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

Швейцария выберет лучший хлеб Европы | Le meilleur pain d'Europe au Salon suisse Goûts et Terroirs

Автор: Ольга Юркина, Бюлль/Грюйер , 28.10.2010.

От Швейцарского гастрономического салона легко разыграется аппетит... (© Espace Gruyère Forum Fribourg)

Швейцарский чемпионат булочных Swiss Bakery Trophy, Кубок Европы по выпечке хлеба, мастер-классы звездных шеф-поваров, дегустация традиционных и новых продуктов – 11-й Гастрономический салон Швейцарии Goûts et Terroirs умеет разжечь аппетит.

|

Swiss Bakery Trophy, Coupe d’Europe de la boulangerie, démonstrations de chefs étoilés, master-classes culinaires, dégustations des produits traditionnels et des nouveautés gastronomiques: le 11ème Salon Suisse des Goûts et Terroirs sait mettre l'eau à la bouche.

Le meilleur pain d'Europe au Salon suisse Goûts et Terroirs

Хрустящий, как свежий хлеб, и пикантный во всех отношениях, - 11-й Гастрономический салон Швейцарии Goûts et Terroirs (Вкусы и Традиции) в этом году

заманит своими ароматами в городок Бюлль сказочного региона Грюйер. 280 выставочных стендов представят на вкус посетителей лучшие швейцарских продукты, как традиционные, так и недавно разработанные. Среди последних – вино с ледников, пиво без клейковины или икра из жареного и маринованного лука-шалота – прекрасное сопровождение к мясному жаркому, вареной картошке или просто ломтику хлеба. Гастрономический Салон Швейцарии привык удивлять необыкновенными рецептами и столь же оригинальными мероприятиями.

Картины, достойные желудка Пантагрюэля... (© Espace Gruyère Forum Fribourg)

В этот раз в центре внимания оказался... хлеб, следовательно, - булочные. Благодаря Романдской ассоциации булочников-кондитеров во время Салона состоятся два аппетитных события: 4-й Швейцарский трофей лучшего хлеба (Swiss Bakery Trophy) и 14-й Кубок Европы по выпечке, эквивалент Золотого Бокюза для пекарей. В европейском конкурсе померяются силами булочные из Германии, Хорватии, Италии, Франции, Дании, Люксембурга, Нидерландов, Португалии и Швейцарии. Им придется не только представить традиционную выпечку и состязаться в приготовлении хлебобулочных изделий на заданную тему, но и соорудить произведение большого формата, так или иначе связанное... с киноискусством.

Swiss Bakery Trophy оспорят кантоны Швейцарии и Лихтенштейн: свежевыпеченные изделия жюри и посетители смогут оценить на протяжении всего Салона.

В Год Биоразнообразия Салон, при поддержке Швейцарского союза фермеров и Министерства сельского хозяйства, проводит специальную выставку, посвященную и гастрономическому аспекту этого феномена.

Без хорошего вина не обойдется ни одна дегустация (© Espace Gruyère Forum Fribourg)
На Гурманной Арене, по традиции, выступят лучшие шеф-повара Швейцарии - Эдгар Бовье, Дени Мартен, Ирма Дютч и Жерар Рабэй, завершающий в этом году свою тридцатилетнюю карьеру почетной премией Gault Millau и взрывом заказов в своем ресторане Le Pont de Brent. Мастера умеют превратить изготовление блюда в настоящий спектакль, а презентацию – в дефиле высокой гастрономической моды: попробуйте устоять перед искушением отведать их творения…

Не обидит Гастрономический салон и маленьких гурманов: для детей 6-12 лет открыта Школа Вкуса, где можно познакомиться с традиционными швейцарскими продуктами и научиться правильно с ними обращаться.

Занимательным опытом дегустации станут Чемпионат лучшего швейцарского меда и Конкурс Жана Л’Армайи. Вымышленный персонаж из песен пастухов, Л’Атмайи стал символом производства сыра в молочно-кисельных краях Фрибурга, и именно под его именем пройдет конкурс на лучшие грюйер и вашрен. Гастрономические конкурсы приманят не только аппетитными дегустациями, но и специальными ценами для посетителей Салона.

Goûts et Terroirs, Швейцарский гастрономический Салон
Bulle, Espace Gruyère, с 28 октября по 1 ноября 2010
грюйер
Европа
Статьи по теме
Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии
Coop поможет биоразнообразию
Швейцарский Грюйер – сказка наяву

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/10721*