

Diners Club Super Premium և Diners Club Young professional ծառայատաների  
Services Provided by the Austrian Airlines

Քարտատաները, ձեռք բերելով Diners Club-ի ցանկացած քարտատանակ, քարտի հետ միասին ճվեր կատանան ծառայությունների մի ամբողջ փաթեթ Ավստրիական ավիաուղիների կողմից, որոնք ներառված են՝

A cardholder, when acquiring any type of Diners Club cards, will receive a present of a whole package of services provided by Austrian Airlines, which are as follows:

#### Վիեննայի օդանավակայանում անվճար լաունջի այցելություն Visiting a free lounge in Vienna airport

1

Ավստրիական ավիաուղիների բիզնես դասի լաունջ անվճար այցելելու համար անհրաժեշտ է առանձն աղացնել: Այնուամենայնիվ, ձեռք բերելով համար, մեկնելուց առաջինը մեկ նշանակումով օդատեղ: Գրեք և տեղեկացնել Ավստրիական ավիաուղիներին և, հասցնել (Amnesia@austrian.com) Diners Club քարտի քարտատան հանդիսանալու և այցելումն ստանալու ցանկության մասին: Հրավիրատուները կարող են վերցնել Ավստրիական ավիաուղիների գրասենյակից՝ Կլեր Մանուկյան 9 հասցեում, կամ անմիջապես մեկնելով սառը օդանավակայանից՝ ներկայացնելով Diners Club քարտը:

For visiting the Austrian Airlines Business Class lounge free of charge an invitation is required. This invitation can be acquired by informing the Austrian Airlines at least one working day before the planned departure via email (amnesia@austrian.com) (a prove shall be included (DC card) that the customer holds a DC Card issued by AraratBank). This invitation can be picked up at Austrian Airlines' office at the address of 9 Aleq Manukyan Street or at the airport right before departure.

#### Վիեննայի օդանավակայանում արագ գծի (fast line) հնարավորություն Vienna Airport fast line opportunity

2

Այս ծառայությունը օգտվելու համար դուք ուղղակի պետք է ցույց տաք Ձեր Diners Club Super Premium քարտը:

For using this service you just need to show your Diners Club Premium Card.

#### Վիեննայի օդանավակայանում «business class» հաշվառում "Business Class" check-in at Vienna airport / Premium/

3

Վիեննայի օդանավակայանում հաշվառելիս ցույց տվեք Ձեր Diners Club Premium քարտը և անվճար ստացեք «business class» հաշվառում:

Show your Diners Club Premium card when checking in at Vienna airport and you will get a business class check-in for free.

Բովանդակությունը օգտագործելու համար պետք է ցույց տաք Ձեր Diners Club Premium Card-ը:



4

Skyline ամսագրի անհատական օրինակ  
Personal copy of skyline magazine

Այս գլխիկը և հետագրերը ամսագրի օրինակը Diners Club Super Premium քարտատերերը կստանան ամսական թիվ էլեկտրոնային և թիվ տպագրված տարբերակով՝ ըստ զանկության: Այն քարտատերերը, ովքեր կգնախառն տպագրված տարբերակը, պետք է իրենց փոստային հասցեն (գրասենյակի կամ տան) գրանցեն բանկով, իսկ ամսագրից online տարբերակով (անլայն տարբերակ)՝ էլ, հասցեն:

Diners Club Premium cardholders can get an interesting and nice copy of the magazine both electronically and in printed version upon request. Cardholders who prefer the printed copy of the magazine shall leave their postal address (office or home) at the bank, and those preferring online copy shall leave their E-mail address.

5

Անվճար սուրճ երևանի օդանավակայանի տարանցիկ գոտու Segafredo սրճարանում  
Free coffee in Segafredo café in the transit hall of Yerevan airport

Օդանավակայանի ռեգիստրացիոն քամուռն ցույց տալով ձեր Diners Club Super Premium քարտը՝ Ղուք կստանաք Սեգաֆրեդոյի կաֆե (վաշիկ), որն էլ կարող եք փոխարինել սուրճով:

You may get vouchers for Segafredo café at the check in desk at the airport by presenting your Diners Club Premium Card.

6

Միջուկամիջուկային թռիչքների ժամանակ 6 և ավելի ժամ թռիչքների կապիտալացիայի դեպքում անվճար հյուրանոցի տրամադրում՝ Վիեննայում  
A free hotel provision in Vienna in case of intercontinental flights with the connecting time of 6 hours and more

Վիեննայում անվճար հյուրանոցային համար ապրաքելու համար Diners Club Super Premium քարտատերերը պետք է նախօրոք առանձին հյուրանոցի ամրագրում արեն: Ամրագրման կտրուկը ձեռք բերելու համար անհրաժեշտ է մեկնելուց առաջ ուղարկել ամրագրման հաղորդագրություն Ավստրիական ավիաուղիներին [Armenia@austrian.com](mailto:Armenia@austrian.com) էլ, հասցեով: Ամրագրման կտրուկը մեկնելուց առաջ կարող եք առանձին Ավստրիական ավիաուղիների գրասենյակից՝ Ալեք Մանուկյան 9 հասցեում:

For booking a free room in a hotel in Vienna Diners Club Premium cardholders should be provided with booking voucher. For receiving the booking confirmation it is required to send a booking link to the E-mail of Austrian Airlines ([Armenia@austrian.com](mailto:Armenia@austrian.com)). You can pick up the booking voucher at Austrian Airlines' office at the address of 9 Alek Manukyan Street before the departure.

7

Diners Club Super Premium քարտ ձեռք բերելուց պես Ավստրիական ավիաուղիների կողմից  
Եվրո կտտանա՝ 10.000 ՀՀ դրամ արժեզրույթային գլխիկ կտրուկ

You will receive a 10.000 AMD discount voucher by Austrian Airlines when signing up for Diners Club Premium Card

8

«Զվարճուց» օդանավակայանից մինչև երևան անվճար տաքսի ծառայության տրամադրում  
Free taxi service from Zvartnoc airport to Yerevan

Տաքսի պատվիրելու համար անհրաժեշտ է նախօրոք, մինչև երևան հասնելը, 1 աշխատանքային օր առաջ [Armenia@austrian.com](mailto:Armenia@austrian.com) էլ, հասցեն ուղարկել թռիչքի տվյալները: Ավստրիական ավիաուղիների գրասենյակից կապաղծն տալիս և վարորդը կրիմայի քարտատերին:

For ordering a taxi the cardholder shall send E-mail to ([Armenia@austrian.com](mailto:Armenia@austrian.com)) with his/her flight details one working day before arriving at Yerevan. The Austrian Airlines will book a taxi and the driver will welcome the cardholder (holding a sign with his/her name).

Austrian



SINCE 1931

With Diners Club

DC

# Լը Զորգ ռեստորան Le George Restaurant

## GEORGES

Նաև կանոնադրված հասանելի էր քաղաքիկ ու տեսնողով համարում ու հուրով և բարձրագույն աչի ընկող ներդաշնակ, առողջ իր խիանցով: Փարիզում և Տոնո ռեստորան առաջարկում է միջնակարգ ուժի բեթև և ժամանակակից խիանց: Աշխարհ և զատարմունդական ապրումները ու իրենի տնդախոսում են ժամանակակից միջնակարգ և համապատասխան խիանցի միջնակարգ:

Le George restaurant in Paris offers light and modern Mediterranean-style cuisine designed for sharing, with many dishes available in half portions, and a balanced, healthy cuisine bursting with flavour and freshness. The convivial, gastronomic experience takes guests on a journey between the French Riviera and northern Italy.





# Լը Մըրիս Պիմոքս Le Meurice Restaurant



Վերապի ռոմի կահավորված և Դո-րիս ռեստորանն առաջարկում է առաջնա-կարգ բաղադրիչներով կերտված Ֆրանսիա-կան ժամանակակից խոհանոց: Ինչ վերաբ-րում է ճաշարահին, ապա այն Փարիզի, եթե չամենք աշխարհի, ամենագեղեցիկ ճաշա-տաններից մեկն է որը մատուցում է ինչպիսի-րի ազդեցություններով ճաշարահի և բրոն-զե ջահերով, հին հայելիներով և որմնանկար-ներով: Խոհանոցում ներկայացված են ճաշա-տեսակներ, որոնք ենթարկվում են չնչին փոփոխության՝ համերի կամ էքսցենտրիկ քաղաքիչների համադրությանը:

Le Meurice offers French contem-orary cuisine crafted with topnotch ingredients. As for the dining room, it is one of the most beautiful in Paris (not to say the world), facing the Tuilleries garden and decked out with mar-ble, bronze, chandeliers, ancient mirrors and frescos. The kitchen shows cases the product without altering it too much through combina- tions of tastes or eccentric textures.



