

Шеф-повар у вас дома | Un chef dans votre maison

Author: Лейла Бабаева, [Лозанна](#), 20.04.2021.



Шеф-повар Грегори Альганд за работой © все фото – из личного архива Александра Аттия

Вам когда-нибудь хотелось, чтобы опытный шеф-повар пришел к вам домой и порадовал вас своим кулинарным мастерством? Если вы думаете, что за это нужно заплатить крупную сумму, то у нас для вас хорошая новость: стоимость составит от 65 до 145 франков, при условии заказа через специальное мобильное приложение.

|
Avez-vous déjà souhaité qu'un chef expérimenté vienne chez vous et vous ravisse par ses prouesses culinaires? Si vous croyez que vous auriez à payer plusieurs centaines de francs pour cela, alors nous avons une bonne nouvelle pour vous: le coût sera de 65 à 145 francs, sous réserve de commande via une application mobile spéciale.
Un chef dans votre maison

Программу для заказа шеф-поваров Chef at Home создали студенты Лозаннской школы гостиничного бизнеса (EHL) Александр Аттия и Диего Карвен. Автором идеи является Александр, выбравший профессию под влиянием отца, который имеет огромный опыт в гостиничном бизнесе и владеет швейцарской компанией AM Hospitality. Не последнюю роль в становлении Александра, как будущего предпринимателя, сыграла его русская мама, кроме того, он немало попутешествовал с родителями по свету. Разработку приложения студент EHL начал обдумывать еще до пандемии, а с распространением коронавируса понял, что ресторанный бизнес неизбежно изменится и как раз наступило время запускать свою программу. Чтобы зарегистрироваться в ней, шеф-повар должен иметь специальное образование или трехлетний опыт работы.

В беседе с журналистом Нашей Газеты Александр Аттия отметил, что в настоящее время к услугам клиентов – 16 профессионалов, еще несколько ожидают регистрации в программе. Шеф-повара можно заказать практически в любом месте Романдской Швейцарии, в ближайшем будущем молодые предприниматели намерены охватить всю территорию Конфедерации. Шеф-повара говорят в основном на французском и английском языках, но есть и русскоязычный профессионал – Николя Шидивар, который работает в женевском ресторане Auberge d'Hermance (14 пунктов в гастрономическом гиде Gault&Millau). Кроме вкусных блюд, в ближайшие дни можно будет заказать урок кулинарного искусства на дому, его проведет лучший кондитер Швейцарии 2021 года по версии Gault&Millau [Кристоф Лоэффель](#).

При заказе шеф-повара отображаемая в приложении цена включает все: проезд профессионала, продукты, которые он купит, приготовление, обслуживание во время застолья и последующее приведение кухни в порядок. Перед приездом шеф-повар дважды связывается с клиентом: сразу после заказа и второй раз – за 48 часов до встречи. Если у клиентов появились новые пожелания, то они могут высказать их во время этих звонков. Кроме того, при оформлении заказа в специальном разделе можно указать, есть ли у вас аллергия на какие-либо продукты. Оплата совершается с использованием банковской карты. Шеф-повар приезжает, как правило, за 1-2 часа до начала застолья, но это также можно обсудить заранее. Профессионалы могут адаптировать свое меню к конкретному сезону и, разумеется, к пожеланиям клиента.

Некоторые пользователи приложения задаются вопросом, достаточно ли велика их кухня и есть ли в ней все необходимое. Создатели программы уверяют на своем [сайте](#), что профессионализм шеф-поваров позволяет им приспособиться к любым условиям. Кроме того, они заранее расспрашивают клиентов о том, какая у них кухня и привозят с собой то, чего им не хватает для работы. После сытного обеда (или ужина) на следующий день клиенты получают уведомления в приложение или по электронной почте с предложением оставить комментарий на странице шеф-повара. Такие отзывы будут видны всем пользователям.



Создатели приложения Chef at Home Александр Аттия (слева) и Диего Карвен

Что касается мер предосторожности в связи с пандемией, то создатели Chef at Home рекомендуют шеф-поварам соблюдать правила, публикуемые министерством здравоохранения. В конечном итоге все зависит от клиента: некоторые просят шеф-поваров надевать перчатки и маску, для других это неважно.

Интересно, как пандемия и введенные на ее фоне ограничения повлияли на привычки и взгляды многих из нас: некоторые из зарегистрированных в приложении шеф-поваров готовы радовать клиентов на дому и не возвращаться в рестораны, в которых они работали до пандемии. Нам остается лишь порадоваться за шеф-поваров, которые смогли найти для себя новую возможность оттачивать свое мастерство и пожелать приятного аппетита их клиентам!

[Женева](#)

Статьи по теме

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

[Ресторан Maison Wenger меняет шеф-повара, но не традиции](#)

[Швейцарские шеф-повара – волшебники ароматов и приправ](#)

[Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» – рейтинг лучших ресторанов планеты](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shef-povar-u-vas-doma>