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

Виртуозная история превосходного Ле Парфэ | L'histoire extraordinaire du pâté "le Parfait"

Auteur: Ольга Юркина, Базель , 03.12.2009.

[© Paolo Battiston/2009]
Гастрономическое достояние Швейцарии – не только сыры, колбасы и шоколад. Настоящий гурман знает толк в Le Parfait.
|
Les spécialités gastronomiques suisses ne s'arrêtent pas au fromage ou au chocolat. Le vrai gourmand apprécie également ce pâté de foie en tube.
L'histoire extraordinaire du pâté "le Parfait"

Кусочек хлеба на тарелке. Небольшое усилие – и аппетитная спираль из легендарного красного тюбика ложится на тартинку концентрическими кругами, завершая очередной вираж аккуратным хвостиком. Теперь лакомство можно медленно размазывать ножом по хлебу, в предвкушении гурманного удовольствия. Настоящий швейцарский Ле Парфэ, печеночный кремовый паштет. Само собой разумеется, наивысшего качества: неслучайно звучное название на французском означает не что иное, как «превосходный» - «parfait ».

Парфэ – как много в этом звуке слилось для сердца швейцарца! Вкус детства, пробуждающий блаженные воспоминания, прямо как печенье «Мадлен» у Пруста. Впрочем, надо сказать, что от «Парфэ» (кстати, как и от «Мадлен») в восторге и все

те, кто впервые попробовал его уже в сознательном возрасте. Ассоциации, конечно, другие, но вкус нисколько от этого не страдает.

В этом году крем-паста для бутербродов празднует 60-летие. Почти неизвестный заграницей, этот продукт остается чисто швейцарской страстью: он прочно укоренился в массовом сознании и даже стал частью национальной истории. Может быть потому, что сопровождал швейцарцев и в горести, и в радости. Съедобная паста из дрожжей и растительных жиров, которую можно считать предком Ле Парфэ, была придумана во время Второй Мировой войны и заменила для голодающего населения мясо и другие питательные продукты, тогда недоступные. Изобрел ее студент Фрибургского университета Клод Бланпен, задумавшийся над тем, как сделать дешевый и сытный продукт, используя питательную ценность дрожжей. Он запатентовал свой рецепт и в 1942 году открыл во Фрибурге предприятие Dyna. Первые пасты - Dyna et Tartex, полностью на растительной основе и дрожжах, сразу стали популярными.

Правда, после войны интерес к дрожжевой пасте быстро угас: она не выдержала конкуренции съестного изобилия на прилавках. Но Бланпен работал над усовершенствованием рецепта и продолжал верить в светлое будущее своего продукта и его скорое возрождение. И оно не заставило себя долго ждать: в 1950 году Dyna выпустила в продажу новый продукт, с аппетитным описанием «крем из печени и трюфелей для приготовления бутербродов». Против такой соблазнительной приманки никто не мог устоять. Результат - сенсационный успех для Ле Парфэ, который в то время еще не был заключен в свой красный тюбик.

Тюбик появился через двадцать лет, в 1970-м, одновременно с двумя новыми вариациями Ле Парфэ – с пряными травами и ветчиной. Тогда же владелец предприятия Dyna подписал соглашение о тесном сотрудничестве с базельским концерном Ursina Franck, производителем легендарных майонезов и горчицы Thomy. Тоже, кстати, в тюбиках. С 1971 года оба предприятия вместе со своими культовыми гаммами Le Parfait и Thomy принадлежат группе Нестле. Но рецепт любимой швейцарцами кремовой пасты остается неприкосновенным. Дрожжи, печенка, соль, специи, пищевые грибки, крахмал: хотя ингредиенты Ле Парфэ написаны на каждом тюбике вместе с пищевой ценностью на 100 грамм продукта, тайной волшебной смеси владеют лишь изготовители на фабрике в Базеле.

Как вокруг любого фетиша, вокруг Ле Парфэ складываются целые ритуалы. Давно уже известно: чтобы выдавить Ле Парфэ из тюбика, нужна не только сила, но и смекалка. Любители паштета не перестают изобретать все новые «упрощенные» способы извлечения пасты из тюбика, но самым надежным остается давно испытанный – такое же приспособление, как для тюбиков с зубной пастой. Споры не угасают и вокруг вопроса о хранении продукта: в холодильнике или при комнатной температуре? Все адепты Ле Парфэ подразделяются на две враждующие школы. Первые обосновывают свою теорию тем, что консистенция пасты из холодильника гораздо насыщеннее, вторые уверены, что единственный верный способ применения – дать паштету хорошенько подтаять при комнатной температуре перед употреблением в пищу. Единственное, в чем согласны почти все гурманы, так это в том, что особенно хорош Ле Парфэ в сочетании с маринованным огурчиком.

Кроме легендарного красного Ле Парфэ со свиной печенкой, Нестле выпускает голубой Ле Парфэ с тунцом, зеленый вегетарианский с пряными травами и желтый с печенью птицы. А недавно появилась еще одна новинка – традиционный печеночный

Ле Парфэ в виде легкого мусса. Возможности использования Ле Парфэ неограничены: сытный бутерброд для подзарядки энергией во время рабочего дня, вкусный полдник для детей, изысканная закуска для аперетива – на маленьких тостах или на кружочках свежего огурца. Может быть, у Вас появятся другие гастрономические идеи?

На официальном сайте Le Parfait Вы можете отправить электронное сообщение, начерченное на тартинке с крем-пастой!

Швейцария

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/virtuoznaya-istoriya-prevoshodnogo-le-parfe