# Էպիկուր Պիմոքս Epicure Restaurant



Բրիստոլի Կուստոնի ռեստորանը են-թարկվել է վերափոխման 2011 թ-ին: Դեպի այդ խնդիր լուծանող ճաշատանից այսի է-րևմտյան զուգը, քայքայման հատուկ շքե-ղությանը, ուր շրջում է 18-րդ դարի հմայքը: Է-րիկ Ֆրեչոնը՝ դասական խոհանոցում գործի դրած վերափոխությունը ամբողջ էլ այն քա-ղի, որ մա, արտահայտվելու ազատության հետ մեկտեղ իրականացրել է մում մեծ ա-վանդություն: Նա ստեղծում է ճաշատեսակ-ներ, որոնք քաղ են և օժտված լավագույն համայն զանալով:

The Bristol's restaurant underwent a transformation in 2011. The bright dining room overlooking the garden boasts a restrained, distinguished elegance in which the glamour of the 18C shines forth. The virtuosity of Eric Fréchin's classic cuisine bears witness to his freedom of expression with regard to great tradition. He creates dishes that are fresh and endowed with the finest flavours!







## ՏՈՒՐԻՍՏԱԿԱՆ ԽՃԱՆԿԱՐ

2016թ. փ. 3-րդ կեսի 5 թվի փառատոներ  
5 Top French festivals 2016

2016 թ. փ. 3-րդ կեսի 5 թվի  
ՓԱՐԱՍՏՈՒԻ ՖԻՐԱՆՍԱԿԱՆ ՇԱՐՈՎ՝  
ՈՂՈՒՎԱԾ ՖԻՆԱՆՍԱԿԱՆ ԿՈՒՆԻՔ, ԱՐԿԱԾԱՅԻ,  
ԵՂՈՒՎԱՐԻ, ՓԻՆԻՔ, ՖԻՆԱՆՍԱԿԱՆ ԵՎ ՆՈՐԱՅԻՆ  
ՏՐԻԿԻԿԱՆ ՓԱՐԱՍՏՈՒՆԵՐԿ



## ԹՈՒԹԱԿԻ ՏՈՆ FESTIVAL OF THE PARROT

2016թ. մայիսի 6-ին Ֆրանսիական Կերնի  
Գարոնայում նշվելու է «Թուրակի տոները»։ Միջնա-  
դարյան համերգներով 40 մետր բարձրությամբ  
վաճառվող կապակած թուրակներով։ Հաջորդական  
առաջինը հասածը իջեցվելու է տունի թաղակալը։  
Տոնը տևում է ինը շաբաթվա ընթացքում և ամբողջ  
էջի տարածված միջնադարյան տոնակազմությու-  
նով։ Նախագահային խնդրվում են, երբ ու աստ-  
տարներ մրցաշարեր։ Միակ տարբերությունը  
բերելու, այլ է, որ մեր օրերում պայծառ կապում են ոչ  
թե կենդանի, այլ գործված զինք պատրաստված  
թուրակ։



BE SURPRISED BY THE ARRAY OF TOP FRENCH  
FESTIVALS IN 2016, CELEBRATING RELIGION,  
ART, CHOCOLATE, WINE, FILM, MUSIC  
AND EVEN PUPPET FESTIVALS IN FRANCE



6 May 2016. Festival of the Parrot will be  
celebrated in Upper Garonne of France. 40 people  
dressed in medieval outfit and armed with arrows  
must try to shoot a parrot, set at the top of a 45-meter  
pole. The winner will be declared the king of the  
festival, celebrated from Thursday to Sunday and  
much similar to a medieval feast - mass celebra-  
tions, songs, dances and various competitions. The  
only difference, perhaps, is that nowadays a woven  
parrot instead of alive is tied to the pole.

## TOURIST MOSAICS

## ՀՈԳԵԳԱՍՏՅԱՆ ՏՈՆ, ՆԻՍ PENTECOST FERIA, NIMES

Քաջ չղոցներ Հոգեգալական տոնը, որն  
առաջին անգամ նշվել է 1952թ.-ին։ Փառատոնը  
տևում է հունիսի 3-ից, ինչը օր-ի օր ինքնաշարժի  
փակ-հոգեգալական երկրորդ օրը։ Ամենամեծ  
դի-մակահանդես-շքերթով մեկնադրում են տոնակա-  
տարյալու մենթը՝ ճանապարհի հարթելով քաղա-  
քի փողոցներով և հասնելով իրենց կիցակետին  
մրցաշաշնաբերում տեղի ունեցող մեծ հրավառու-  
թյամբ՝ այսպիսով ազդարարելով միլիոնավոր  
մարդկանց ճանգվածային տոնակատարյալու  
մենթի սկիզբը։ Այնպիսի կապալույն տորերոները  
ցուցադրում են իրենց ինտուիցիաները ինչ-  
մեկական առաջինատներում տեղի ունեցող զա-  
մարտերի (կորդոնների) ժամանակ։ Փողոցները  
լի են ուղեղ զիշեր քաջօրյա և պարային համերգներ  
վայելող զվարճառն մարդկանցով։

Don't miss out on the Feria de Pentecôte.  
Held for the first time in 1952, the five-day festival  
runs from Thursday to Whit Monday. A huge carnival  
parade starts festivities, winding its way through the  
city streets and culminating in a large fireworks  
display in the arenas, launching the mass celebra-  
tions of the million people who come. The world's  
best toreros demonstrate their skills in corridas in the  
ancient Roman amphitheater and the streets are  
filled with revelers enjoying the open-air concerts  
and dance parties that go on throughout the night.



## ԳԻՆՈՒ ՓԱՐԱՏՈՒ WINE FESTIVAL

2016թ. հունիսի 23-ին Բորդոյի Գինու փա-  
ռատոնը քրդը որդան համար է, ովքեր գինի են  
արտադրում և ովքեր սիրում են գինի։ Տոնը նվիր-  
ված է Բորդոյի ու Ավիտոնիայի գինեգինին և  
անց է կացվում երկու տարին մեկ զույգ տարիներ  
ինչ, հունիսի վերջին։ Գինեգինիական Բորդոյի  
գինեգինի արտադրանքի սկիզբը նշում է Գինու  
քառօրյա փառատոնը։ Փառատոնը սկսվում է  
քաղաքակով, որի ժամանակ էլ հայտարարվում  
է տոնական մրցաշաշնների մեկնադրի մասին։  
Դրան հաջորդում են համույները, բերքի առա-  
վածույուն նվիրված տոնակատարյալները, խն-  
ջույները... Ամենապահանջված Բազուկի  
նվիրված մեծ զինարարներ է, երբ որդի հյուրեր  
հավաքվում են հաստու կայ նպատակով քաջ-  
կան հսկայական սեղանի շուրջ։



23 June 2016. The Bordeaux Wine Festival  
is for those who either produce wine or love wine.  
Held every two years – in even-numbered years, the  
end of June, the feast is devoted to Bordeaux and  
Aquitaine wines. Wine-making Bordeaux celebra-  
tes the start of exporting its wines with a four-day  
wine festival. Today, the festival is attended by thou-  
sands of tourists for wine tasting and wonderful pas-  
time. The festival starts with a walking tour, during  
which the launch of the festivities is heralded, fol-  
lowed by tastings, feasts dedicated to the goddess of  
the harvest and parties... The most popular feast is  
a Bacchus' giant banquet, when all guests gather  
around a huge table particularly laid for that pur-  
pose.





4

## ՔԱՅԻՒՆԻ ԳՐԱՎՄԱՆՈՐ

### Bastille Day

2016թ. հուլիսի 14-ին Ֆրանսիան նշում է Քառասուհի գրավման օրը: 1789թ. հենց այդ օրը Ֆրանսիական հեղափոխությունը սկսվել էր մարդկանց պարտադեմնող բանտի Քառասուհի գրավմամբ: Այս իրադարձությունը նշվում է մեծ համաժողովուրդյան: Տոնակատարության պաշտոնական ծրագրից մեկտուրվում է մի քանի պարահանդեսներ՝ հրշեջների պարահանդես, Մեծ պարահանդես և այլն: Քառասուհի գրավման օրը մեծ շքերթ է անցկացվում Ելիսեյան դաշտում, փողոցներում կազմակերպվում են դիսկոտեկներ ու իդոլարտիստիկոններ: Ամենուր տիրում է տոնական տրամադրություն: Միջոցառումն ավարտվում է հրավառությամբ:

July 14, 2016: The whole France celebrates the storming of the Bastille. On the very day in 1789 the French Revolution started from the seizure of the Bastille – a horrifying prison for people. Today this event is celebrated like no other fete. The official feast program includes a number of balls, like the Firemen's Ball, Big Ball etc. On the day of the storming of the Bastille there's a big parade along the Champs Elysees, with discos and refreshments held in the streets. A festive mood reigns everywhere, finishing with the fireworks show.



