

الفرنسي)، ومعه انتقل المثلث من قطعة من إنجلترا إلى قطعة من فرنسا، في القلب منه المتروبوليتان. (لم يتنكر بهلر لولعه بالفنادق الجديدة بل أشبعه بإنشاء هذا الفندق على بعد خطوات من المجمع السكني الجديد)، فندق باذخ بتماثيل مذهبة وتعاشيق زجاج ملون تلاعب في النهار ضوء الشمس، ومصابيح الشارع في الليل، وتمنح بهلر زهو الانتصار لفرنسا بالضربة القاضية.

المثلث الثاني يواجه الأول. نعبّر إليه الميدان فنتقل من بهلر إلى جروبي، سويسري آخر وصل مصر في الثمانينيات من القرن التاسع عشر، وإن جاء، وهذا واضح من اسمه، على غير شارل بهلر، من المنطقة الإيطالية من سويسرا. أنشأ جياكومو جروبي مطعمًا ومتجرًا لبيع الحلوى له امتداد في حديقة خلفية. تفتقد العبارة للدقة، أو ربما سحب الحاضر بما آل إليه المحل، سماته على الماضي. لم يكن جروبي في زمانه مجرد مطعم ومقهى باريسى يقدم أشهى الأطعمة والجديد الغريب من الحلوى والمثلجات، بل مشروعًا ثقافيًا يرسي ذوقًا وتقاليده، ويمنح المدينة الجديدة مركزًا مضيئًا من مراكز الحداثة، تقام فيه الحفلات الراقصة، تستضاف الفرق الموسيقية، تُعرض في حديقته الخلفية أفلام سينمائية، ينتج أنواعًا من الشيكولاته والعصائر المركزة والمربى والجبن، وأصنافًا يتعرف عليها روّاد المحل بمزيج من الدهشة والرغبة والاستمتاع: قشدة مخفوقة أنعم وأخف من ندف الثلج، كستناء مسكرة، كرات مثلجة من الحليب أو الشيكولاته أو عصير الفواكه، أنواع من الحلوى المخبوزة، منها المدور الكبير ومنها المقطع بنصف حجم الكف، جديدة في أشكالها، غريبة في أسمائها: كريم شانتلي، مارون جلاسيه، جيلاتيني، ميل فوي، إكلير، بُول دي شوكولاه... إلخ. كان مشروع جروبي مزدوجًا يتصل بالذوق/ المذاق والتجارة/ الاقتصاد، وهو في الحالتين مشروع تحديثي يتجاوز فكرة خباز ماهر يعاونه ابنه إلى استثمار كبير يعتمد الزراعة والتقنيات الحديثة، فله مزرعة من مئات الفدادين في جزيرة الذهب (توسط نيل مصر بين أبي الهول على ضفته الغربية وسريته الغائبة على ضفته الشرقية)، فيها الحقول