

Иво Адам: кухня в ритме рэпа | Ivo Adam: cuisine dans le style hip-hop

Автор: Ольга Юркина, [Аскона](#) , 24.05.2011.



Иво Адам, молодая звезда на швейцарском гастрономическом небосклоне (seven-ascona.ch)

Звезда швейцарской гастрономической кухни, управляющий ресторана Seven на берегу озера Маджоре известен своим музыкальным диском с рецептами здоровой кухни, дизайнерским оформлением блюд и отношением к готовке, как к конструктору Лего.

| La jeune star de la cuisine gastronomique suisse, chef exécutif du Seven à Ascona, est connu pour ses arrangements musicaux de recettes dans le style du rap, sa manière de jouer avec des ingrédients comme avec les cubes de Lego et sa touche créative.

Ivo Adam: cuisine dans le style hip-hop

Иво Адам – самый молодой представитель ассоциации Гастрономической кухни Швейцарии (Grandes Tables Suisse), но вызывает глубокое уважение своих именитых коллег и восторг гурманов со всего мира. Благодаря таланту и трудолюбию, к своим тридцати четырем годам шеф-повар уже удостоился более двадцати наград, среди которых три золотые медали на чемпионатах мира по кулинарному искусству, две – завоеванные совместно с национальной командой Швейцарии и одна в индивидуальном соревновании по кондитерским изделиям. От дедушки-кондитера и отца-мраморщика Иво Адам унаследовал любовь к шлифовке деталей и творческий подход к кулинарии. С самого начала своей карьеры в 1994 году молодой человек не уставал оттачивать мастерство, прежде чем достиг совершенства в создании красочных и аппетитных композиций.

Иво Адам родился в Бьенне (Биле) в 1977 году, и в 2004 году, после десяти лет интенсивной работы и стажировок получил диплом Высшей школы гостиничного бизнеса в Туне. А уже в 2005-м его слава долетела до Нью-Йорка на волнах рэперских аранжировок полезных рецептов от шефа: таким способом восходящая звезда швейцарской гастрономии привлекала интерес молодежи к здоровой пище, а заодно и делала себе неплохую рекламу. Концепт пользовался необычайным успехом: было распродано 150 тысяч экземпляров пластинок с рецептами в популярном стиле хип-хоп – от макарон и салатов до десертов, включая знаменитый Биршер-мюсли-рэп.

«По окончании моего обучения в Высшей школе гостиничного бизнеса, я представил дипломную работу об анализе питания. В основе лежала идея привлечь внимание молодых людей к здоровой и сбалансированной пище. Я выбрал форму рэпа – уникальный метод коммуникации в этой сфере. Этот музыкальный жанр идеально подходил для моего проекта – и начал работу над ним. Я придумал рецепты, подходящие для рэперского речитатива. Молодежь может прослушивать диски, на которых собраны вся важная и полезная информация, чтобы приготовить, например, вкусную пасту», – объяснил повар-рэпер в интервью агентству swissinfo.

После Туна пришло время совершенствоваться – в Санкт-Морице, Саас-Фе, Сингапуре и Чикаго, наконец, в своем первом собственном ресторане – Aproros в Роггвиле, кантон Берн. В 2007 году Иво Адам, успевший, между делом, выпустить две новые книги и удостоиться 15 баллов Gault Millau, принимает приглашение в Аскону – в ресторан Seven, где занимает должность управляющего. В 2010 году – очередной виток успеха: молодого шефа принимает закрытое и престижное общество швейцарской гастрономической элиты – Grandes Tables Suisse.

По его мнению, Швейцарии есть, чем гордиться в гастрономии на международном уровне: «Шеф-повара Швейцарии владеют, в частности, успешной комбинацией обязательных компонентов – качество, серьезность, фантазия, организация, утонченность и простота. Мы также придаем большое значение внешнему виду блюда, которое должно выглядеть безукоризненно», – объясняет управляющий Seven в интервью swissinfo. На своей собственной кухне Иво Адам колдует со свежими натуральными продуктами и складывает их в необыкновенные композиции: «Кулинария охватывает игровые стороны, которые меня всегда привлекали, как творчество, интерес к открытиям, построение целого, выработка небывалых концепций. Мне это напоминает конструктор Лего. В этом смысле, страсть к строительству у меня с детства».

Больше всего, как шеф-повар признался газете Le Temps, ему нравится «рисовать,

придумывать блюда»: «Моя кухня выражается, прежде всего, в цвете, цвете сезона, конечно. У каждого блюда есть свой доминирующий цвет. Затем – вкус. И, важный компонент, – дизайн». А как насчет инноваций? «Новшества всегда возможны, в любом ремесле. Как в моде, в гастрономии нужно постоянно прислушиваться, оставаться в курсе событий, в поиске и уметь адаптироваться. Но мы также можем заново открыть старинные продукты и предложить новую интерпретацию. Есть также молекулярная кухня, похожая на лабораторию, – техника, позволяющая открыть новые пути», – рассказывает Иво Адам журналистам swissinfo.

Сам управляющий Seven использует принципы молекулярной кухни только тогда, когда они не нарушают естественную текстуру продукта. Вдохновение Иво Адам черпает в свежих, натуральных вкусах – самой природе, которая «диктует блюда». Дело повара – найти свой стиль, выразить эмоции в тарелке.

Высокое качество и большое количество региональных продуктов в Тичино, в частности, привлекли его и в Аскону, как и увлекательная и многообразная работа управляющего. Seven – оазис изысканных вкусов, объединяющий несколько ресторанов – гастрономический, fusion, средиземноморский... «Я исполняю роль дирижера», – объясняет Иво Адам газете Le Temps: «пробую, занимаюсь дизайном блюд. Даю советы и директивы различным ресторанам, предлагаю меню. И настаиваю на качестве продуктов».

А вот за столом в кругу друзей и родственников звездный швейцарский шеф-повар предпочитает простоту – основанную, опять же, на свежих ингредиентах: «Я люблю приготовить макароны со свежим салатом. Для этого нужно оливковое масло высокого качества, добротный пармезан и хрустящие перчики».

Знаменитые Биршермюсли из рэперских рецептов

1 ст.л. овсяных хлопьев
3-4 ст.л. молока
½ лимона
3 ст.л. йогурта
Сахар или сироп по вкусу
Мед (жидкий)
1 яблоко или другой фрукт (груша, банан...)
Пара орехов

Выложить овсяные хлопья в мисочку и залить молоком. Добавить лимонный сок, подсластить небольшим количеством сахара или сиропа. Нарезать на мелкие кусочки фрукты, добавить мед и раздробленные орехи.

Доброе утро и приятного аппетита!

[Seven](#) - оазис вкуса в Асконе

[гастрономические рестораны швейцария](#)
[швейцарская гастрономическая кухня](#)

Статьи по теме

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

[Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением](#)

[Завтрак завтрашнего дня](#)

Source URL: <https://nashgazeta.ch/news/11801>