## ՇՈՒՂՈՍՏԵ ՄՐՈՂ, ՓԱՐԻՅ

Le Salon du Chocolat, Paris

Հոկտեմբերի վերջին Փարիզ այցելող շուկայի սիրահարները կառուց են վաճառել տապանակ շուկայադարձությունների կողմից պատրաստված քաղցրավենիքները և տեսնել, թե ինչպես է պատրաստվում շոկոլադե՝ մեծապես տիրապետողների քննությունից մինչև վերջնական արտադրանքը: Իտալիայից, Գերմանիայից, Հնդկաստանից, Քվեբեկից, Ռուսաստանից, Հայաստանից և Կանադայից արտադրողները, որոնք ցանկը դեռ կարելի է շարունակել, ներկայացնում են իրենց ստեղծած շոկոլադեի ամեն լավը 400 քույտայտարարների վրա: Դա մի ներկայիս բերկրաբան է եղելաների և ցանկացած տարիքի քաղցրավենիքների համար: Շոկոլադե արտադրողների կողմից նշվող 2016թ. -ի հոկտեմբերի 28-ից նոյեմբերի 1-ը Porte de Versailles-ում:



5

Chocolate lovers who visit Paris at the end of October can enjoy the delights of dozens of chocolatiers and see how chocolate is produced from the picking of the cocoa beans to the end product. Manufacturers from Italy, Germany, Switzerland, Belgium, Russia, Japan, Canada to name a few come and present their wares on more than 400 stands. A heavenly delight for children and sweet-lovers of all ages. The next Salon du Chocolat is on from 28 October to 1 November, 2016, Porte de Versailles.



# ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՓԱՌԱՏՈՆԵՐ

ARMENIAN FESTIVALS

Յուրաքանչյուր փառատոն իր հետ բերում է նաև ավանդույթի ու նորարարության հանդիպում և այցելելով Նոյի երկիր ու լուրջ միայն կրթաշահյունք բազմադարյան մշակույթը, այլև մասնակիցը կղանա խորհարարական ավանդույթների վրա հիմնված գրեթե փաստաթուղթ:

Each festival brings with it a reunion of traditions and innovations. Visiting the Land of Noah, you will not only uncover a century-old culture but also join the lovely festivals featuring culinary traditions.

## ՏՈՒՄԱՅԻ ՓԱՌԱՏՈՒՆ FESTIVAL OF DOLMA

Ամցկացման վայրը՝ Սարդարապատ  
Ժամկետը՝ մայիսի 16-ին, ժամը 15:00

Venue: Sardarapat  
Period: May 16, at 15:00

Փառատոնը նպատակ ունի մոտացրելու միջև լինող հայեր և տարածել տոնային բազմապատկերները, իսկառնություններ կայացնել պատրաստման եղանակները, պատմությունը և հայկական այս կերակրատեսակը զերբ պահել օտարացման մտահոգի: Փառատոնը կազմակերպվում է Սարդարապատի հեղուամարտի հուշահամալիրի տարածքում: Փառատոնի ցմբացումը կնշխակացվի տոնային շուրջ 70 տեսակ:

The festival aims at reviving and spreading various types of dolma, introducing ways of making dolma and its history to the public, and keeping this Armenian dish away from the danger of alienation. The festival is held on the territory of Sardarapat Memorial Complex, presenting about 70 types of dolma.







ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ԱՊՐԵԼԻ  
ԴԵՑԱԲԵՐ

# ԷԿՈՏՈՒՐԻԶՄԻ ՓԱՌԱՏՈՆ

## Ecotourism Festival

Ամրացման վայրը  
Վայոց ձորի հյուսիս և Կարսի լեռնային համայնքներ  
ժամկետը՝ հունիսի 4-5-ին

Venue: Gomk and Martiros communities, Vayots Dzor region  
Period: June 4-5

Գտնք և Մարտիրոս գյուղերը գտնվում են Վայոց ձորի հյուսիսում՝ Վայքի լեռնաշղթայի պարմառանցքում, Վայքից հարավ-արևելք, 14-20 կմ հեռավորության վրա և այդ բն ընկնում կենսաառաջնականության: Երկրորդ փառատոնի ընթացքում կանգնվում են Մարտիրոսի հեռավայրի գավառի, ժայռաձագանակ սիրողական մրցույթներ, կոնցերտի հերթերը՝ թաղաքում և միաբնակ, վրանային ավանի հիմունքում, որտեղ երևոյան կիթառի նմանակներով հանրա կան անհատ կատարողներ:

Capturing people's attention with their biodiversity, the communities of Gomk and Martiros are located in Vayots Dzor region, on the western slope of the Vayk mountain range, to the south-east of Vayk, at a distance of 14-20 km. A two-day festival comes up with amateur contests in cycling and rock climbing, hiking and horseback riding, putting up tents with individual performers playing guitar solos in the evening.

# «ՈՉԽԱՐԻ ԽՈՒՉՈՒՄ» ՓԱՌԱՏՈՆ



Ամրացման վայրը՝ Սյունիք-Հայկոթ գյուղ  
ժամկետը՝ հունիսի 6-ին  
Venue: Halldor Village, Syunik region  
Period: June 6

Ոչխարների խուզը կատարվում է հիմնականում գարնանը: Նոր տեխնիկայի զարգացման դարաշրջանում խուզը հիմնականում մեքենայացված է, բայց իմր ժամանակներում և, ինչու էլ, այսօր ևս Հայաստանում այն իրականացվում է նաև հասուն կ մրսատի միջոցով: Փառատոնը կերպի թագադրված խուզի վարպետներին: Օրացույցում ներառված են պարային և երաժշտական համարներ և պարի դասեր: Փառատոնի տարածքում կկանգնվել ճակն ազգային ձեռագործության և գորգագործության նմուշների ցուցադրություն:

Sheep are sheared in spring. In the era of advanced techniques, sheep shearing is largely mechanized. However, in ancient times, and why not, even today people use special scissors to shear sheep in Armenia. The festival will try to reveal the experts in sheep shearing. The program covers music and dance performances, including dance classes. Samples of national handmade and carpet items will be exhibited during the festival.



Special offer

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ  
ՓԱՌԱՏՈՆԵՐ

# Նավասարդ-Թոնրատոն

## Navasard (Tonir) Festival

Ամրացման վայրը՝ Գեղարքունիքի մարզ, Ժաղունք  
ժամկետը՝ օգոստոսի 11-ին  
Venue: Tsaghkunk Village, Gegharkunik region  
Period: August 11

Նավասարդը հայոց հին Նոր տարին է: Այդ օրը հայերը երկրպագել են Սրբ-թոնրին և սեղանին դրել բոլորում պատրաստվող կեղևալավանակներ: «Նավասարդ-Թոնրատոն» փառատոնը կկանգնվելու է Գեղարքունիքի մարզի Տաղկունք համայնքի «Բաց դպրոց»-ի և «Հայ կուսակալական ավանդույթների զարգացում» և «Կուսակալական» հասարակական կազմակերպության կողմից: Այն տեղի կունենա օգոստոսի 11-ին, ժամը 11:00-ին, Գեղարքունիքի մարզի Տաղկունք համայնքում: Փառատոնի խելանակ տոնը է առատ սեղաններ, բոլորում պատրաստվող ազգային կերակրատեսակներ, երգ ու պար, տարատեսակ խաղեր ու ամակակներ: Խայտն երգիչ-երգչուհիների մասնակցությամբ:

Navasard is an ancient Armenian Year. On that day Armenians worshipped the Sun-Tonir and dishes cooked in tonir (a cylindrical clay ground oven used for baking Armenian traditional bread lavash) were put on the table. Navasard (Tonir) Festival is organized by Open School of Tsaghkunk Village in Gegharkunik region and Armenian Cookery Traditions Development and Protection Non-Governmental Organization. It will be held in Tsaghkunk Village of Gegharkunik region on 11 August at 11:00. The Festival is a true celebration - groaning boards, national dishes made in tonir, songs and dances, various games and surprises with the participation of famous singers.

# ԽՈՐՈՐԴԱՄԻ, ԵՐԱՄԵՏՈՒԹՅԱՆ, ԱՐԿԵՍԻ ՓԱՌԱՏՈՆ

Ամրացման վայրը՝ Ախթալա  
ժամկետը՝ սեպտեմբերի 12-13  
Venue: Akhtala  
Period: 12-13 September

# BBQ, Music and Art Festival

Փառատոնի նպատակն է նպաստել տուրիզմի զարգացման և օգոստոսյան տոնների ձևավորմանը, ճանաչելի դարձնել տուրիզմի զարգացումը, նպաստել հայկական ավանդույթների և մշակույթի պահպանությանը ու զարգացմանը, առկա տեղի տրամադրություններով: Փառատոնը զուգահեռ կկանգնվելու է ժողովրդական տոնահանգների: Ներկայացվում են ազգային երգ ու պար, թատերական փայտե միջոցառումներ: Երգերի և ժամանակների ժամանակ նախադրվում է ռադիո փառատոնի ընթացքում կկանգնվելու մի շարք միջոցառումներ՝ վարպետության դասեր, ցուցադրական շոուներ, կերպարավոր ներկայի մրցույթ: Փառատոնը մրցույթային և մասնակիցների իրենց տեսակարար ներկայացում են մրցակարգերի: Խորոկների պատրաստման մեծի սահմանափակում չկա:

The festival aims at promoting establishment of tourism houses in the region, raising awareness about the region, contributing to the preservation and development of Armenian traditions and culture and creating a festive mood. The national fete will be held in parallel with the festival, featuring national songs and dances as well as theatrical performances. Several events will be organized during the festival to entertain guests and participants - master classes, shows and ketchup painting contest. It is a contest-festival and participants will present their items to the judgment of the jury. The ways of preparing barbecue are not limited.



# ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ՆԿԱԳԱՐԱՆՆԵՐ

Armenian Folk Musical Instruments

...Փարիզի համերգահասիներից մեկում միջազգային համաժողով է: Ելույթ են ունենում տարբեր երկրներից եկած երաժիշտներ և ներկայացնում իրենց ազգային երգն ու նվագը: Միայն թե՛ Եվրոմ կոմիտասը, զբաղվեց համաճարտապետություն ունեցող մի ժողովրդի նվագարան և, ընդհանրապես, շուրջերին, սկսում նվագել: Եվ դա իրենից աստիճանաբար ցույցում է հեռավոր Հայաստանի՝ մերկաների մինչև այդ պահի անհայտ հրաշալի գոյներով ու ձայներով: Պարզ ու համեստ այդ նվագարանը հայկական սրինգն էր...

Քաղաքակրթության ժողովուրդների պես, հայ ժողովուրդն էլ ունի իր ազգային երաժշտական մասնաշաղկերի, իր ինքնատիպ մեղեդիներն ու յուրօրինակ նվագարանները: Դրանք սկզբում շատ պարզ կազմություն են ունեցել, պատրաստվել են եղեգից, կանվից, փայտից, եղջյուրից և ուկրից: Հայերի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել է ոսկե սրինգ, որը վերագրվում է մեր թվարկությունից առաջ 2-րդ հազարամյակին: Մ. հարյուրամյակի իր Հայոց պատմության մեջ հիշատակում է եղեգան սրինգի և ծիրանափողի, փամուրի և քնուրի, սրինգի և քնուրի մասին: Թվարկմաներից զատ՝ միջնադարյան Հայաստանում տարածված նվագարաններից էին ցուրը, քանոնը, սանբուրը, քամբիթը, պլուն, բլուզ, դուդուկը, տաղը, քաթը, քամանչան և այլն: Սրինգի մասին հատկապես են մաս աստվածաշնչյան հիշատակումները: Աստվածաշնչում նրա մասին հիշատակվում է մոտ 10 անգամ

One of the music halls in Paris is hosting an international conference. Musicians from different countries of the world are performing and presenting their national songs and music. And here is Komitas ascending the stage, taking a small and ordinary instrument out of his pocket and starting to play by bringing it up to his pocket and starting to play by bringing it up to his pocket. Gradually the hall is getting filled with previously-unknown-to-the-audience wonderful colors and sounds of remote Armenia... This simple and modest instrument was the Armenian Sring (wind instrument).

Like all civilized nations, the Armenian nation also has its own national musical mentality, its original tunes and peculiar instruments. Initially, they had a very simple composition; they were made of reeds, linen, wood, horns and bones. Excavations in Garni have uncovered a golden flute, dating back to the 2nd millennium BC. In the History of the Armenians, M. Khorenatsi made reference to the reed flute and Tsiranapog, Bambir and Tribuk, Sring and Ksar. Apart the instruments being listed, instruments including but not limited to Jut, Kanon, Santur, Bambig, Pkum, Blul, Duduk, Saz, Tar and Kamancha were spread in Medieval Armenia. Biblical references to Sring are also notable. One can come across those references in the Bible about 10 times.

Քանոն  
Kanon



ժողովրդական նվագարաններն ուսումնասիրվել են ազգագրության առաջնական աշխատանքներում: Հնագետները բազում երաժշտական գործիքներ են հայտնաբերել պեղակայքներում, իսկ ինչ մեծագույնի մասնագետները գտել են ամենատարբեր նվագարանների պատկերներ: Ի տարբերություն երգի, որի գոյության, բնույթի և հնչողության մասին կարելի է դատել միայն պատկերահնչողության հիման վրա, գործիքային երաժշտության բնույթի մասին կարելի է դատել ըստ այն նվագարանների, որոնք պահպանվել են իրենց նյութականությանը կամ պատկերների մոտ:

Հնագետների ուսումնասիրությունները ցույց են տվել, որ պատմականորեն հնագույն նվագարանները հարկապահի և փղոսկրի գործիքներ են: Հայաստանի տարածքում հայտնաբերվել է ավելի քան երեք հազար տարեկան քարե քաղնափող արից: Ժամանակակից հայկական սրինգը համեմատաբար ցից գործածվող նվագարան է՝ ձայնարարություն ունեցող սրինգի և դրա ավելի քաղ ձայնով տեսակը՝ ցուրը: Տարբեր վայրերում գտնվել են մաս կենդանիների սրունքի սրինգից պատրաստված սրինգներ և շլինգ:

Դուդուկ  
Duduk



Folk musical instruments were studied from the very first days of ethnographic research. Archaeologists have dug out numerous musical instruments in excavation sites and ancient manuscript experts have found images of different instruments. If one may judge about the existence, nature and sonority of a song from its today's resonance, then an idea about the nature of instrumental music may be formed based on the preserved instruments or their images.

Archaeological researches have shown that percussion and brass instruments are historically the oldest instruments. A multi-reed stone flute, aged over three thousand years, was found in the territory of Armenia. The modern Armenian Sring is an instrument, used relatively rarely because of the difficulty to produce sounds. An ordinary Sring and its model Blul with even more muffled sound are applied. Sring and reed pipes made from the shin bones of animals were also found in different sites.

Քամանչա  
Kamancha



## ԼԵԳԵՆԴԱՐ ՀԱՅԳԱՎԱՐ ԿՈՆՅԱԿՈՒ ՀԱՂԹԱՐՇԱՎՐ Triumphal march of the legendary Armenian brandy



### ...Համի գաղտնիքը ...The secret of flavor

Հայկական կոնյակը դարավոր պատմություն ունի: Սակայն կոնյակին ներկված քանդաքան Հայաստանում բացվել է աշխի բան մեկ տասնամյակ առաջ Երևանի կոնյակի գործարանում: Այսօր այս թանգարանը նույնքան պահանջված զրպեկություն է, որքան, ասենք, Մատենադարանը:

Երբ բացում ես քանդաքանի դուռը, առաջինը, ինչից խնջեցանում ես, օդում սավառող կոնյակի բույրն է: Քիչ անց հասկանում ես տղամարդու է անեն ինչ բարեհամբույր աշխատակիցներ, հարուստ պատմություն, մերթին հարդարում:

Armenian brandy has a century-old history. However, a brandy museum was opened in the Yerevan Brandy Factory over a decade ago. Today this museum is as popular among tourists as, let's say, the Matenadaran.

When you open the door of the museum, the first thing that makes you go crazy is the aroma of brandy soaring in the air. After a while, you realize everything is favorable - friendly staff, rich history and interior design.

Եվ այսպես  
And so

# 300 SOLAR DAYS IN ONE SIP OF BRANDY ԱՐԵՎԱՅԻՆ ՕՐ՝ ՄԵԿ ՈՒՄՐ ԿՈՆՅԱԿՈՒ

Խաղողի մեթրումից հետո սկսվում է կոնյակագործության բուն գործընթացը: Անձան առաջին կեսին՝ մեթրումից հետո խաղողը առաջնային վերամշակում է անցնում Երևանի կոնյակի գործարանի մասնաճյուղերում՝ Ալգավանում, Արմավիրում և Բերդում:

Խաղողի շաքարայնության ստուգումից հետո վերցվում է որակի լրացուցիչ փորձանմուշ, ինչից հետո միայն կատարվում է բեռնաթափումը և նայանական վերամշակումը: Ստացված զանգվածը, հատուկ մամուլիներով անցնելով, վերածվում է թաղցուի կամ, ինչպես ժողովուրդն է ասում՝ խաղողի թաքմ քամած հյութի: Կոնյակագործության հաջորդ փուլում կատարվում է կրկնակի քորում:

Առաջին քորումից հետո ստացվում է 30-34% քնորության սպիրտահումք, որը ֆրանսերեն կոչվում է brouillis (բրուիլ): Երկրորդ քորումն աղյուսնում ստացված սպիրտային հեղուկը բաժանվում է երեք մասի, որոնք պայմանական անվանվում են «գլուխ», «սիրտ» և «պոչ»: Սրտաբուրյան հետագա փուլերում օգտագործվում է միայն միջին մասնաքանակը՝ մոտ 70 տոկոս քնորության «սիրտը», որը ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «կյանքի ջուր» (eau-de-vie):

The main process of brandy making starts after the grapes are harvested. In the first half of autumn, after the grapes are stored, they undergo primary processing in the branches of the Yerevan Brandy Company - Aygavan, Armavir and Berd.

After checking the sugar content in grapes, additional quality sample is taken, after which only unloading and pre-processing take place. Passing through special presses, the grape mass turns into ferment, or as people say, into fresh squeezed grape juice. In the next stage of brandy production double distillation takes place.

