

Кушать подано, Ваше Величество! | Votre Majesté est servie!

Author: Лейла Бабаева, [Лигерц/Дюрренрот](#) , 28.08.2015.



Отправившись по новым маршрутам, каждый покорит новую для себя вершину (swiss-historic-hotels.ch)

С 29 августа по 6 сентября Swiss Historic Hotels проводят неделю «исторической гастрономии»: гости смогут не только отдохнуть, но и покушать, как аристократы, попробовать блюда ушедших эпох, для них проведут тематические экскурсии по местам гастрономической славы региона.

|

Du 29 août au 6 septembre, les Swiss Historic Hotels vous proposent un séjour et une cuisine royales: de la cuisine d'antan, des repas servis aux salles de cuisines historiques, des excursions intéressantes et plusieurs autres surprises seront proposées aux visiteurs. Votre Majesté est servie!

Экскурсии будут включать разнообразные маршруты, от посещения местной сыроварни до обеда для настоящих гурманов из 5 блюд, поданных в зале со старинным интерьером. Такое богатство предлагает организация Swiss Historic Hotels (англ.: «Исторические отели Швейцарии»), которая существует с 2004 года и объединяет отели, расположенные в зданиях исторического значения, и рестораны с традиционной кухней.

Все, кто интересуется красотами природы и историями из прошлого, могут отправиться по пяти девятидневным маршрутам, которые соединяют все 47 исторических отелей. Во время путешествия придется воспользоваться разными видами транспорта, некоторые из которых также имеют давнюю историю.

Например, путешествие от Рейнского водопада (самого большого в Европе) до Юнгфрау, от бурных водных потоков до воды в ее твердом состоянии. В бернской коммуне Лигерц стоит остановиться у старой церкви, расположенной у Бильского озера. Раньше церковь была одним из любимых мест паломников, сегодня же она популярна среди вступающих в брак из-за своего романтического окружения – с одной стороны в лучах солнца сверкает озеро, с другой раскинулись виноградники. Маршрут включает также поездку на фуникулере из коммуны Бриенц (кантон Берн) на вершину горы Ротхорн, где вы остаетесь наедине с вершинами гор, выглядывающими из расположенных ниже молочно-белых облаков. Обратный путь предстоит проделать на поезде по зубчатым рельсам.



Жаркое с ароматом бузины – неплохой помощник в борьбе с голодом (myswitzerland.com)

Недалеко от Бриенца ревет Гисбахский водопад, хорошо известный с начала XIX века, образующий многочисленные каскады. Налюбовавшись шедевром природы, можно остановиться в отеле Grandhotel, построенном в 1873 году. Отель за свою историю пережил пожар, сменил несколько владельцев, какое-то время был даже закрыт, а в 2004 году стал одним из членом-основателей организации Swiss Historic Hotels.

Еще одна идея экскурсий: вспомним о пионерах швейцарских железных дорог. Каменный виадук Ландвассер высотой 65 метров в кантоне Граубюнден, по которому путешественников провезет легендарный панорамный поезд Glacier Express, и уступы ледника Чиерва в горном массиве Бернина способны разбудить художника в

любом путешественнике. Коллегиальная церковь в коммуне Сан-Витторе, основанная в 1173 году на месте разрушенного раннего христианского храма, всегда была центром социальной жизни и местом встречи здешних жителей. В Верхнем Энгадине открывается ошеломляющий вид на горы, а взглянув на пейзажи вокруг [деревушки Сольо](#) (также в кантоне Граубюнден) с населением всего триста человек на высоте 1090 метров, нельзя не согласиться с итальянским художником-пейзажистом Джованни Сегантини (1858-1899), который называл Сольо «порогом рая».



