

## Индийская кухня в центре Женевы | La cuisine indienne au coeur de Genève

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 20.06.2012.



Через окна женевского Windows в июле можно будет увидеть ... Тадж-Махал  
С 4 по 21 июля «в гостях» у женевского Hôtel d'Angleterre будет находиться знаменитый лондонский ресторан Tamarind.

|  
Le célèbre restaurant londonien Tamarind sera l'invité de l'Hôtel d'Angleterre à Genève du 4 au 21 juillet.

La cuisine indienne au coeur de Genève

Совсем недавно мы рассказывали о швейцарском поваре английской королевы. Но оказывается, что гастрономический процесс идет в двух направлениях. Вот уже

второй год подряд ресторан Windows (не как компьютерная программа, а просто «Окна»), расположенный на набережной Женевского озера в отеле Hôtel d'Angleterre, приглашает своего лондонского собрата Tamarind, чтобы совместными усилиями устроить Индийский гастрономический фестиваль.

Англичанам, большим любителям этой в буквальном смысле зажигательной кухни, Tamarind хорошо известен, ведь вот уже 17 лет он подкует жителей и гостей города Биг Бена кулинарными изысками бывшей английской колонии. В 2001 году Tamarind стал первым индийским рестораном Лондона – а их там великое множество – получившим звезду Мишлена.

В течение нескольких недель лондонские повара возьмут под свой контроль кухню Windows, дадут возможность передохнуть шеф-повару Филиппу Одонне и будут любоваться, в свободное от работы время, не Темзой, но Женевским озером с его фонтаном и, при ясной погоде, величественным Монбланом.

Название лондонского ресторана не нуждается в переводе, ведь и в русском языке есть слово тамаринд, обозначающее растение семейства бобовых (Fabaceae), тропическое дерево, родиной которого является восточная Африка, в том числе сухие лиственные леса Мадагаскара.

Мякоть плода тамаринда, более известного как индийский финик, съедобна и популярна. Она используется в качестве специи как в азиатской, так и в латиноамериканской кухнях. Этот заморский плод – важный ингредиент таких «чисто британских» соусов, как Вустерский и HP sauce.

Используется он и в изысканном меню, которое предложит придирчивым женевским гурманам Альфред Прасад, самый молодой «звездный» индийский повар в мире. В жаркие – надеемся! – июльские дни здесь можно будет отведать креветки гамбас, маринованные в йогурте, имбире, паприке, толченых специях, а затем поджаренные. Или, например, бараньи отбивные, маринованные в сырой папайе, чесноке, фенхеле и анисе. А может, кого-то соблазнит классический Tandoori chicken, подаваемый с пюре из свежих помидоров, сдобренным сушеными листиками тригонеллы и имбирем, в сопровождении поджаренных баклажанов в томатно-луковом соусе и жареными зернышками куржута и зиры... Если уж зажигать специальную печь Тандур, то как не приготовить в ней классический компонент любой индийской трапезы – хлеб наан, как натуральный, так и ароматизированный сыром, луком или маслинами. Ну как, потекли слюнки?

«Hôtel d'Angleterre рад принять Альфреда Прасада и его команду. Мы оставим им ключи от кухни, где в течение двух недель будет блистать фейерверк специй и ароматов. Все любители индийской пищи Женевы ждут этого события уже с прошлого года», – поделился заместитель генерального директора отеля Жан-Виталь Домезон. Так что оставайтесь в июле в Женеве и устройте себе праздник живота. Индийского.

[Женева](#)

Статьи по теме

[Повар Её Величества](#)