

«Цветочная кухня» - в швейцарских тарелках | Cuisine fleurie dans les assiettes suisses

Автор: Лейла Бабаева, [Сернья/Виллар-сюр-Оллон](#) , 27.03.2017.



Шеф-повар Жоэль Кентен за работой (eurotel-victoria.ch)

«Цветочная кулинария» пришла в Европу с Востока. Сегодня шеф-повара Конфедерации не только украшают тарелки цветами, но и активно используют их в приготовлении блюд, включая соусы, салаты и десерты.

La cuisine fleurie est venue en Europe de l'Orient. Les chefs suisses non seulement mettent des bouquets dans les assiettes mais confectionnent aussi à leur base des tartes et des

saucés, des salades et des desserts.
Cuisine fleurie dans les assiettes suisses

Полевой мак, примула, одуванчик, донник, роза, хризантема, ромашка, тимьян, фиалка трехцветная, жасмин, лаванда, турецкая гвоздика, шафран, василек, маргаритки, цветы апельсина и огненно-красной фасоли, яблони и гибискуса... Этот список можно было бы продолжить. Буйство красок и волшебство ароматов, изящность и чарующий вкус – один вид блюда, украшенного цветами, способен превратить убежденного мясоеда в вегетарианца. «Ароматные головки» заняли свое место в списке ингредиентов для приготовления вкусных угощений. Но что это – временная мода или новая тенденция?

Долгое время цветы ассоциировались с «дикой» кухней (франц. «cuisine sauvage»), но сегодня они сумели добраться и до высокой гастрономии. В Копенгагене, например, шеф-повар ресторана [Noma](#) Рене Редзепи добавляет в блюда примулы и готовит торт с цветами, попробовать который приезжают немало гурманов из разных стран.

Вышедшая на пенсию Жюдит Бауманн много лет готовила блюда с цветами в ресторане La Pinte в местечке Сернья (кантон Фрибург) и прекрасно помнит, как в детстве рвала цветы на ферме родителей. «Мы собирали любисток, который бабушка использовала для потофе», - рассказала она в интервью газете Le Temps. Впрочем, настоящее знакомство Жюдит со съедобными растениями началось, когда она возглавила ресторан La Pinte. «Некоторое время я подавала фондю и козий сыр, но очень скоро изменила меню, внеся в него блюда собственного изобретения». Марь, борщевик, донник... Вначале Жюдит экспериментировала, чтобы лучше понять вкусовые оттенки, которые дают конкретные растения.

Во Франции одним из популяризаторов «цветочной» кухни (франц. «cuisine fleurie») считается Жан Сюльпис, владелец ресторана в Верхней Савоие. Жан вырос в деревне: сельская местность привила любовь к растениям и цветам. Встреча в 1998 году с савойским шеф-поваром Марком Вейра, который широко использует в своих блюдах различные растения, изменила его жизнь. «Благодаря ему я понял, что природа может очутиться в тарелке благодаря одному лишь чутью повара». Четыре года спустя Жан с женой открыли собственный ресторан на высоте 2300 метров. Главным правилом здесь стало следование временам года на кухне: «Невозможно использовать одно и то же растение зимой и летом. Примулу срывают весной, а душик лекарственный – только летом. На самом деле именно природа вдохновляет нас и мотивирует использовать именно это растение, а не другое. Без природы мы с нашим рестораном ничего не стоим. Мы должны наблюдать за ней, уважать и защищать». Среди блюд, которые готовит Жан, можно назвать запеченную рыбу с кремом из цветов мака-самосейки, пироги из рисового теста с добавлением черемши и т.д.

Постепенно цветочная кухня добралась и до городов: каждый может экспериментировать по-своему, пробовать разные сочетания. Но где взять растения, не выезжая за город? Кто-то закупает у компаний-производителей, кто-то собирает травы и цветы сам, часть из них высушивает, часть замораживает.

Так поступает шеф-повар ресторана Perrino, расположенного на горном курорте Виллар-сюр-Оллон (кантон Во) Жоэль Кентен. Ингредиенты для своих блюд он собирает на альпийских лугах (поселок расположен на высоте 1300 метров) и с мая

по сентябрь балует посетителей свежими цветами. Летом делает заготовки на зиму: его кухню украшают пучки высушенных трав. Тимьян можно заморозить, а вот мята, мелисса и лепестки мака при заморозке теряют ароматические свойства.

Для повара «цветочной кухни» знание ботаники не менее важно, чем владение искусством гастрономии. Жоэль не только изучал особенности местной флоры, но и консультировался со швейцарскими травниками. Например, донник хорош только в свежесобранном виде, а старые растения могут быть ядовитыми. Семена мака Жоэль практически не использует, отдавая предпочтение лепесткам. Алые лепестки – прекрасный краситель для пирожных.

Жюдит Бауманн хотела бы, чтобы цветочная гастрономия осталась «настоящей», не превратилась в модное течение. «Готовить такие блюда не всегда легко, подлинную ценность представляет собой непосредственная близость природы. Встреча с ней наполняет угощения смыслом благодаря фантазии повара. Когда блюда готовятся с воодушевлением, то приносят пользу всему нашему существу».

[шеф-повара швейцарии](#)

[высокая гастрономия](#)

[рестораны швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцарские шеф-повара – волшебники ароматов и приправ](#)

[Кушать подано в Невшателе!](#)

[Мария Пряникова – повар с «вкусной» фамилией](#)

[Молекулярная кухня – швейцарский вариант](#)

[Сказ о том, как швейцарские студенты учились пельмени лепить](#)

[Кушать подано, господа швейцарцы!](#)

Source URL:

[*https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/cvetochnaya-kuhnya-v-shveycarskih-tarelk*](https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/cvetochnaya-kuhnya-v-shveycarskih-tarelkakh)
ah