

Уличная еда как культпоход | Street food as cultural event

Автор: Екатерина Коватова, [Ве́ве-Жене́ва](#) , 25.05.2016.



(© E. Kovateva/Nashagazeta.ch)

Фестивали уличной еды давно заняли прочное место рядом с музыкальными и арт фестивалями, довольно часто превосходя их по популярности. Насытившись в Ве́ве, готовьтесь поесть на улице в Жене́ве.

Street Food festival have occupied a solid place next to their musical and art analogues, often surpassing them in popularity. After the Vevey experience, get ready to try street food in Geneva.

Street food as cultural event

Немного отставая от мировых тенденций, Женева только в сентябре прошлого года наконец-то провела у себя первый фестиваль уличной еды. Идея организации пришла в голову двум подругам и коллегам по косметической компании L'Oréal, которые рискнули бросить стабильную работу в крупной корпорации и ушли в свободное плавание, чтобы воплотить свои гастрономические мечты. Риск оказался оправданным: за два дня фестиваль посетили около 3 000 человек. Основываясь на таком успешном опыте, в этом году девушки занялись организацией сразу двух событий: в прошлые выходные STREET FOOD FESTIVAL прошел в Веве, а с 27 по 29 мая придет в Женеву!

Лара Мей и Паскаль Корню лично отбирают участников, стараясь максимально охватить все существующие в мире гастрономические направления и при этом соблюдая одно важное правило: все блюда должны быть приготовлены на основе местных продуктов. «Мы ничего не имеем против кебабов, - говорят девушки. - Они тоже могут быть вкусными! Но мы хотим дать нашим гостям разнообразный и уникальный выбор уличной еды: гастрономические бургеры, ролы с лобстером, индийские, итальянские деликатесы, органические продукты и, конечно, продукты разных регионов Швейцарии! На нашем фестивале вы можете найти как стенды крупных швейцарских ресторанов, так и фургончики менее известных и даже начинающих шефов. Главное условие для участия - хорошая идея и вкусная еда!»

В прошлые выходные набережная Quai Perdonnet в Веве с самого утра до позднего вечера переливалась блеском многочисленных разноцветных глянцевых «фуд траков», сингапурский шеф «Satay Saray» предлагал рисовую лапшу с яйцом и овощами, итальянцы готовили пиццу и пьядины с сыром буффало, беконом и рукколой. У известных швейцарских «GREEN VAN» можно было выбрать сэндвичи с курицей или говядиной с хрустящим салатом из овощей и разными соусами, а также попробовать оригинальные вариации бейглов, например «Vevey Style» - с рыбой из Женевского озера и соусом тартар или индийские, с курицей гриль и соусом карри.

В фестивале принимали участие как новички, для которых это мероприятие является отличным шансом заявить о себе, так и опытные шефы. Фуд трак «Hot Dog Factory» уже известен женецам своими невероятными сосисками «ручной работы», свежими булочками и соусами без консервантов, так как его можно часто встретить в центре города в обеденные часы. Многим так же знаком фургон с изображением динозавров «Jurassic Food», в котором предлагают бургеры со свежими стейками от мясника Philippe Domon и овощами и сыром, произведенными исключительно в кантоне Юра.

Весь этот бесконечный праздник живота сопровождается приятной музыкой от модных диджеев, дополняющей праздничную атмосферу! Если вам не удалось побывать в Веве в эти выходные, у вас есть отличная возможность попробовать все вышеперечисленное в Женеве в следующие выходные на Promenade de Saint-Antoine (пятница с 17 до 24 ч., суббота 11.00-24.00, воскресенье 11.00-17.00). Приятного аппетита!

[Женева](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ulichnaya-eda-kak-kultpohod>