Соус Шатобриан – наследие времен императора Наполеона III (myswitzerland.com)

И, наконец, - о гастрономических диковинках отелей. В деревушке Дюрренрот, расположенной в живописной долине Эмменталь, в кантоне Берн с 1752 года стоит постоянный двор Барен («Vären») - сегодня он именуется «Romantik Hotel Bären». В далеком XVI веке здесь была старинная таверна, а сегодня домик местного пастора, церковь и отель Барен составляют единый архитектурный ансамбль. Все вокруг утопает в зелени и цветах – идеальное место для прогулок, походов, экскурсий на велосипеде. Деревянный фасад, зеленые ставни приветливо раскрытых окон, кованая вывеска с изображением герба Берна (стиль позднего барокко) – все приглашает зайти внутрь. Кухня отеля, в которой шеф-повар Торстен Больц сочетает традиции с модерном, неизменно используя продукты своего региона, давно славится среди путешественников. В 2000 году ресторан отеля Барен был назван «историческим отелем года». Изюминка мэтра Больца – жаркое из маринованной говядины с ароматом бузины. Раньше мясо часто мариновали перед началом приготовления, благодаря этому оно получалось более нежным и дольше сохранялось (ведь мощных холодильников тогда не было!) Восстановив старинную рецептуру региона Эмменталь, Торстен Больц модернизировал блюдо: настойка из бузины усиливает вкус мяса, трав и овощей: лаврового листа, можжевельника, сельдерея, перца, моркови, лука-порей. Мясо маринуется в холодильнике в течение двух суток, а затем готовится в духовке в течение трех часов.

В городе Эстевайер-ле-Лак (кантон Фрибург), на живописном берегу озера Невшатель расположен элегантный замок Корбьер – Château de la Corbière. В 1870 году в нем поселилась графиня Анн-Мари де Пурталес-Горжье. Здесь очаровательная француженка, блиставшая при дворе императора Наполеона III, проводила лето, а позднее стала жить постоянно до своей смерти в 1901 году. В замке нередко останавливались коронованные персоны Европы, а когда свергнутый император бежал из Франции – то ненадолго заехал в Корбьер.



Вегетарианское чудо – овощной десерт из тичинского города Аскона (myswitzerland.com)

Сегодня здесь расположен один из исторических отелей Швейцарии. Из окон 15 номеров открываются виды на озеро Невшатель, горную цепь Юра и Альпы. Повара ресторана замка Корбьер используют свежие продукты своего региона и рыбу, выловленную в озере. Фирменное блюдо – говядина с соусом шатобриан. Рассказывают, что этот замысловатый соус придумал знаменитый придворный шеф-повар Наполеона III Жюль Гуффе и именно из Парижа привезла его на берега озера Невшатель графиня де Пурталес-Горжье. Стоит ли столь сложное и длительное в приготовлении блюдо затраченных усилий? Судить посетителям.

Попробовать вегетарианскую «меравилью» или «чудо» («Meraviglia vegetabiliana») можно в коммуне Аскона (кантон Тичино), в ресторане отеля Albergo Monte Verità. Здесь не только принимают и потчуют гостей, но и проводят многочисленные культурные мероприятия, экскурсии на исторические темы, семинары и конференции. В саду отеля, где произрастают экзотические кустарники и цветы, расположился японский чайный домик, сад «дзен» - все для расслабления и спокойного отдыха. История этого отеля начинается в 1900-х годах, когда на «Горе истины» («Monte Verità») поселилась община неформалов-вегетарианцев, желавших изменить мир к лучшему, вернуть его к первозданной чистоте. Члены общины употребляли в пищу только ягоды, орехи и фрукты. В 1926 году холм и прилегавшие территории приобрел банкир Эдуард фон дер Хайдт и двумя годами позже возвел здесь при помощи архитектора из Дюссельдорфа Эмиля Фаренкампа здание отеля, которое украсил произведениями искусства из Восточной Азии. Среди прочих фирменных блюд вам обязательно предложат попробовать вегетарианскую «меравилью», в состав которой входят кусочки японского соевого пирога «тофу», соус из кабачков, специи Прованса и крем-брюле с чечевицей.

[исторические отели](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

[туристические маршруты](#)

[интересные рецепты](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Статьи по теме

[Урок истории в швейцарских отелях](#)

[100 лучших отелей Швейцарии](#)

[Швейцарские карты доступных отелей](#)

[Пешком в прошлое Швейцарии](#)

Source URL:

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kushat-podano-vashe-velichestvo>