

## Немного солнца в холодной Женеве | Un peu de soleil dans l'assiette

Auteur: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 10.02.2009.



Женевский отель Epsom

В гостинице Epsom при участии компании Olivier & Co открылся ресторан, от которого так и веет Средиземноморьем.

|  
Un nouveau restaurant de cuisine méditerranéenne à Genève  
Un peu de soleil dans l'assiette

Все шесть гостиниц группы Manotel, к которым относится и Epsom, расположены на правом берегу Женевского озера, в районе улицы Лозанны, то недалеко и от вокзала, и от аэропорта, и от всех международных организаций. Все они относятся к разряду трех- и четырехзвездочных, то есть совмещают самый современный комфорт с доступной ценой. За период с 2002 по 2008 год руководство группы вложило 80 миллионов франков обновление своего гостиничного парка, и это оправдало себя – в прошлом году число клиентов значительно возросло, одних наших соотечественников среди них было 6 790 человек! В ближайшие два года Manotel рассчитывает оторвать отели и в немецкой части Швейцарии.



Женевский бутик «Olivier & Co», хорошо известный всем любителям качественного оливкового масла, расположен в Старом городе, есть также магазины в Лозанне и Цюрихе. Первый такой специализированный бутик открылся в 1996 в Париже, на острове Святого Людовика, и с тех пор концепция «оливкового масла Grands Crus» развивается, как говорится, семимильными шагами. Более 808 магазинов этого бренда существуют на всех континентах, в последнее время были открыты три: в Риге, Тайпее и Бухаресте.

По словам совладельца фирмы Жерара Мориса, «россияне – частые гости в женевском бутике. Покупатели они знающие и разборчивые». А вообще, г-н Морис мечтает открыть магазин в Москве, вот только партнера никак не найдет!

И вот два эти уважаемые брэнда решили объединить свои компетенции в рамках одного отдельно взятого ресторана – Portobello & Co. Шеф-повар Лионель Бесс создал специальное меню «Оливковые эмоции», во всех блюдах которого так или иначе присутствует оливковое масло самых разных «национальностей» – французское, из Прованса и с Корсики, итальянское, с Сицилии и из Тосканы, хорватское, португальское, греческое, турецкое...

В Portobello & Co масло можно попробовать в качестве приправы не только к салату, рыбе или мясу, но и, например, к десерту из шоколадного шербета с хрустящим яблочным пирогом – для этого официант порекомендует вам масло с мятным ароматом.

Когда живешь в городе, странным кажется пойти пообедать или поужинать в гостиницу. Впрочем, как рассказал «Нашей газете» президент группы Manotel Поль Мюллер, днем постояльцы отеля составляют лишь 20-30% клиентов ресторана. Может, заглянете и вы?

Portobello & Co

022 544 66 66

18 Rue Richemont  
1202 Genève

[Женева](#)

---

**Source URL:**

*<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nemnogo-solnca-v-holodnoy-zheneve>*