НАША ГАЗЕТА
nashagazeta.ch

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

Кусочек Грюйера в Женеве и… Москве? |

Author: Ольга Юркина, Женева , 09.03.2010.

В женевском "Грюйерце" есть березки, деревенские домики, полянки и даже люстры "коровьей" окраски [© le-gruyérien]

Шеф-повар Жорж Манья мечтает экспортировать традиции и блюда самого вкусного региона Швейцарии в Россию.

|

«Открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие новой звезды», - утверждал в своей «Физиологии вкуса» в 1826 году Жан-Антельм Брийа-Саварен. Швейцарский шеф-повар Жорж Манья (Georges Magnin) с афоризмом французского писателя не только согласился, сделав его своим девизом, но и развил мысль: решил не ограничиваться изобретением блюд, а распространять их на планете.

Такие вот меренги с двойным кремом! [© le-gruyérien]

«Маленькая Швейцария», или «Little Swiss » - его собственный концепт, зарегистрированный под знаком Всемирной организацией интеллектуальной собственности. Концепт аппетитный, потому что речь пойдет о торте в яблочно-грушевом вине с двойным кремом Грюйер, мягком мясном филе, фламбированном в коньяке, запеченных макаронах «из шале», настоящем густом фондю из швейцарских сыров и прочих региональных лакомствах края с молочными реками и кисельными берегами. Потекли слюнки?

Сначала Жорж Манья перенес кусочек своего родного региона Грюйер, славящегося сырными блюдами и молочными продуктами, в городок Шен-Бужри (Chêne-Bougeries) близ Женевы. И так удачно, что после посещения деревянного уютного ресторана Le Gruyérien в душе и желудке остается ощущение, будто действительно побывал на родине фондю « moitié-moitié » и двойного крема. Кажется, что за дверью – не городская улица, а каменная мостовая, поднимающаяся к средневековому замку Грюйера и живописный фрибургский пейзаж с мягкими сочно-зелеными холмами и острыми заснеженными вершинами Альп на горизонте.

Да, такие вот яркие образы может создать блюдо, приготовленное с любовью и знанием дела. А ведь именно так относятся к кулинарному искусству Жорж Манья и его супруга Андреа, воссоздавая в своих ресторанах не только очарование средневековых городков Грюйера, но и лучшие традиции региональной кухни. Даже сайт их ресторанов встречает посетителей мычанием коров, а от курсора не отстает жужжащая муха, словно напоминая о сельской местности.

Представьте, как обрадовалась наша редакция, когда прочла в одной из местных газет, что Жорж Манья раздумывает над открытием «филиала» в столице России! Мы сразу же связались с шеф-поваром, чтобы узнать все подробности. И были горько разочарованы, узнав, что пока открытие настоящего швейцарского ресторана в Москве лишь в проекте. Но, может быть, все еще возможно?

Жорж Манья: Я действительно хотел открыть «Le Gruyérien» в Москве. Идею расположить его в новом корпусе Московского университета (От ред. - 3-м Гуманитарном) мне подал директор Международного центра МГУ им. Ломоносова в Женеве господин Тамирлан Гасанов. Я даже ездил в Россию, мне оказали очень теплый прием. Все были за открытие ресторана… Но, по некоторым причинам, пока оно откладывается.

НГ: Какие же причины мешают москвичам отведать традиционные блюда Грюйера из свежих региональных продуктов?

В маленьком Грюйере - свой маленький замок [© le-gruyérien]

Жорж Манья: Я не могу точно сказать… Вроде, все были согласны. Видимо, возникли какие-то административные или финансовые проблемы. Недавно я обсуждал этот вопрос с одним высокопоставленным человеком, он мне сказал, что сейчас, в кризис, не лучшее время, наверное, открывать ресторан в Москве.

НГ: Неужели в Саудовской Аравии, где открытие запланировано на начало июня, и в Таиланде, где Ваш ресторан должен появиться в следующем году, реализовать проект проще, чем в России?

Жорж Манья: Дело в том, что в Саудовской Аравии и Таиланде я действовал иначе, под маркой «Little Swiss». Речь идет о франшизе на открытие типичного швейцарского ресторана, которую заинтересованные инвесторы могут купить. С моей стороны, я обязуюсь поделиться кулинарными знаниями, подготовить персонал, наладить поставку свежих продуктов из Грюйера. Потому что лучшая рекомендация ресторану – гарантия качества и происхождения продуктов, иначе дело не имеет смысла. В филиалах работает обычно один человек из Швейцарии, все остальные получают «дополнительное образование» на месте. Со стороны покупателя франшизы никаких особых обязательств не требуется, главное – уважать кулинарные традиции.

НГ: Теоретически, в России можно было бы использовать концепт «Little Swiss»?

ЖМ: Да, конечно. Я думаю, нужно попробовать идею с франшизой, не забывая о проекте с МГУ, который очень хотелось бы реализовать.

[© le-gruyérien]
НГ: Москва с радостью приняла бы настоящий швейцарский ресторан…

ЖМ: Я надеюсь. Мне очень понравился сам город, и люди. Я заметил, что они любят экзотику и с удовольствием пробуют новые блюда. Мне кажется, типичному ресторану с блюдами Грюйера все очень обрадуются.

Заинтригованные вопросом, что же конкретно затягивает открытие такого хорошего ресторана в Москве, мы обратились к самому Тамирлану Ибрагимовичу Гасанову в надежде прояснить ситуацию. И здесь нас ожидало еще одно открытие. Оказывается, именно он помог Жоржу Манья обосноваться в Женеве, на территории студенческого кампуса в Шен-Бужри, и поддержал его с идеей московского ресторана.

Директор Международного центра МГУ уверил нас, что со стороны России и Университета никаких препятствий нет. Скорее наоборот. Предоставить место для ресторана всегда готовы, в новом гуманитарном корпусе или в каком-либо ином, при желании все возможно. Дело в том, что сам шеф-повар затягивает принятие окончательного решения, и давняя идея ресторана в Москве остается в подвешенном состоянии. «Ведь именно мы помогли ему открыть ресторан в Шен-Бужри, на территории кампуса. Мы всегда готовы помогать. Он не первый швейцарец, который обращается к нам за помощью для реализации проектов в России. Мы просто никогда не афишируем наше участие, но всем с радостью помогаем. Так что дело – за ним… А готовит он, действительно, превосходно», - заметил Тамирлан Ибрагимович.

Что ж, будем надеяться, что все сложится удачно, и у жителей Москвы в скором времени появится возможность совершить гастрономическое путешествие в сырные швейцарские края…

Le Gruyérien

Москва
Статьи по теме
Швейцарский Грюйер – сказка наяву

Source URL: