

Швейцария - это не только сыр, шоколад и сосиски | La Suisse compte quelque chose de plus que le fromage, le chocolat et les saucisses

Auteur: Лейла Бабаева, [Цюрих/Криссье](#) , 08.01.2016.



Это - далеко не полный образ швейцарской кухни (grrif.ch)

Туристическая организация Suisse Tourisme намерена способствовать улучшению имиджа швейцарской гастрономии: альпийская кухня - это не только блюда из плавленного сыра и картофеля.

|

Suisse Tourisme se prononce pour la promotion de l'image de la cuisine helvétique qui ne se limite pas à la fondue et à la raclette.

La Suisse compte quelque chose de plus que le fromage, le chocolat et les saucisses

Такое решение принято, среди прочего, из-за критики со стороны известного шеф-повара [Бенуа Виолье](#), который упрекнул Suisse Tourisme в представлении стереотипного образа швейцарской кухни. В ответ у главного популяризатора туристической индустрии Конфедерации нашлись свои аргументы. Менеджер по вопросам маркетинга и гастрономии Шанталь Картье отметила в интервью газете Le Temps, что тон «швейцарской музыки» задают именно туристы – каков спрос, таково и предложение.

Менеджер подчеркнула, что, если судить по запросам иностранных туристов на сайте Suisse Tourisme, «от нас ожидают в первую очередь не шедевры высокой кухни», так как большую часть аудитории интересуют [раклет](#) и местные вина.

Тем не менее, Suisse Tourisme работает в нескольких направлениях и в настоящее время желает приложить больше усилий для «продвижения» родной гастрономии. Плюсом этого мероприятия является то, что некоторые рынки – например, согретые солнцем, жизнелюбивые Италия и Франция – изначально более чувствительны к высокой гастрономии.

Вместе с тем менеджер признала уместность критики Бенуа Виолье (претензии которого тем более понятны, что он проводит время на работе не за приготовлением одного [фондю](#)). Начиная с лета 2016 года, «высокая кухня будет чаще присутствовать в наших рекламных кампаниях, поскольку она содержит в себе важный потенциал диверсификации для швейцарского туризма».

Любопытно, что, несмотря на обилие ресторанов-обладателей звезд [Michelin](#) в Романдской Швейцарии (которая на сегодня – самый богатый в этом отношении регион страны), столь ценная подробность не упоминается на сайте Suisse Tourisme.

Шанталь Картье объяснила это «упущение» тем, что туристическая организация всегда старается определить, что лучше указать на сайте, а что поручить региональным отделениям. В то же время, представители Suisse Tourisme регулярно упоминают большое число заслуженных ресторанов и «звездных» шеф-поваров в рамках многочисленных рекламных кампаний за рубежом, в интервью журналистам и в беседах с иностранными профессионалами туристического бизнеса.

На сегодня информация на сайте подана так, что, если перейти на [страницу](#), посвященную еде и напиткам, то глазам предстанут сыры, шоколад и альпийские рецепты. Менеджер по вопросам маркетинга и гастрономии указала на то, что сайт [myswitzerland.com](#) охватывает лишь небольшую часть рекламных кампаний организации. Продвижение высокой гастрономии часто осуществляется совместно с предложениями размещения в отелях, в рамках мероприятий для целевой аудитории – журналистов и туристических фирм – где главный туристический орган Конфедерации старается предложить ценный гастрономический опыт. Например, в Сан-Паулу Suisse Tourisme недавно провела кампанию по популяризации швейцарских отелей: меню для мероприятия составил шеф-повар [Хайко Нидер](#) из цюрихского ресторана Dolder Grand. «Мы также работаем с шеф-поваром [Андреасом Каминада](#), который представляет наши акции для итальянского рынка, и мы открыты

для нового сотрудничества», - добавила Шанталь Картье.

В защиту сайта Suisse Tourisme можно сказать, что, если поискать на нем внимательнее, то можно совершить виртуальное путешествие по разным регионам и открыть для себя традиционные блюда и вина местных производителей, узнать о ближайших гастрономических [мероприятиях](#) в разных кантонах Конфедерации. Например, 25-29 января этого года в Санкт-Морице (кантон Граубюнден) пройдет кулинарный фестиваль, 30 января городок Лейкербад (кантон Вале) приглашает гурманов на гастрономическую экскурсию по окрестностям – «Первое зимнее волшебство», 13-18 апреля в Морже (кантон Во) состоится салон мировых вин.

По мнению Бенуа Виолье, все швейцарские повара, обладающие звездами Michelin, должны преподавать кулинарное искусство студентам разных стран, так как в мире высокой кухни Конфедерацию воспринимают всерьез. «Однако если вы садитесь в самолет или в поезд и берете в руки буклет о Швейцарии, то видите альпийские пейзажи, фондю и раклет. Швейцарская кухня основана на региональных особенностях, но нам с трудом удастся донести до туристов преимущества наших продуктов и местной кухни. Не понимаю, почему Suisse Tourisme не делает больше в сфере гастрономии».

Образцом продвижения национальной кухни для шеф-повара являются страны Скандинавии, где производят великолепные продукты и проводят решительную политику для рекламирования своей гастрономии. «Это работает! В 2015 году Норвегия победила на конкурсе [Bocuse d'Or](#)».

К удовольствию многих туристов, Suisse Tourisme пообещала прислушаться к словам шеф-повара. У Бенуа Виолье, признанного лучшим поваром мира, были прекрасные учителя – Фредди Жирардэ и [Филипп Роша](#) (смерть последнего стала серьезной утратой для гастрономического мира Швейцарии). За четыре последних года, в течение которых Виолье безраздельно властвовал на кухне Hôtel de Ville в Криссье, он еще выше поднял планку знаменитого ресторана, а осенью прошлого года выпустил энциклопедию охоты, где поведал о многих секретах кухни XIX века.

[швейцарская кухня](#)

[высокая гастрономия](#)

[туризм в Швейцарии](#)

[шеф-повара швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцария в тарелке](#)

[Молекулярная кухня – швейцарский вариант](#)

[Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» – рейтинг лучших ресторанов планеты Michelin рассыпал звезды над Швейцарией](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycariya-eto-ne-tolko-syr-shokolad-i-siski>