

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Недельный праздник для швейцарских гурманов | Semaine du Goût pour les gourmets suisses

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева](#), 16.09.2013.



Женевские гурманы отдают предпочтение местным продуктам (omnibus-cafe.ch) Ежегодно в Швейцарии проходит Неделя вкуса, в которой участвуют рестораны и кафе, музеи и учебные заведения. Неделя этого года продлится до 22 сентября. Мы приглашаем вас посмотреть, как она проходит на этот раз в Женеве.

|

La Semaine du Goût se déroule à Genève pour la quatrième fois consécutive. Près d'une cinquantaine de restaurants et de cafés participent à cet événement à la fois gourmand et

engagé.

Semaine du Goût pour les gourmets suisses

Женева участвует в мероприятии четвертый год подряд, и, как здесь водится, даже [Неделя вкуса](#) – это не просто посещение тех заведений, которые принимают в ней участие, не только наслаждение специально придуманными по такому случаю блюдами. Это еще и целый цикл концертов, конференций, фильмов, выступлений под общим названием «Мероприятия в сфере вкуса». Вам могут предложить дегустацию продуктов, выращенных в кантоне Женева, встречи с производителями региона, уроки кулинарного искусства, культурные вечера на тему вкуса и многое другое. Благодаря этому у посетителей будет возможность не только получить гастрономическое удовольствие, но и задуматься о правильном, здоровом питании.

В свою очередь, владельцы ресторанов, видя все большее внимание клиентов к тому, что именно находится в их тарелках, понимают, что сегодня все выгоднее делать акцент на продуктах местного производства... что в то же время способствует устойчивому развитию региона.

В программе Недели есть обращение города Женева, процитируем из него несколько фраз: «В то время как мы все меньше времени уделяем еде, в то время



Афиша праздника (ville-geneve.ch)

как продукты становятся стандартными и однообразными, и сегодняшняя молодежь не знает вкуса традиционных продуктов, Неделя вкуса призвана указать на значение полноценного, здорового питания, порадовать вкусовые рецепторы, открыть для себя небывалые или забытые вкусы».

Новинка этого года в том, что каждый ресторан или кафе, решивший вписать свое название в список участников (всего – 48 заведений коммуны Женева), должен выбрать свой уровень участия, от которого зависит объем предлагаемых им услуг. На первом уровне – стандартном – посетители заведения могут отведать по крайней мере одно дежурное блюдо из местных продуктов, и как минимум один продукт, купленный непосредственно у местного производителя, что и указывается в меню.

На [сайте](#) города Женева вы можете узнать список участвующих заведений и уровень их участия. Например, такой уровень выбрал ресторанчик «A Tasca do Primo» (улица Pierres-du-Niton, 5), где посетителям, будь на то их желание, подадут на стол тарелки с дымящимися «традиционными португальскими супами на основе местных продуктов». Только для этого нужно прийти в обед или вечером и захватить для такого супа 28 франков.

На втором – среднем – уровне участия в меню заведения фигурируют уже несколько блюд из местных и соответствующих сезону продуктов, и несколько видов продуктов из всех запасов, которыми повелевает шеф-повар на кухне, купленых у местных производителей. Будьте уверены, что в добавок к этому такой ресторан приложит все усилия, чтобы предложить вам как можно больше био-продуктов.

Например, если заглянуть в кафе «l'Omnibus» (улица Coulouvrenière, 23), то здесь любителей новинок ждут филе леманской форели, томатное гаспачо, фрикасе с женевскими овощами и другие сюрпризы.

На третьем уровне участия – максимальном – больше всех будут рады те



Чисто женевская тыква (ville-geneve.ch)

посетители, которые обожают кухню на основе местных продуктов, так как меню заведений этой категории представляет собой сплошной перечень блюд из ингредиентов, соответствующих времени года. И, как и в предыдущей категории, заведения уделяют большое внимание био и редким продуктам. Правда, на этой ступени выбирать особо не приходится. Либо ресторан «Les Mangeurs» (улица Prieuré, 6), либо ресторан «L'Epicentre» (улица Prévost-Martin, 25). В первом, кроме предлагаемых оригинальных блюд, 18 сентября состоится дегустация разных видов горчицы, приготовленных по старинным рецептам, во втором – дегустация женевских вин, 16 и 18 сентября.

Интересно, что многие «вкусные» заведения, участвующие в неделе вкуса, также принимают участие в программе поддержки местного производства продуктов питания – «Представитель женевской земли». Для участия в этой программе кафе или рестораны должны ставить на первое место продукты, произведенные в кантоне Женева. Программа создана в 1997 году, и заведениям, которые участвуют в ней, выдается специальное свидетельство на год, которое потом продлевается, если ресторан по-прежнему выполняет требования. Список таких заведений можно найти на [сайте](#) программы.

Кроме Женевы, в этом году Неделя вкуса проходит также в восточной Швейцарии,

кантонах Тичино, Цюрих, Вале, Во, Невшатель, Фрибург и других.



Гостей Недели вкуса ждет насыщенная программа (ville-geneve.ch)

[женевские рестораны](#)

Статьи по теме

[Еда – дело хорошего вкуса](#)

Source URL: <http://nashagazeta.ch/node/16377>