The first distillation results in spirit, known as the «brouillis» in French, which contains an alcohol level of 30% to 34% volume. The spirit, after undergoing the second distillation, is divided into three parts, which are conventionally called the «head», «heart» and «tail».

In the further stages of production the middle share is used only - the «heart» containing an alcohol level of about 70%, which, if translated into French, means the «water of life» (eau-de-vie).





# ՀՆԵՑՈՒՄ Aging

Թորման հաջորդում է հնեցումը:

Սպիրտը հնեցում է կանոն տակառներում ամսական 3 ամսի և, քանի որ կանոնադրված շատ ծախսով են, տարեկան յուրաքանչյուր տակառից մոտ 12 լիտր կոնյակ է գործչափում: Իրենց միջադեպի համար, կոնյակագործները գործիչապես կոնյակը «հեշտակների բաժին» են ամփայնում և ամեն տարի տակառների սպիրտին ավելացնում գործիչապես համարժեք սպիրտ:

Թանգարանում պահպանվում է գործարանի հիմնադրաման շրջանի տակառներից մեկը իր պարունակությամբ: Այսուհետ, որ դրա սպիրտը օգտագործվում է միայն պրեմիում կարգի կոնյակների արտադրությունում: 2-3 կաթիլը քակական է լինում, որ կոնյակը ամբողջովին փոխի իր բոլորն ու համը: Այստեղ գտնվող տակառների տարիքը կարելի է հասկանալ փայտի գույնից. որքան մուգ է տակառը, այնքան հին է այն: Նույնպես գույնը կարելի է տեսնել նաև սպիրտի էվոլյուցիան՝ բաց դեղնադեղին մինչև մուգ սպիտակ գույն:

Տակառներով լի մասանին հաջորդում է «նախաշնորհ» փաթեթ: Այստեղ հնեցվում են մոտ 30 տարեք երկրների նախաշնորհների տակառներ, որոնք հիմնադրվել են ի պատիվ իրենց այցելի երևանի կոնյակի գործարան:

Distillation is followed by aging.

The aging process takes place in the oak barrels at least 3 years and because the oak wood is quite porous, each oak barrel loses some 12 liters of brandy due to evaporation every year. To console themselves, brandy makers consider the evaporated alcohol to be the Angels' Share and every year they fill the barrels with spirit in the amount it has evaporated.

The museum houses one of the barrels, being stored with its content since the establishment of the factory. They say, the spirit contained in the barrel is used only in the production of premium brandies. Some 2-3 drops are enough to completely change the aroma and flavor of brandy. You can guess the age of the barrels from the wood color. The darker the color of the barrel, the older the barrel is. Evolution of the spirit can be also seen by its color - from light yellow to dark amber color.

The "presidential" hall follows the cellar full of barrels. Barrels of the presidents from about 30 different countries of the world are aged here in honor of their visit to Yerevan Brandy Company.

# ԿՈՒՊԱԺ Blending

Կուպաժը կոնյակի արտադրության ամենախելոք փուլն է: Նախքան որևէ կոնյակ նուազանից անցնել, հարկավոր է համալուծել հարյուրավոր սպիրտներ, համապատասխանաբար հաշվարկվող, այլ և կանխառնել: Բե՛ ինչպես նրանք «Կինգ»-ն այլ սպիրտների հետ: Ֆրանսիայում կոնյակի արտադրության այս փուլում թորած ջուր են օգտագործում, իսկ Հայաստանում՝ Արարատ կոնյակների պարտադիր մասնաժամը՝ աղբյուրի ջուր: Այս նորամուծության հիմնադիրը Մարգար Սեդրակյանն է:

Blending is the most creative stage in brandy production. Before proceeding to the blending of any brandy, hundreds of spirits need to be tasted. You need to understand not only their peculiarities, but also predict how they will "tune in" to other spirits. In this stage of brandy production the French use distilled water, whereas the Armenians use spring water in the production of Ararat brandy. It was Margar Sedrakyan who came up with this innovation.

# ԵՎ ՄԻ ՔԻԶ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ

Հայտնի կոնյակագործ Մարգար Սեդրակյան իր կյանքից 40 տարի նվիրել է կոնյակագործությանը՝ ստեղծելով տասնակ տեսակավոր կոնյակներ: Երբ նրան հարցրել են՝ ո՞րն է Ձեր կոնյակների համի գաղտնիքը, նա պատասխանել է՝ գաղտնիքը Հայաստանի հողը, ջուր և արևն են:

Մակայն հայկական կոնյակի պատմությունը սկսվել է անհամեմատ ավելի վաղ: 19-րդ դարի երկրորդ կեսին առաջին դասի վաճառական Ներսես Թադևոսյանը կոնյակի արտադրություն է սկսում Հայաստանում: 1899-թ. Թադևոսյանը գործարան վաճառում են հայտնի ռուս վաճառական Հուստովին, որի շնորհիվ էլ հայկական կոնյակների փառքը դուրս է գալիս Հայաստանի սահմաններից:

1920-թ. գործարանը պետականացվում է, իսկ 1998-թ. ին մտնում միջազգային «Պեմո Դիկար» ընկերության կազմի մեջ:

Այստեղ առանձին ցուցադրահոմ կարելի է տեսնել շուտակական շրջանից մնացած ու հատուկ ապակյա տարաներով պահպանվող սպիրտը:

Հարևանությամբ է մի սնուկը լի տարբեր տարիների գործարանի տաքացած մեդալներով, որոնց գեղարվեստ մասը ոսկյա են: Բայց այստեղ հպարտանում են հատկապես մի պատվոգրով, որը ստացել են նախորդ դարապահին՝ 1907-թ. Ֆրանսիայի Բորդո քաղաքում՝ առաջին տեսակավոր կոնյակի համար: Այն ստեղծել էր կոնյակի գործարանի կազմակերպիչ ու գլխավոր կոնյակավոր Ալեքսեյ Մուսիյանցը, որը նաև, Երևանի քաղաքագլուխ է եղել: Այդ կոնյակն, ի դեպ, արտադրվում է առայսօր և հայտնի է Արարատ-«ԸՆՎ» տիպը՝ անվամբ:



Հայտնի Սեդրակյան  
Margar Sedrakyan

A renowned brandy-maker Margar Sedrakyan created 40 years of his life to the brandy production, creating dozens of vintage cognacs. When asked what the secret of the brandy flavor was, he answered that the secret was the Armenian soil, water and the sun.

However, the history of the Armenian brandy started much earlier. In the second half of the 19th century, a first-class merchant Nerses Tsiryan launched a brandy business in Armenia. In 1899, the Tsiryan brandy production was sold to the famous Russian merchant Nikolai Shustov. Thanks to him the glory of the brandy brand went beyond the borders of Armenia.

In 1920, the factory became public and in 1998 - an Armenian subsidiary of Pernod Ricard global company.

Today, one can see the spirit stored in special glass exhibition areas.

Nearly is a chest, full of medals honored with in different time periods, most of which are gold. But the star here is especially proud of a diploma that was granted at the beginning of the previous century, in 1907, in the French city of Bordeaux for the first vintage brandy. It was created by a manager and chief blender of the brandy factory Mkrtich Musinyants, who was also a mayor of Yerevan. This brandy, by the way, is still produced and is known as Ararat Obmoty.



ARARAT



# ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ ANCIENT CAPITAL OF ARMENIA

# ԱՆԻ

1001

The city of 1001 churches  
ԵԿԵՂԵՑԻՆԵՐԻ ՔԱՆԱՔ

«Անին շեն՝ աշխարհս  
ալին, աշխարհս շեն՝ Անին ալին»  
ժողովրդական այս ասացվածքով մարդիկ  
գովերդել են իրենց սիրելի մայրաքաղաքը  
ցանկանալով ասել, որ երբ Անին շեն էր,  
աշխարհը նրա համեմատ ավերված էր թվում,  
իսկ երբ Անին՝ ավերվեց, միայն այդ ժամանակ  
աշխարհը շեն եղաց:

"Prospering Ani, ruined world, ruined Ani,  
prospering world" – with this folk saying people  
would praise their dearest capital, meaning to  
say that when Ani was prospering, the world, as  
compared to it, seemed to be razed to the  
ground, and only when Ani fell in ruins, the world  
looked like prospering.

Անիի մասին ավանդագրություններն ու  
պատմությունները բազմաթիվ են, որոնք ժողո-  
վուրդը հյուսել է իր սիրելի մայրաքաղաքի, նրա  
բազմաթիվ եկեղեցիների ու բյուրավոր պալատ-  
ների մասին:

Անին եղել է պատմական Հայաստանի ա-  
մենաշահակոր քաղաքներից մեկը: 5-9-րդ դա-  
րերում ամրոց էր, 10-11-րդ դարերում՝ Հայաս-  
տանի մայրաքաղաքը, 9-14-րդ դարերում՝ տնտե-  
սական և մշակութային կենտրոն: Քաղաքն իր  
անունը ստացել է Ղարանաղի (Կամախ) գավառի  
Անի բերդաքաղաքից: Անին կառուցվել է Աժե  
Հայքի Սյրաբատ տաճանից Հիբրակ գավառում՝  
Սյուդյան և Ամր գետերի միակամանան վայրում:  
Ներկայումս անբնակ է, գտնվում է Թուրքիայի  
Կարսի նահանգում՝ հայ-թուրքական սահմանի  
մոտ, Գյումրիից 30 կմ հարավ-արևմուտք: Մասնե-  
նագրությունից մեջ Անին ասեջին անգամ ինչա-  
տակվում է 5-րդ դարում (Եղիշե, Ղազար Փարպե-  
ցի):

Անին մայրաքաղաք է հռչակվել Բագրա-  
տունիների ժամանակ: 961 թ. Աշոտ Գ Ռոդոման Բագ-  
րատունին արդյունքում Կարսից տեղահանում է  
Անի և այն հռչակում Հայաստանի մայրաքաղաք:  
Անին արագորեն վերածվում է խոշոր, բազմա-  
մարդ ու բաղնջարդ քաղաքի:

Քաղաքի պաշտպանության նպատակով  
963-64 թթ. կարծր, կարմիր քարից կառուցված  
պարիսպները Աշոտ Գ թագավորի անունով կոչ-  
վեցին Աշոտյան կամ Աշոտաշեն: Քաղաքի հետա-  
գա զարգացման հետևանքով կարիք առաջացավ  
ստորեղև պարիսպների նոր զին, որն իրականաց-  
վեց Ամբաստ Բ Բագրատունու ժամանակ ու նրա  
անունով կոչվեց Ամբաստյան կամ Ամբաստաշեն:  
Քաղաքն ուներ 40 դուռ: Ելույնուտդ կարգավորե-  
լու և փողոցները մաքուր պահելու համար ծան-  
րաքեն սաղարթ ու կամբերը քաղաք էին մտնում  
առանձին դռներով: Պաշտպանության բոլոր նը  
քարոզացներու նպատակով դարպասների երկու  
կողմում կառուցվում են աշտարակներ: Բոլոր աշ-  
տարակները, ըստի ժողովրդամոլի և Գալանդորի  
աշտարակներից, կրու էին:

Great many are folk-legends and stories  
about Ani, created by people about their dearest  
capital, its numerous churches and countless  
palaces.

Ani was one of the most famous cities of historical  
Armenia. It was a fortress in the 5th-9th centuries,  
capital of Armenia in the 10th-11th centuries and  
economic-cultural center in the 9th-14th centuries.  
The city took its name from the fortress-city Ani in  
the province of Daranaghi (Kamakh). Ani was built  
in Shirak region of Ayrarat province in Greater Hayk  
at the confluence of the rivers Akhuryan and Ani.  
Nowadays, the city is deserted and is located in  
Kars province in Turkey at the Armenian-Turkish  
border, 30 km southwest of Gyumri. Ani was first  
mentioned in chronicles in the 5th century (by  
Yeghishe and Ghazar Parpetsi).

During the reign of the Bagratid dynasty Ani was  
proclaimed the capital of Armenia. In 961, Ashot III  
the Merciful moved the court from Kars to Ani, thus,  
proclaiming the latter the capital of Armenia. Quite  
rapidly the city of Ani turned into a large, populous  
and prosperous city.

The walls built from solid, red stones for the  
purpose of protecting the city in 963-64 were called  
Ashotyan or Ashotashen in the name of King Ashot  
III. Because of the further development of the city,  
there was a need to create a new line of fortification,  
which was done during the reign of Smbat II,  
bearing his name Smbatyan or Smbatashen. The  
city had 40 gates. To regulate access to the city and  
keep the streets clean, heavy-laden carts and  
carriages would enter the city through separate  
gates. Towers were built on both sides of the gates  
to increase the defensive capacity of the city. All  
towers, except for Tsaghkotsadzor and Gayladzor,  
were round-shaped.



Անանիոսի ուշագործության է արժանի արքայական պալատը, որը ծնալովել է երկար ժամանակների ընթացքում, քայլ հիմք դրել են Բագրատունիները: Այն մկարագրվում է շատ վառ գույներով: Պալատն ունեցել է շինելով բազիլիկ, քաղցարիկ սենյակներ: Պալատի սրահների պատերը զարդարված են եղել որմնակարներով:

The royal palace is worth to be paid a special attention to, which was formed within a long period of time, but the basis was laid by the Bagratids. It is described in very bright colors. The palace consisted of a beautiful hall, numerous rooms. The walls of the palace halls were covered with frescos.



Կարևոր նշանակություն է ունեցել նաև Անիի բաղնիքը, որն ունեցել է երկու հատված՝ պալատական և հասարակական օգտագործմամբ: 961-1045 թթ. Անիում կառուցվել են տասնյակ ճարտարապետական մոնումենտալ կառույցներ՝ պալատներ, կղզիներ, բուրգավոր պաշտպանական պարիսպներ, սլանշիկ կամուրջներ, անկյունիկ տաճարներ ու եկեղեցիներ:

The bathhouse of Ani was also of importance. It consisted of two parts - one for royal and the other for public use.

In 961-1045 considerable amount of architectural monumental structures, such as palaces, monuments, pyramid-like defensive walls, ravishing bridges, unique temples and churches were built.



Անին մայրաքաղաք հռչակելու պահից Բագրատունյաց թագավորությունը բնակիչներ է քաղաքական ու, հատկապես, մշակութային կյանքի մի որոշ ժամանակաշրջան, որը շատ հեղինակների կողմից արդարացիորեն քննադատվել է որպես անհավան ժամանակաշրջան և կասկած է Հայաստանում զարգացած քրեական մի գաղափարների մի կարևոր հատված: 4-5 հարյուրամյակ Անի մայրաքաղաքը եղել է երկրի տնտեսական ու քաղաքական կյանքի, մշակութային, հասարակական հարաբերությունների գլխավոր կենտրոնը: Քաղաքն առևտրական կապերի մեջ է եղել Բյուզանդիայի, Գաղստանի, Չինաստանի, արաբական երկրների, հարավային Ռուսաստանի, Մոնղոլիայի հետ:

Շատ հայ պատմագիտության նախադեպ Մ. Չամչյանը՝ Անի 10-11-րդ դարերում ունեցել է շուրջ 100.000 բնակիչ: Միջնադարյան քաղաքի համար դա համարվում է բավականին մեծ թիվ: Պատմագիտների հարողոթան տեղեկություններից և հնագիտական պեղումների արդյունքներից երևում է, որ Անին ազգային տեսակետից 10-11-րդ դարերում զրոյեք նույնատիպ, միաստոր քաղաք էր, միայնակությունը չուներ իր միջին հատվածի: Այդ ժամանակ է պարզվում նաև պատմական ընդհանուր իրադրությունը: Անի 10-11-րդ դարերում չի ենթարկվել օտարի կողմից, այստեղ այլ ժողովուրդներ չեն բնակեցվել: Քաղաքի ավերակներում հնագիտական ուսումնասիրությունների ընթացքում չեն հայտնաբերվել Բագրատունիների ժամանակաշրջանի ոչ մի կմիջինը և ոչ էլ վրացական կամ հույնական ընդհանրական ընդհանրությունը: Այսպիսիները քաղաքում ի հայտ են եկել հետագայում՝ սելջուկների և Ջալալյանների տիրապետության շրջանում:

From the moment the city of Ani was proclaimed a capital city, the Bagratid Kingdom entered a new stage of a political and, especially, cultural life, which many authors fairly described as Ani period and made an important part of the age of advanced feudalism in Armenia. Some 4-5 centuries, the capital city Ani was the main center of the country's economic and political life, culture and public relations. The city was in trade relations with Byzantium, Persia, China, Arab countries, southern Russia and Central Asia.

According to the forefather of the Armenian historiography M. Chamchian, in the 10th-11th centuries the city of Ani had a population of about 100,000, which is deemed to be a pretty big number for a medieval city. The data reported by historians and archaeological excavations showed that, from the national point of view, in the 10th-11th centuries, Ani was almost a perfect homogeneous city with its population consisting of Armenians only. The overall historical situation also evidences it. In the 10th-11th centuries the city of Ani was not invaded by foreigners and was not inhabited by other peoples. No mosques and no Georgian or Greek-Byzantine churches from the Bagratid period were found during archaeological excavations of the city ruins. Such constructions emerged later during the period of the Seljuk and Zakarian rule.

