

Обедать в ресторане как дома | Manger au restaurant comme chez soi

Автор: Татьяна Гирко, [Лозанна](#), 11.10.2013.



©Keystone

Метка, которая позволит отличить блюда, приготовленные поваром самостоятельно, от разогретых на скорую руку полуфабрикатов, появится в ресторанах Романдской Швейцарии в 2014 году.

Un label distinguant les plats "faits maison" des plats précuisinés pourra être affiché, de manière volontaire, par les restaurateurs dès 2014.

Manger au restaurant comme chez soi

Использовал ли повар свой талант, готовя стоящую перед вами [лазанью](#), или просто переложил ее из промышленной упаковки на тарелку, нарисовав на ней разноцветные узоры соусом, купленным в магазине? Этот вопрос беспокоит не только посетителей ресторанов, но и представителей Союза предпринимателей гостиничного и ресторанного бизнеса GastroSuisse и других объединений, защищающих права потребителей. Давать знак отличия повару, который действительно готовит, – идея, над которой задумались в GastroSuisse еще в 2006 году. И вот, наконец, на прошлой неделе стало известно, что весной 2014 года в Романдской Швейцарии будет запущен пилотный проект.

Идея его состоит в том, чтобы предоставить возможность заведениям, повара которых стоят у плиты, сообщить об этом своим клиентам, отметив меню лейблом «домашнего приготовления» (fait maison). При этом участие ресторанов в проекте является добровольным. Однако те, кому присвоят титул, должны будут соблюдать некоторые правила. При этом блюда, на приготовление которых не было затрачено больших усилий, тоже могут присутствовать в меню, но напротив их наименования должна стоять звездочка.

Что же означает метка «домашнего приготовления»? Список требований, разработанных организациями защиты прав потребителей, довольно обширен. Блюда, соусы и гарниры должны быть приготовлены в ресторане из сельскохозяйственной или рыбной продукции. Исходные продукты могут поступать в ресторан в свежем, сушеном или замороженном виде, но без добавления специй. При этом их первичная обработка может быть произведена за пределами ресторана (например, овощи могут быть вымыты и порезаны на кусочки). Кроме того, блюда должны быть приготовлены из традиционных ингредиентов, в числе которых упоминаются мука, масло, сахар, копченая рыба, консервы и даже готовая основа для приготовления соусов.

Таким образом, повар, блюда которого отмечены знаком «домашнего приготовления», не сможет использовать для заправки соус, приготовленный за пределами ресторана. Другое дело – основа для соуса промышленного производства, которая все же потребует применения определенных кулинарных навыков. Получается, что знак «домашнего приготовления» позволит отметить труд, затраченный поварами на производство того или иного блюда, однако не может дать гарантии потребителю, что картофель фри в его тарелке отличается от того, который подают в сетях быстрого питания.

Точных данных не существует, однако газета 24 Heures отмечает, что приблизительно половина швейцарских заведений общественного питания пользуются полуфабрикатами. Действительно, большинство ресторанов не могут себе позволить содержать персонал, который занимался бы чисткой овощей, – дешевле и быстрее использовать заранее приготовленные ингредиенты промышленного производства. Между тем, клиенты ресторанов сегодня все больше заботятся о качестве блюд, требуя при этом, чтобы процесс их приготовления не занимал слишком много времени. Таким образом, право использования знака «домашнего приготовления» в данном случае представляет собой некий компромисс между качественной продукцией и скоростью обслуживания.

Следует отметить, что в прошлом месяце парламент Франции отверг закон, который сделал бы тест на получение лейбла «домашнего приготовления» обязательным для всех французских ресторанов. Авторами идеи выступили 15 шеф-поваров, которые считают, что необходимо «защитить тех, кто не просто разогревает или собирает блюдо из готовых составляющих» и «лучше информировать потребителей и стимулировать повышение качества в ресторанном деле». Действительно, сегодня посетители ресторанов могут полагаться только на информацию из различных [гастрономических гидов](#). Однако в таком случае хороший обед требует тщательной подготовки и, как правило, значительных материальных затрат. Между тем, метка «домашнего приготовления» могла бы стать гарантией качества, которое клиенты вправе ожидать от любого заведения общественного питания.

Добавим, что подобный проект уже действует в кантоне Тичино в течение трех лет. За это время около 5% ресторанов присоединились к лейблу Ristorante che cucina («ресторан, который готовит»). GastroSuisse оценивает шансы метки fait maison пока в 2%.

[швейцарские рестораны](#)

Статьи по теме

[Недельный праздник для швейцарских гурманов](#)

[Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год](#)

[Швейцарцы стали меньше пить и есть в ресторанах](#)

[Ризотто – простота итальянской изысканности](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/gurm/16476>