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

На «Монреале в огнях» очень вкусно… благодаря швейцарцам | Les plats suisses mettent tout le monde au goût à Montréal

Auteur: Лейла Бабаева, Монреаль , 27.02.2015.

Море света, развлечений и вкусная еда (ski.canada.travel)
Швейцарские повара очаровали публику на зимнем фестивале в Монреале, который продлится до 1 марта.
|
Les chefs suisses ont charmé le public au festival Montréal en lumière.
Les plats suisses mettent tout le monde au goût à Montréal

В этом году Швейцария присутствует в качестве почетного приглашенного на фестивале Montréal en lumière (франц.: «Монреаль в огнях»), где артисты и шеф-повара Конфедерации стремятся наилучшим образом представить родную страну.

Очевидно, у них это получается, так как СМИ Квебека уже печатают хвалебные отзывы о подготовленной швейцарцами гастрономической программе (причем каждый швейцарский маэстро кухни, как это принято на фестивале, работает в паре с местным «шефом»). Сайт Canoe.ca подчеркивает, что «швейцарская кухня – это гораздо больше, чем сырные фондю, вкуснейший шоколад и превосходные молочные продукты» и приглашает «открыть для себя Швейцарию по-новому», приводя интервью с шеф-поваром ресторана Le Pont de Brent (две звезды гида Michelin) в Монтре Стефаном Декоттером, который приготовил меню ресторана Laurie Raphaël в Монреале с канадским шеф-поваром Даниэлем Везина.

«Еще до моего приезда мы общались по телефону и электронной почте, чтобы составить специальное меню для такого случая, а заодно обсуждали технические детали, – рассказал Стефан. – Например, Даниэль рассказал мне о продуктах, которые можно найти в Квебеке в этом время года, а я выслал ему подробные рецепты с фотографиями блюд и списки необходимых покупок, так что часть приготовлений можно было выполнить еще до моего прибытия».

Швейцарец отметил, что кухня его страны привязана к традициям и одновременно открыта навстречу новизне: «если мы гордимся своими местными продуктами, то одновременно наше положение в центре Европы дает нам возможность готовить, используя чудесные продукты из Франции, Италии и Германии! Швейцарская кухня пропитана кулинарными традициями окружающих ее стран». Также он упомянул категорию вин Конфедерации, которые производятся на небольших виноградниках, и потому появляются в продаже в ограниченных количествах и потребляются, в основном, швейцарцами, в то время как эти марки великолепны по своему качеству. Здесь шеф-повар проявил себя искусным дипломатом, так как только равнодушный не почувствует невысказанного приглашения приехать в альпийскую страну, чтобы попробовать те самые вина.

В свою очередь, Radio Canada побеседовало со швейцарцем Паоло Бассо, признанным лучшим сомелье мира в 2013 году, о швейцарских винах и его собственной марке веселящего напитка, которую он производит на юге страны, с названием «Il Rosso di Chiara», напоминающем о рыжем цвете волос его дочери. На вопрос о том, трудно ли носить «титул лучшего соммелье мира», гость программы ответил, что не ощущает его груза, а вот в начале его карьеры, на разных конкурсах порой встречались «шутники», которые пытались подстроить ему ловушку и поставить в неловкое положение, зато теперь его авторитет ни у кого не вызывает сомнения.

Один из журналистов на новостном сайте Квебека Huffington Post Québec в статье «Да здравствует Швейцария в Монреале в огнях» отметил свое огромное удовольствие от открытия шедевров швейцарских шеф-поваров, их разнообразие, а также созданную ими радушную атмосферу.

Сайт Voir.ca прежде всего рассказывает о фондю и раклет, а потом переходит к комплиментам в адрес вяленого мяса из кантона Грабюнден (Бинденфляйш) с солью и альпийскими травами и шоколадного мусса Тоблероне.

Все эти комплименты тем более заслужены, что швейцарцы позаботились обо всех категориях гурманов, и предлагаемая ими аппетитная программа удовлетворит любой вкус и любой кошелек – от роскошного обеда до фондю в кругу друзей.

Кроме угощений, гости фестиваля увидят выступления швейцарских музыкантов и артистов, а также узнают об инновациях молодых швейцарских дизайнеров – в центре дизайна UQAM в Монреале (улица Sanguinet, 1440) представлена оригинальная экспозиция «24 часа из жизни швейцарской кукушки», состоящая из 24-х не лишенных поэтичности интерпретаций, центром которых является эта знаменитая птица.

«Монреаль в огнях» – один из крупнейших зимних фестивалей в мире, куда каждый год приезжает больше миллиона гостей, отмечается на сайте фестиваля. Гостей привлекает оригинальная программа, включающая сценическое искусство, гастрономию и множество бесплатных развлечений для всей семьи на открытом воздухе. Благодаря идее «сочетания» шеф-поваров Монреаля с гениями кулинарии из других стран, со времени первого фестиваля, прошедшего в 2000 году, на празднике побывали около 500 шеф-поваров и виноделов с разных континентов.

кулинария
швейцарские шеф-повара
фестивали

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/19121*