# ԵԿԵՂԵՑԱԿԱՆ ՄԵԼԱԿՈՒՅԹԸ

## RELIGIOUS CULTURE

Միջնադարյան Հայաստանի ոչ մի քաղաք այնքան եկեղեցիներ չի ունեցել, որքան Անին, որին կոչել են «1001 եկեղեցիների քաղաք»:

Այդ ժամանակաշրջանի Հայաստանի եկեղեցական ճարտարապետության մեջ առանձնահատուկ դեր է խաղացել Անիի ճարտարապետական դպրոցը, որն իր ազդեցություն է բերել հայկական ճարտարապետության զարգացման ողջ մերթաջին վրա: Նրա մշակված ոճական ուղղությունը, հարյուրամյակի ծները տարածվել են երկրի ամառներում:

Անի քաղաքի հարավային եզրին կանգնած է վերջուրբ Մայր տաճարը՝ Սուրբ Աստվածածին եկեղեցին: Այն համարվում է Անիի եկեղեցիների թագուհին, իսկ որոշ մասնագետներ այն համարել են Կուլկասի ճարտարապետության զարդը: Տաճարը շինարարական աշխատանքները սկսվել են 989 թվականին՝ Անշահ 2-րդ թագավորի (977-989թթ.) օրոք: Սակայն շինարարական աշխատանքները դրոշմաձևակերպության մեջ կանգնեցրել են միայն 1001 թ.-ին Պապիկ Աբգարատունի կողմից՝ Կարապետի զորքի ավերակներով վերանվառապել ավարտվելով: Անիի Մայր տաճարի ճարտարապետը Տրդատն է: Տաճարը կառուցված էր արհեստ, որ երևում էր քաղաքի բոլոր մասերից և իր մեծությամբ զիջում էր միայն արքայական պալատին:

Անիում տարածված են գտել հինմակալուն և կենդանաբանական թանախության և վերջուրբի եկեղեցիները, որոնց շարքում իրենց գեղեցիկ ճարտարապետությանը առանձնանում են Անիի Սուրբ Մանգեղի եկեղեցին, Արուղամենքը, ինչպես նաև Սուրբ Գրիգորի և Հովվի եկեղեցիները:

No city of Medieval Armenia had so many churches like Ani had, which was called the "city of one thousand-and-one churches."

Ani's architectural school played a special role in the Armenian church architecture of that period, having exerted influence on the entire process of development of the Armenian architecture. The stylistic direction and forms of decorations it had worked out spread across the provinces of the country.

A majestic Cathedral, Sourp Asdvadzadzin Church, stands out on the southern edge of the city of Ani. It is considered to be the queen among the churches of Ani and characterized by some specialists as the jewel of the Caucasian architecture. Its construction started in 989 under the rule of Smbat II (977-89). Construction works, however, were halted for some time and the construction was finally completed in 1001 under the patronage of the Queen Katranide, the wife of the Armenian king Gagik I Bagratuni. The architect was Tirdates. The cathedral was built in a way that could be seen from all parts of the city and yielded only to the royal palace by size.

Central-domed, four-aitared and six-aitared churches were mainly spread in Ani, among them being the Church of the Holy Apostles (Sourp Arakelots), Church of Abughaments as well as Church of Saint Gregory and Church of Hovhi, which were distinguished by their beautiful architecture.



Սուրբ Աստվածածին եկեղեցի



Շատ ավանդության Հովվի եկեղեցին կառուցել է մի հովիվ, որին մատուցել օրը չի հաջողվել մեկնել Անիի եկեղեցիներից մեկը՝ մարդաշատ լինելու պատճառով: Այդ գործողությունը, եռասարկ մատուցել առաջնություն չեղել է, որի ներսում ստորին հարկի պատերից բարձրանում են վեց որմնասյուներ: Թ. Թորամանյանը այս եկեղեցին բնութագրել է որպես «Միջնադարյան Հայաստանի ճարտարապետության պատկեր»:

Հայտնի էր նաև գվարթոնգատիպ Պապիկ Անիի Սուրբ Գրիգոր տաճարը, որի պատերից մեկը կրա ամրապնդված էր ճաշակ բազալիտի արձանով: Ուշագործության և արժանի նաև Սուրբ Փրկչի, որը թակավան (սալ էր արհեստագործվել) մինչև 1958 թ.-ը:

9-13-րդ դարերում Անին նաև գիտության կենտրոն էր՝ բազմաթիվ դպրոցներով ու գրչատներով: Անիի հեշտակավոր բարձրագույն դպրոցում տարբեր ժամանակներում դասավանդել են Գրիգոր Մագիստրոսը, Դավախունին, Հովհաննես Մարկավազը, Միխայիլ Մեդենին և ուրիշներ: Անիի մանրամասնագրության դպրոցը գործել է մշակութային աշխույժ մեղապարտման, պատեր գրվել և ընդօրինակվել են բազմաթիվ ծնողային մատյաններ:

1045 թ.-ին Բագրատունիների անկումով դարձավ նաև մայրաքաղաքի հետագա քաղաքական կյանք: Անին, բերև, մի քիչ էլ ունեցավ ճաշակների իշխանապետության ժամանակ (1201-1236թթ.):

Եղևածինների մշտական սասայապատկերների հետևանքով Անին ավերվեց ու դատարկվեց: Այսօր Հայաստանի երրեքնի շրջաօրհանը մայրաքաղաքի նույնքան շրջա ավերակները մնում են մեծաթիվ թմբակապետ տարածքում՝ Արարի մյուս ակիլին:

Անիի իր ավերված վիճակում էլ չի դադարել հետաքննությունը նեկապետները: Նրանով հետաքննություն էին ծանապատվորները, արվեստագետներն ու ճարտարապետները, զբոսաշրջիկները, հնագետ հետազոտողները: Անիով «հետաքննություն էին» նաև թուրքիները, բուրք իշխողները, հարստություն որոնող բախտախնդիրները, նրա քանակի կորուստները բարիանք դարձնողները, որոնք դարձել շարունակ փորձվել են, կողմադրել են գիտության համար այդքան մեծ արժեք ունեցող գանձերը: Դավախուն լուրջել են ավերել երկրաշարժերը և անհաջող ժամանակները:

The legend says that the Church of Hovhi was built by a shepherd, who failed to enter one of the many churches of Ani on Easter day, as all of them were packed. This cozy, three-storey chapel is a star-shaped construction with six pillars inside rising from the walls of the lower floor. T. Toramanyan described this church as a "crown of architecture of Medieval Armenia".

The Church of St. Gregory of Gagkashen, the replica of Zvartnots Temple, was also well-known. On one of its walls the statue of King Gagik was fixed. The Holy Saviour Church is also worth paying attention to, which was preserved quite well till 1958.

In the 9th – 13th centuries Ani was also a scientific center with lots of schools and scriptoriums. Grigor Magistros Pahlavuni, Hovhannes Sarkavag, Mkhatir Anetsi and other scholars taught at a renowned advanced school of Ani in different time periods. The school of miniature painting was operating in the lively cultural environment; numerous manuscripts were written and reproduced here.

Further prosperous life of the capital ceased with the fall of the Bagratid dynasty in 1045. Nevertheless, the city of Ani enjoyed one more boom during the rule of the Zakarid Dynasty (1201-1236).

Ani was destroyed and devastated because of constant invasions of enemies. Today, the equally magnificent ruins of the once splendid capital of Armenia are on the territory occupied by Turkey – on the other bank of the Araks.

Even in ruins, Ani has not stopped representing interest. Travelers, artists and architects, tourists, archaeologists and researchers have been showing interest in Ani. Nomadic tribes, Turkish rulers, wealth seeking adventurers and those who were making its splendid monuments quarry and were digging and plundering the treasures, which represented a great value for science, were "interested" in Ani. Devastating earthquakes and the almighty time filled the gap.



# ԱՆԻ ԱՆՈՒՄ ՀԵՏՔԵՐՈՎ SHADOWING HOMESICKNESS

ԿՈՐ ԻՆՉՈՒՆ ՄԻ ԵՆԷ ՀԱՅԿԵՐԵՆ ԿՈՆՏԻՆՈՎ ԲԱՅԿԵՆԻՆ ԵՆԵՒ ԳԵՂՈՒՄԵՐԵՐ  
OR HOW WE HAD THE GATES OF ANI OPENED FOR A BOTTLE OF ARMENIAN COGNAC

Մի քանի տարի առաջ 65-ամյա Օֆելյա Չարադյանն ի վերջո իրականացրեց ամբողջ կյանքի ամենամիտախառն երազանքներից մեկն և այցելեց Անի՝ ցավոք, որպես գրոսաշրջիկ:

«Ինձ հետաքրքրում էր, թե ինչպես են պահպանվել մեր հայկական տարածքները, մեր մշակութային ժառանգությունը: Թուրք զինվորները հսկում էին դարձյալաների մուտ, ու մենք ստիպված հայկական կոնյակ կաշառք տվեցինք, որ դարձյալաները քայքայե ու մենք տեսնե՞ք մեր ավերված, քայքայված մայրաքաղաքը»,- պատմում է տիֆլիսի Օֆելյան:

Ամեն ինչ տպավորիչ էր. քայքայված եկեղեցիներ՝ աննկարագրելի. «Արցունքներս զգալի չէի կարողանում, ու զուտ էի փարվել այդ իհասպետ հիշարժին»՝ Մայր եկեղեցուն, հավել այդ հողին, որ բռն է, քայքայվածից այն կողմ:

Սակայն Անի այցելող տարերկրյա գրոսաշրջիկները չեն էլ կարող ենթադրել, որ Անին հայկական պատմաձևակերպային ժառանգություն է: Մայրաքաղաքի հայկական լինելու մասին և ոչ մի հիշատակում, այդ մասին լուծմ են քաղաքի ցուցմանը:

