

Сладкая жизнь Женевы | La Dolce Vita genevoise

Автор: Екатерина Коватова, [Женева](#) , 01.02.2016.



Генеральный директор выставки Мари-Одиль Фондер и государственный советник Швейцарии и кантона Женевы Серж Даль Буско дегустируют вина швейцарского производителя

На прошлой неделе в центре «Palexpo» проходила ежегодная международная выставка «Sirha Genève 2016» – одно из самых значимых событий в мире ресторанного и гостиничного бизнеса Швейцарии. Серебряная Пальмовая ветвь

досталась московской сети «COOK'KAREKU», за самую оригинальную концепцию.

|
La Dolce Vita genevoise

Выставка «Sirha Genève 2016» имеет большое значение не только для Женевы, но и для региона в целом, так как основная масса участников - швейцарские производители, успешно конкурирующие во многих промышленных отраслях со своими европейскими соседями. Политическую важность события подтверждает присутствие государственного советника Сержа Даля Буско, в сопровождении генерального директора выставки Мари-Одиль Фондер посетившего большинство стендов и лично продегустировавшего представленные на них продукты.

Одной из самых ярких площадок «Sirha Genève 2016» была интерактивная кухня «So Terroir!», где в течение трех дней шефы лучших ресторанов Швейцарии ежечасно сменяли друг друга, давая мастер-классы по приготовлению своих самых популярных блюд, используя преимущественно местные продукты и угощая всех желающих. От уникальной возможности получить рецепты, пообщаться лично с шефами и детально рассмотреть технику приготовления мало кто отказывался, кухня всегда была окружена любопытствующей толпой.

Вообще же на выставке были представлены более сотни различных компаний - производители продуктов питания, посуды, профессиональной униформы, а также винодельни, пекарни, мясные и рыбные лавки. Несмотря на такое разнообразие, «Sirha Genève 2016» привлекает прежде всего своими гастрономическими конкурсами поистине мирового значения. Они проходили в течение всех трех дней на главной сцене. В первый день выставки лучшие кондитеры собрались в Женеве, чтобы определить победителя европейского отборочного тура «Всемирного конкурса кондитеров» (Coupe du Monde de la Pâtisserie) – он будет представлять свою страну в финале конкурса в Лионе в 2017 году.

«Coupe du Monde de la Pâtisserie», самый престижный европейский конкурс кондитеров, был организован в 1989 году известным французским мастером Габриэлем Пайассоном. После успеха конкурса поваров «Vocuse d'Or» Габриэль решил восстановить справедливость и объявить всему миру о важности кондитерского искусства в ресторанном бизнесе, для чего создал аналогичное мероприятие для профессионалов в своей сфере. С тех пор он непрерывно находится в поисках талантов по всему миру, лично следит за уровнем конкурсантов и участвует в работе жюри. Кстати, в свои 69 лет господин Пайассон –по-прежнему практикующий шеф.

В этом году в состязании приняли участие восемь команд: из Бельгии, Дании, Испании, Ливана, России, Турции, Швеции и Швейцарии. От каждой страны принимало участие два человека, перед которыми стояла сложнейшая задача: за пять часов приготовить два замороженных фруктовых десерта, десять одинаковых десертов на тарелке, одну художественную композицию из сахара и одну - из шоколада, причем не лишь бы какую, а высотой 50 см и весом 23 кг.

Участникам, постоянно находившимся под пристальным вниманием жюри и зрителей, нелегко было сдерживать волнение. Пятичасовой труд мог пойти насмарку в любую секунду, как это случилось с командой Швейцарии, когда в последний момент космический сахарный корабль из композиции «Аполлон 16» упал и разбился на маленькие кусочки карамели. К счастью, это произошло через несколько секунд после того, как судьи замерили фигуру и поставили оценки. Габриэль Пайассон присудил команде утешительный приз, предложив ей наряду с победителями участвовать в финале «Coupe du Monde de la Pâtisserie» в Лионе.

Первое место в европейском этапе кубка завоевала команда из Бельгии, второе – датчане, третье – шведы.

К сожалению, команда России в составе Натальи Макаренко и Павла Строганова не вышла в финал, но без приза все-таки не осталась. Шоколадная скульптура гигантского осьминога Натальи Макаренко по достоинству была оценена членами жюри конкурса и отмечена специальным призом за лучшую работу в категории «Шоколад».

На второй день выставки невозможно сосчитать общее количество мишленовских звезд и прочих мировых наград, принадлежащих в совокупности участникам жюри конкурса «Bocuse D'or». Эти признанные мэтры судили четырех молодых швейцарских шеф-поваров, соревновавшихся за право представлять Конфедерацию на финале европейского конкурса в мае этого года в Будапеште.

«Bocuse D'or», без сомнения, – самый престижный международный конкурс высокой кухни. Победителем отборочного тура в Женеве стал 27-летний шеф португальского происхождения Филипе Фонсека Пинеиро (Filipe Fonseca Pinheiro) из отеля «Hôtel de Ville» в Криссье, кантон Во.

Наконец, в заключительный день в рамках салона «Sirha Genève 2016» прошел финал ежегодной международной премии ресторанных концепций «Пальмовая ветвь». Эта международная премия, основанная в 1993 году европейской ассоциацией Leaders Club International, присуждалась на территории Швейцарии впервые. В отличие от предыдущих конкурсов, где соревновались шефы высокой гастрономии, «Пальмовая ветвь» вручалась рестораторам за лучшую концепцию, доступное меню и финансовую успешность заведения.

Россию в этом году представляли два участника из Москвы: ресторан «COOK'KAREKU», во главе с его создателем и владельцем Александром Раппопортом, и ресторан «Crabs are coming», представленный его основательницами Марией Максименко и Ксенией Ламп.

Александр Раппопорт за последние три года превратился из самого известного адвоката России в самого известного ресторатора. Он «печет» рестораны как горячие пирожки, открывая по несколько заведений в год. Все они становятся популярными

благодаря интересным концепциям, оригинальным интерьерам, качественной кухне и демократичным ценам. На конкурс Александр приехал со своим проектом «COOK'KAREKU» - рестораном, сервирующим исключительно завтраки 24 часа в сутки.

Вторыми претендентами из России были молодые ребята, основатели ресторана «Crabs are coming» с концепцией моно-продукта. Компания дальневосточных друзей несколько лет назад приехала из Владивостока с мыслями о покорении Москвы. Обнаружив в столице проблемы с качеством морских гадов отечественного производства, они открыли ресторан, где предложили меню, основанное на главном ингредиенте - камчатском крабе. Идея стала настолько востребована, что в этом году они собираются открыть аналогичный ресторан в Лондоне.

Украину представлял самый популярный ресторан Киева «Любимый дядя». Опытный украинский ресторатор Дмитрий Запорожец задумал ресторан для души, куда он сам - неутомимый путешественник и экспериментатор - привозит со всего света разнообразные диковинные вещицы. Готовит же на кухне его израильский друг и соратник Владимир Ташаев. Используя специи Ближнего Востока, он открывает новые возможности украинских фермерских продуктов.

В итоге голосования профессионального жюри места распределились так: золотая «Пальмовая ветвь» досталась берлинскому ресторану «Bun Bao», предлагающему азиатские бургеры, серебряная - московскому «COOK'KAREKU», а бронзовая - парижскому «Persillé – Maison de viande», сервирующему исключительно мясные блюда.

[Женева](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/sladkaya-zhizn-zhenevy>