

## Дичь! Жареная? | Bonne chasse!

Auteur: Татьяна Гирко, [Женева](#), 25.10.2013.



©restaurantcrissier

Осень – пора открытия охоты в швейцарских лесах и сезон дичи в ресторанах. Где можно отведать оленину, мясо дикого кабана, косули, а также диких уток, глухарей, фазанов, куропаток и рябчиков? Несколько адресов в Романдской Швейцарии читателям на заметку.

L'automne est une saison de la chasse dans des forêts suisses et celle du gibier dans des restaurants. Où manger cette viande sauvage désormais très à la mode? Voici quelques bonnes adresses en Suisse romande.

Bonne chasse!

«Хорошая охота – та, которая кормит» гласит шотландская поговорка. В октябре для

шеф-поваров швейцарских ресторанов наступает горячая пора. Именно сейчас у них есть возможность включить в свое меню местную дичь, которую, если верить статистике, у обычного потребителя не так много шансов попробовать. Так, по данным журнала *Terre et Nature*, в 2010 году всего 20% потребляемой в Швейцарии дичи было добыто в местных угодьях, еще 17,8% завезли из Австрии. Почти половина продукции на прилавках магазинов и в ресторанах – южноафриканского или новозеландского происхождения.

Между тем спрос на дичь неуклонно растет. Богатое протеинами, содержащее мало жиров и, что немаловажно, хорошо приготовленное мясо пользуется неизменной популярностью у клиентов ресторанов. Еще бы, ведь свинина в десять раз жирнее, чем мясо ее «кузена», дикого кабана! Неудивительно, что на здоровое питание (если, конечно, не злоупотреблять соусом) растет спрос и, соответственно, предложение. Поэтому к выбору ресторана, в котором вам предложат хорошую дичь, следует подойти ответственно.

Журнал *Bilan* отобрал несколько мест в Романдской Швейцарии, осеннее меню которых не разочарует самых взыскательных клиен



тов.

**Café d'Avusy/chez Casa** в окрестностях Женевы (route d'Avusy 16B, 1285 Athenaz) – небольшое бистро, которым уже более 20 лет заправляет Ив Казанова. Свежие продукты и новинки меню заставляют клиентов снова и снова возвращаться в этот деревенский ресторанчик. В меню ресторана в этом сезоне – паштет из кабана, рагу из косули с домашними эльзасскими макаронами шпецли, китайская тыква, медальон из косули под настоящим обер-егермейстерским соусом (который отличает от обычного охотничьего соуса отсутствие томатов), а также десерт из каштанов с апельсинами. Все это можно отведать почти каждый день, кроме вторника и среды.

**La Sitterie** в Сионе (кантон Вале) – небольшой зал, в котором Жак Бовье потчует этой осенью посетителей заливным из олененка с итальянским салом *Colonnata* и фуа-гра, штруделем из серны с вишней и олениной, панированной в черном перце и смородиновом соке. Хороший выбор валежанских вин прекрасно дополнит вкус блюд из дичи.

Владельцы ресторана и постоялого двора [Les Bisses](#) (кантон Во) встречают гостей в своем просторном шале продуктами местного производства. Фирменным блюдом Les Bisses всегда были сыры и традиционные альпийские блюда – пять видов фондю, сырный пирог, сушеное мясо. А 13 сентября здесь стартовал «охотничий сезон», который внес свои коррективы в меню. Теперь вниманию посетителей предлагаются паштет из птицы и дикого кабана с кисло-сладким соусом чатни, плоские колбаски (крепинет) из дичи с полентой и луковым пюре, рагу из дичи по-домашнему («бабушкин рецепт») и олени ребрышки с перцем. В специальном меню, которое готовят по предварительному заказу для групп, найдутся и тушеная в вине кабанине, и горшочек с косулей и овощами, и заячье филе с белым виноградом и картофельной лепешкой с розмарином, а также отбивные из косули с черносмородиновым ликером.

Ресторан [Chasseur](#) из Алламана (кантон Во) отмечен в гастрономическом гиде [GaultMillau](#). Его владельцы Моника и Марчело Фернандес приехали из Буэнос-Айреса 13 лет назад. В сезон охоты к аргентинским эмпапада (пирожкам с мясом или сыром),



тамале с салом и яйцом, жареному сыру проволоне и пикантным сосискам чорисо в меню присоединяются равиоли с дичью со сливочным соусом с можжевелевой настойкой и лисичками, медальон из дикой лани с перцем, ветчина из оленины с топинамбуром, заячий антрекот Mara de Patagonie и другие дары леса.

Добавим, что уже знакомый нашим читателям ресторан [L'hôtel de ville](#) из Крисье (кантон Во) тоже не упустил возможности побаловать своих посетителей дичью. Здесь можно найти вальдшнепов, куропаток, утку-мандаринку с ананасовым соком, а также закуску из каменного барана с фуа-гра и сицилийскими фисташками, филе альпийской серны с луком-шалотом, заячьи спинки с мадагаскарским жгучим перцем и зайчатину по-королевски.

Шеф-повар Бенуа Виолье знает толк в дичи – он уже посвятил одну книгу пушным и копытным охотничьим трофеям и собирается издать вторую, о пернатой дичи. О более чем 80-ти ее представителях, населяющих Европу, он знает все – насколько

зависит вкус мяса от того, чем питалась птица, какие виды следует употреблять сразу, а какие лучше «выдержать».

Блюда из рябчиков, фазанов и даже дроздов, приготовленные командой поваров ресторана в Крисье, позволят внести небольшое изменение в шотландскую поговорку: «хорошая охота – та, которая кормит вкусно». Удачной охоты!



Статьи по теме

[Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год](#)

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

[Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World's Best Restaurants Awards 2013](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/node/16590>