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

Полет на планету Caviar | Le vol à "Planet Caviar"

Автор: Надежда Сикорская, Женева , 22.06.2012.

Глава Planet Caviar рассказывает журналистам о своей планете (© Nasha Gazeta.ch)

С прошлой недели женевский магазин, специализирующийся на продаже икры, работает в обновленном виде – на большей площади и с расширенным меню, баром и рестораном, на месте и на вынос.

|

Depuis la semaine passée, Planet Caviar, magasin genevois spécialisé dans la vente du caviar, travaille renouvelé: devenu plus spacieux, il offre un menu plus riche, possède un bar et un restaurant, ses produits sont désormais vendus sur place et à emporter.

Le vol à "Planet Caviar"

Любите ли вы яичницу с трюфелями на завтрак? А блины с икрой на обед? А карпаччио из севрюги на ужин? Если на все эти вопросы вы ответили утвердительно, то вас не может не порадовать новость о том, что после многомесячного ремонта магазин морских деликатесов, хорошо известный их любителям, завершил процесс собственного преображения и предложил клиентам новый концепт.

Прибрав к рукам существовавший по соседству ресторанчик «Laurence d'Arabie», владелец Planet Caviar Жак Лангхарт значительно увеличил свои владения и превратил небольшой в прошлом магазин в элегантное современное пространство, в котором расположился ресторан на 40 мест, бар, винный погреб и собственно магазин. В магазине, как и в меню, - лосось собственного копчения, бурата от местного итальянского производителя, хорошо известного завсегдатаям субботнего рынка на Rive, севрюга шести сортов, а трюфели по сезону: с 15 сентября – белые, потом, до конца декабря, черные французские, в остальное время – черные австралийские. Все это, плюс открываемая на лето терраса, работает в невероятном для Женевы режиме: с 8 до 24 часов, каждый день, кроме воскресенья.

«Наша цель – культивировать нашу любовь к икре и делиться ею с как можно более широким кругом клиентов, - поделился своим в

В таком виде "русская осетровая икра" поступает в Женеву из Израиля (© Nasha Gazeta.ch)

идением Жак Лангхарт. – Теперь они не должны дожидаться возвращения домой, чтобы попробовать купленное в нашем магазине – посетители могут отведать любой приглянувшийся им продукт, не сходя с места». Добавим – и запить одним из 500 сортов вин или самой разнообразной водки, собранных во внушительном погребе ресторана. Вернее, то, что мы по привычке и ясности ради называем погребом, в действительности – светлое и практически прозрачное хранилище спиртного, сделанное по особому дизайну и расположенное посередине ресторана, чтобы каждый клиент мог изучить выбор и – ткнуть пальцем в понравившуюся бутылку. Жак Лангхарт объяснил нам, что внимательно прислушивается к пожеланиями

посетителей. Именно так, разговорившись с одним русским клиентом, он узнал о существовании водки «Белуга» и стал ее первым импортером в Европу.

Но гвоздем программы Planet Caviar остается, конечно, икра. Любовь к ней у Жака Лангхарта приобретена не с молоком матери, как у нас, но с возрастом и опытом. Он – профессиональный повар, первые навыки получил у бабушки, прекрасного кондитера, но сладостям всегда предпочитал копченого лосося. А икрой он начал заниматься в 1997 году, с подачи знакомого иранского дипломата. С тех пор Жак Лангхарт редко надевает поварской колпак, но утверждает, что по-прежнему лучше чувствует себя на лодке в Астрахани, чем в костюме и галстуке в Женеве.

Planet Caviar принадлежит к крайне узкому кругу международных специалистов икорного дела. Их деятельность значительно изменилась с тех пор, как в марте 2011 года была запрещена ловля севрюги в Каспийском море – а ведь именно оттуда поступало 90% «дикой» икры, то есть икры, полученной из рыб, плавающих на свободе. Цель такого решения, принятого властями России, Ирана, Азербайджана, Туркменистана и Казахстана, заключалась в обновлении популяций рыб в природных условиях.

Хотите попробовать? (© Nasha Gazeta.ch)

В результате, вся икра, продающаяся сегодня в мире, производится в искусственных условиях. "Наш бизнес переживает очень интересный период, - говорит Жак Лангхарт. – Продукты, получаемые в искусственных условиях, достигли невероятного качества!"

Правда, к отечественной, швейцарской икре, о которой мы недавно рассказывали, он относится скептически, говорит, что ждет, «пока она повзрослеет».

Вообще, специалист сетует на то, что производителей икры осталось очень мало, что ее труднее купить, чем продать, и что слишком много развелось на этом рынке мошенников. «Увы, икра, как и любой люксовый продукт, страдает от подделок, - поделился он с Нашей Газетой.ch. – Но если, купив поддельную сумочку Chanel, вы рискуете лишь тем, что у нее быстро сломается молния или отвалится ручка, поддельной икрой можно здорово отравиться!»

В Planet Caviar знают не только, как купить икру, но и как ее сделать. По их рецептам

икра производится сегодня в Китае, Болгарии, Уругвае и Израиле.

По словам Жака Лангхарта, не стоит рассчитывать на то, что цены на икру значительно снизятся в обозримом будущем. «Икра всегда останется люксовым продуктом, мечтой, инопланетянкой», - говорит он. Значит ли это, что и цены в его заведении запредельные? Конечно, каждый день там вряд ли будешь питаться, но иногда можно побаловать себя свежими тальятелли с черным трюфелем (75 фр.), ассортиментом копченого лосося (42 фр.) или паштетом из краба (16 фр.). Зато чашечка экспрессо стоит здесь, как и везде в Швейцарии, 3 фр. 80.

Водка - лучшая "запивка" к икре (© Nasha Gazeta.ch)

Planet Caviar
7 rue Louis-Duchosal
Genève
Женева

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/polet-na-planetu-caviar*