**Жан Антельм Брилья-Саварен**

Жан Антельм Брилья-Саварен (1 апреля 1755 года, Беллей, Франция - 2 февраля 1826, Париж), французский юрист, политик, и самый знаменитый французский эпикуриец и кулинар. Родился в городе Беллей во Франции в семье юристов, хорошо владеющих ораторским искусством. Он изучал юриспуденцию, химию и медицину в Дижоне, и первые годы работал юристом в родном городе.

В 1789 году после начала французской революции его отправили послом в Генеральные штаты, которые вскоре стали национальным учредительным собранием, где он приобрел определенную славу, особенно за его публичную речь в защиту смертной казни. Его вторая фамилия была получена им после смерти его тетушки с фамилией Саварен, которая оставила ему все свое состояние при условии, что он возьмет ее фамилию.

Позднее в ходе революции за его голову было назначено вознаграждение, и он искал политического убежища в Швейцарии. Позднее он переехал в Голландию, а затем в США, где он первые три года жил в Бостоне, Нью Йорке, Филадельфии и Хартфорде на доход, который получал, давая уроки скрипки. Некоторое время он был первой скрипкой в театре Park Theatre в Нью Йорке.

Он вернулся во Францию во время нового правления в 1797 году и занял пост магистратского судьи, который держал до конца жизни, работая судьей, разрешающим жалобы. Он опубликовал несколько книг по закону и политической экономике. Он остался холостяком, но любовь была ему известна, и он считал ее шестым чувством.

Его знаменитая работа Physiologie du gout ("Психология вкуса") была опубликована в декабре 1825 года, за два месяца до его смерти. Полное ее название Physiologie du Gout, ou Meditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage theorique, historique et a l'ordre du jour, dedie aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs societes litteraires et savantes ("Психология вкуса или трансцендентная кулинария, теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная кулинарии Парижа профессором, членом нескольких литературных и ученых сообществ").

Его работа, хотя иногда слишком многословная и порой неоднозначная, изобилующая афоризмами и неопровержимая, осталась чрезвычайно важной и ее анализируют на протяжении многих лет. В своей книге, перескакивая с мысли на мысль, Брилья-Саварен рассуждает об кулинарных удовольствиях, к которым он относится как к науке. Его французская модель письма основана на его любимых авторах: Вольтере, Фенелоне, Фуггоне, Кочине. Кроме латинского он знал еще пять современных языков, и он не стеснялся предемонстрировать их при удобном случае. Как модернист, он никогда не стеснялся позаимствовать слово из другого языка, если ему не хватало французского.

Гениальная философия Эпикура лежит в основе каждой страницы, даже самое простое блюдо удовлетворяло Брилья-Саварена, если оно было приготовлено с искусством:

Те, кто страдает от несварения или опьянеет, абсолютно несведущи в основных принципах еды и питья".

Он сравнивал оставшийся во рту после еды вкус с музыкальным энгармонизмом, но "вкус, ощущающийся ближе к горлу, бесполезен и ненужен".

Современного же читателя забавляют и доставляют удовольствие анекдоты и богатые сравнения в книге Саварена, ставшие знаменитыми. Вот например, его объяснение, почему люди, которые едят рыбу, живут дольше:

Среди населения, питающегося рыбой, замечены удивительные случаи долгожительства либо, потому что легкая еда не дает им переесеть, либо из-за соков, которые она содержит, либо из-за того, что естественным образом состоит только из хрящей, которые задерживают затвердевания частей тела, которые являются причиной смерти".

В честь Брилья-Саварена назван сыр.

Открытие нового блюда дарует человечеству больше счастья, чем открытие новой звезды. - Брилья-Саварен