Թուրքիայի տարածքում հայկական հարուստ և խոշոր մշակութային ժառանգության մասին պատմելու համար քաղաք տեխնոլոգիաների ոլորտի «Լոկալտոր» ընկերությունը նախաձեռնել է Անի մայրաքաղաքի վիրտուալ վերակառման ծրագիր, որը կիրառորդի ճարտարապետական, մշակութային, պատմագիտական, արվեստաբանական և այլ ոլորտներով:

«Անի մայրաքաղաքի հայկական լինելը թաքնում է պահվում Թուրքիայի կողմից: Մեր ծրագրի շնորհիվ բազմաթիվ տարերկրացիներ, այդ թվում ճառ տարերկրյա ազդեցիկ քաղաքական այբեր կոնտենանս Անիի հայկական պատմալուրջ մասին»,- պատմում է «Լոկալտոր» ընկերության 3D նախագծերի ղեկավար Եվի Մեդեալյանը:

Հայաստանի տարածքում կկառուցվի հիտալանդ, որտեղից գրոսաշրջիկները կկարողանան տեսնել վերականգնված Անի՝ քայլել փողոցներով, համընթաց բնակիչների, ծանոթապարհների ծաղկուն և հայկական մայրաքաղաքի ավանդույթների և կենցաղին: Այդ հիտալանդը կավանդում է դառնալ աննախադեպ գրոսաշրջության վայր, քանի որ իր ընտյով առաջինը կլինի տարածաշրջանում:

Մյուսը ինդիանները հույս ունեն, որ եռալայի Անիի վերականգնումը կլինի առաջին քայլը դեպի Անի մայրաքաղաքի իրական վերականգնում:

A few years ago, a 65-year-old Ofelia Zakaryan finally achieved one of the most cherished dreams of her life and visited Ani, unfortunately, as a tourist.

"I was wondering whether our Armenian territories and our cultural heritage had been preserved or not. Turkish soldiers were guarding the gates, and we had to bribe them by giving Armenian cognac to have the gates opened for us to see our devastated, but stunning capital," told Mrs. Ofelia.

Everything looked impressive, but the Mother Church was indescribable: "I could not hold back my tears, I wanted to embrace that dilapidated miracle - the Mother Church, to touch the land that is yours, but beyond the border."

However, foreign tourists visiting Ani cannot even assume that the city of Ani is the Armenian historical and cultural heritage. There is no mention about Ani once having been an Armenian capital, even the signboards of the city keep silent.

For the purpose of raising awareness about the rich and large Armenian cultural heritage on the territory of Turkey, a high-tech company "Locator" has initiated a project for virtual reconstruction of Ani capital, which will be implemented in architectural, cultural, historical, artistic and other directions.

"Turkey keeps in secret the fact of capital city Ani being Armenian. Thanks to our project numerous foreigners, including foreign influential political figures, will learn about Armenian origin of Ani," says Emil Stepanyan, manager of 3D projects of "Locator" company.

A vantage ground will be constructed on the territory of Armenia, from which tourists will manage to see restored Ani - walk along the streets, meet inhabitants, learn about the traditions and lifestyle of a once thriving capital city of Armenia. This vantage ground tends to become an unprecedented tourist destination, since it will be the first in the territory by its nature.

Project initiators hope that restoration of 3D Ani will be the first step towards a real restoration of the capital city Ani.



## 1000 Բնակիչների ժառանգները տարույց ավելի պահպանել են իրենց խոհանոցի համն ու բույրը Descendants of Ani have preserved the taste and smell of their cuisine for over 1000 years

Բագրատունյաց բագրավորության անկումից հետո՝ 11-14-րդ դդ-ում Անիի բնակիչները գաղթել և բնակություն են հաստատել Արևմտահայաստանում, Ռուսիայում, Տրանսիլվանիայում, Վրաստանում, ձեռնամասնիկ ընթացքում ծուլվել են տեղացիների, ասլան իրենց հայկական ծագման մասին չեն մոռացել: Հառո դեպքերում չի պահպանվել լեզուն, հավատը, քայքայվածությունը փոխանցվել են ազգային խոհանոցի ավանդույթներին: «Հայ խոհարարական ավանդույթների գործածման և պահպանման» հասարակական կազմակերպությունն Ուսումնասիրել է 11-14-րդ դարերի Անիի ազգային խոհանոցը: Հայ մայրաքաղաքի նախապես Մադաղաշի Սամույրալը կոչում էր իր Արևմտահայաստանում, Ռուսիայում և Ուկրաինայում աշխատելու մասնաճյուղի խոհանոցի միջոցով են կարողացել պահպանել, թե ովքեր են անեցիները և հավաքել են 8-րդ դարից եկող հայկական կերակրատեսակների քաղաքատնոսներ:

After the fall of the Bagratid Kingdom, in the 11th-14th centuries the inhabitants of Ani migrated and settled in Poland, Ukraine, Transylvania and Moldova. Although assimilated with the locals over the time, they didn't forget about their Armenian origin. In many cases they failed to keep the language, faith but traditions of the national cuisine were passed from generation to generation. Armenian Cookery Traditions Development and Protection NGO has studied the national cuisine of Ani dating back to the 11th-14th centuries. Sedrak Mamalyan, President of the Armenian Cookery Traditions Development and Protection NGO, mentioned that when working in Poland, Romania and Ukraine they could find out through the cuisine who the ancient people of Ani were and collect the recipes of Armenian dishes dating back to the 8th century.

«Բոլոր համայնքներում ապրող ծագմանը հայերը գիտեն, որ հայ են, քանի որ տոնական օրերին նրանք հայկական կերակուրներ են պատրաստում, իսկ Տրանսիլվանիայում հայության օր է հայտարարված Ձատիկին հաշորդող շաբաթը: Այդ օրը հավաքվում են, հայկական կերակուր են ծաշակում, հատկապես՝ ակնցապուր», ասում են Անթուս Մամուլյանը:

Անաճառուրը ակնաճամբան հոնորաբերիչ պատրաստված ապուր է, որին ակնցանում են մի համեմունք, որը Տրանսիլվանիայի հայերը պահպանել են ավելի քան 1000 տարի: Համեմունքը չորացրած մի տեսակ է՝ քայք պատրաստվում է կաթի և կոշվում է «խուռուք»: Անիի խոհանոցի արանձնատկույունը հենց նրանում է կայանում, որ Անիի ժառանգները հոգ են տարել, որնեց կերակրատեսակների համի և բույրի պահպանման համար:

Անիի խոհանոցի ճաշատեսակները ընդհանրություններ ունեն Շիրակի տարածաշրջանի խոհանոցի հետ: «Օրինակ Շիրակում շատ հայտնի «Գոյով ապուր»-ի մեծան մի կերակրատեսակ էր Անիի խոհանոցում և կոչվում է «Հազդե երուստ»: Այն պատրաստվում է մի քանի զնդիկներից և կարևոր նիւթից, համալրվում է ծիսական կերակուր և մատուցվում է հոգեմարմնի ժամանակ:

Անիի խոհանոցի կերակրատեսակներից է նաև Սոխով տոմս, իսկ քաղցրավենիքներից Մեղրայի Սամուկյան արանձնացնում է բոլորի, զետեմունք և մերիկ համարույթյամբ պատրաստվող անուշեղեն:

Անիի խոհանոցի չքնաղ կերակրատեսակներից տարույց վերականգնել են Ծ-ը և այժմ այդ ճաշատեսակներից Ծ-ը վերականգնել են Ներդեղեկ նաև Հայաստանում:

Dishes of Ani cuisine have similarities with the cuisine of Shirak region. For instance, there is a dish in Ani cuisine, called "Hagu yerusta", which is similar to a very popular dish in Shirak region, called "Pochov apur". It is made of meat balls and sliced dough, considered a ritual dish and served during the memorial services.

Onion dolma is among the dishes of Ani cuisine. As for sweets, Sedrak Mamulyan mentions the delights made from radish, peanuts and honey.

Six ravishing dishes of Ani cuisine have been definitely restored and currently we are trying to introduce five of these dishes into Armenia as well.

"People living in all communities are aware that they are Armenians by origin, as during the feast days they prepare Armenian dishes. The Saturday following the Easter has been declared the Day of Armenians in Transylvania. On that day, people gather, taste Armenian dishes, especially "Akanjapour", says Mamulyan.

"Akanjapour" is a soup made from ear-like dough balls, adding a spice that has been preserved by the Armenians of Transylvania for over 1000 years. The spice is a kind of kashk, but it is made from milk and is called "Khurut". Uniqueness of Ani cuisine lies in the fact that the descendants of Ani had cared for the preservation of the taste and smell of their dishes.

Հազդե երուստ  
HAGU YERUSTA



Ականջապուր  
AKANJAPOUR





44°3'1"

40°11"

ՊԱՏԿԱՆՈՒՄ Է ՀԱՅՈՐԱԿՆԵՐԻՆ

 **Diners Club**  
INTERNATIONAL

**ARARATBANK**  
Austrian 

