

Римские оргии в Аванше | Orgies romaines à Avenches

Auteur: Лейла Бабаева, [Аванш](#) , 02.07.2014.



Филипп Лигрон со своими единомышленниками: к оргии готовы! (daveblog.ch)

По случаю 2000-летия города Аванш (кантон Во) преподаватель Школы гостиничного менеджмента Лозанны Филипп Лигрон организует «римские оргии» на арене древнеримского амфитеатра.

Avenches, qui fête ses 2000 ans l'année prochaine, va accueillir le professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Lausanne Philippe Ligrion et ses repas à la mode des Romains.

Orgies romaines à Avenches

Для инициатора мероприятия это не просто забава, он – страстный любитель истории кулинарии, о которой читает лекции в городах кантона Во и за его пределами. Силу его увлечения можно почувствовать, посмотрев утреннюю передачу Bille en tête (о [гастрономических традициях](#) и истории регионов Романдской Швейцарии) на канале La Première Швейцарской телерадиокомпании (RTS), одним из ведущих которой он является.

Как же сложилось, что арена древнеримского амфитеатра попадет в его

распоряжение для самой настоящей оргии? По словам Филиппа Лигрона, во время одной из лекций в Ивердон-ле-Бен он рассказал, что мечтает устроить такое представление на арене в Аванше. А некоторое время спустя преподаватель получил официальное письмо от властей города, в котором они с юмором поблагодарили его за то, что выбор пал на их город, и спрашивали, каким же образом он намерен осуществить задуманное. Для фаната кулинарии, который уже не раз устраивал со своим другом Романо Хасенауером ужины в лозаннском аббатстве Монтерон, в том числе и пиры в стиле Средневековья и эпохи Возрождения, такое письмо означало как минимум радостный сюрприз.



Филипп Лигрон влюблен в свою профессию (signegeneve.ch)

В 2015 году Аванш будет праздновать свой юбилей, и, по признанию [Филиппа Лигрона](#), «римские обеды станут как бы данью уважения основателям города. Хотя мне пришлось отказаться от слова «оргии», так как смысл его сегодня несколько изменился». Своим энтузиазмом он заразил и друга – [Жерара Рабея](#), который в прошлом работал шеф-поваром в ресторане Pont-de-Brent в городке Брент (кантон Во). О своем союзнике он сказал в интервью газете 24 heures: «Работать с ним – честь для меня. И мне придется поднять уровень своего мастерства».

Установка кухни на арене не обещает быть легкой, так как «там нет ни воды, ни электричества», – подчеркнул наш герой. Вероятно, он – человек, который ничего не делает наполовину, так как застолье запланировано масштабное: стол на 76 человек вечером в субботу 23 августа и в полдень в воскресенье 24 августа этого года.

Верный своему призванию, преподаватель уточнил: «Это будет не простое развлечение, наше мероприятие носит образовательный характер. Мы будем комментировать подаваемые блюда».

Для составления меню организаторы использовали имеющиеся в их распоряжении источники, получив сведения о кухне приблизительно II века. Застолье на исходе августа включает три перемены, при этом каждая будет состоять из 4-6 соленых или сладких блюд. «Римляне охотно смешивали разные продукты и имели большую слабость к кисло-сладким вкусам». В качестве соли они нередко использовали гарум – соус на основе сушеных внутренностей рыб, однако любитель кулинарной истории не чувствует большого желания готовить такой соус. Впрочем, меню и без того ожидается разнообразное – гости смогут, среди прочего, попробовать фуа-гра

(которое у римлян получалось особенно вкусным, так как они кормили своих гусей инжиром), вымя свиньи, поджаренное сало, медовый напиток. «Римская империя во II веке достигла большого могущества и имела доступ к невиданному количеству продуктов питания, но мы решили использовать местные продукты».

Тем, кто захочет принять участие в римских оргиях, следует позвонить в управление туризма в Аванше по телефону: +41 (0)26 676 99 22. Участие в застолье стоит 190 франков, не включая напитки.

[древние римляне](#)
[кулинарные традиции](#)

Статьи по теме

[Кушать подано, господа швейцарцы!](#)

Source URL: <http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/rimskie-orgii-v-avanshe>