

Цезарь тринадцатый, его великий друг-кулинар и их женевские наследники |

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 20.02.2009.



Жуан Гомез Вара с бюстом великого учителя Огюста Эскоффье (© Eric Voyame)
Определились еще два повара Швейцарии из категории «лучших». В продолжение традиций гостеприимства класса люкс великих Огюста Эскоффье и Цезаря Ритца победители кулинарного конкурса приглашают в свои рестораны.

В женевском отеле «Интерконтиненталь» прошел конкурс поварского искусства под названием «Международные встречи дисциплин Эскоффье». В нем приняли участие двести профессионалов из гастрономической области.

И вот два швейцарских победителя. В номинации «Гастрономический конкурс: юный талант» им стал Жуан Женасио Гомез Вара из ресторана "Auberge de l'Onde" в местечке Сан-Сафора, кантон Во. Он победил остальных 25 кандидатов в возрастной категории до 25 лет, прибывших на конкурс из Италии, Англии, Франции, Голландии и Китая.

Приз под названием «Первый трофей международного кулинарного искусства» заслужил второй швейцарец, Франк Джованни из ресторана "Hôtel-de-Ville" в Криссье под Лозанной.

Однако что за конкурс имени Эскоффье проводится в Швейцарии? Это интересно узнать, чтобы оценить всю грандиозность мероприятия.

Джорж Огюст Эскоффье (родился 28 октября 1846 года - умер 12 февраля 1935 года) - знаменитый французский кулинар, а также критик и кулинарный писатель, который фактически «сделал» известную нам французскую кухню. "Король поваров и повар королей", Эскоффье появился на свет в деревне под Ниццей, а в возрасте 13 лет, несмотря на задатки художника, начал подрабатывать в ресторане своего дяди. Поменяв несколько мест работы - ресторанов с названиями, от одного произнесения которых у франкофонов слюнки текут: «Le Petit Moulin Rouge» или «Le Faisan d'Or», изысканный кулинар успел побыть и армейским поваром, что подвигло его к интересу к консервированию.

Трудно сейчас разыскать, в каком именно году и в каком ресторане Парижа зрелый и известный мастер-кулинар Эскоффье знакомится с юным и стоящим в самом начале социальной лестницы молодым швейцарцем. Того называют «идеальным гарсоном». В смысле - подай, принеси, убери.

Тринадцатый ребенок из семьи пастуха из Нидвальдена, окончив школу гостиничного дела в Сионе, 17-летний юноша мчится в Париж, привлеченный великолепием этого города мечты. Он исполняет обязанности прислуги, затем становится помощником официанта, официантом, меняет рестораны, постепенно подбираясь к самому верху богемы в кулинарии.

Так юного Цезаря Ритца замечает Огюст Эскоффье, их дружба и сотрудничество перерастает в партнерство, которое изменит лицо гостиничного бизнеса века. В середине 1880-х годов они уже совместно управляют пятизвездочным отелем «Гранд Националь» в Люцерне: Эскоффье отвечает за кухню, Ритц - за размещение клиентов.

Сотрудники сферы обслуживания, сколько раз вы слышали и мысленно (с разными чувствами) произносили фразу: «Клиент всегда прав!»? Знайте теперь, что ее автором стал Цезарь Ритц. Он же настаивал на том, чтобы в гостиничных комнатах непременно были белые стены: на белом хорошо видна грязь, а в шикарных отелях Ритца ее никогда не было!

✘ В 1890 году Эскоффье и Ритц перемещаются в отель «Савой» в Лондоне. Там, на пике своей карьеры, великий кулинар создал множество знаменитых блюд. Например, в 1893 году изобрел блюдо «Персики Мельба» в честь австралийской певицы Нелли Мельба. А дело было так: певица, пригласив друзей на ужин к престижному повару Огюсту, обратилась к нему с вопросом: "Что будет на десерт: персики или мороженое?" Ответом стал родившийся спонтанно новый шедевр: ванильное мороженое, покрытое белыми персиками и малиной и украшенное сеткой из сахарных нитей. Среди его созданий также «Турнедо Россини» в честь итальянского композитора.

✘ А после этого появляется брэнд. Открытый в 1898 году в Париже первый отель, названный коротким именем владельца. Эрнест Хемингуэй писал: «Когда я думаю о жизни в раю, я всегда представляю парижский «Ритц»... Принц Уэльский говорил: «Куда идет мой друг Ритц, туда и я следую за ним».

Не будем тратить лишних слов на описание бытовой роскоши и технологии ее

создания. Ни вдаваться в биографические подробности жизни Эскоффье и Ритца (первый скончался в возрасте 89 лет, через несколько дней после смерти жены, а второй, словно по контрасту со головокружительной молодостью, провел 12 лет последних лет пациентом психиатрической клиники под Лозанной...) Отметим лишь, что страстная любовь к своей профессии всегда приносит результаты. Это доказывает история двух блестящих карьер, выдвижения из низов в высший европейский свет, и неспроста участники конкурсов их имени так стремятся к победе.

[Женева](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/cezar-trinadcatyy-ego-velikiy-drug-kulinar-i-ih-zhenevskie-nasledniki>