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

Лучшие повара мира устроили в Женеве благотворительный ужин | Dîner caritatif à Genève grace aux meilleurs chefs du monde

Автор: Лейла Бабаева, Женева , 16.07.2015.

Момент гастрономической истины... (tdg.ch)

Шеф-повара государственных лидеров приготовили в одном из отелей города Кальвина ужин на 130 человек, средства от которого будут переданы в швейцарское отделение Красного креста.

|

Les cuisiniers de présidents ont concocté dans un palace genevois un repas caritatif pour 130 convives, dont les bénéfices seront versés à la Croix-Rouge suisse.
Dîner caritatif à Genève grace aux meilleurs chefs du monde

Более двадцати виртуозов гастрономии занимались своим делом с очень сосредоточенными лицами. В самые ответственные моменты они напоминали даже героев приключенческих фильмов, которым приходится максимально осторожно обезвреживать бомбу за полминуты до взрыва.

В отеле Le Richemond, где состоялся ужин, меню составляли пятеро из приехавших профессионалов. Шеф-повара сильных мира сего являются членами профессионального клуба шеф-поваров («Club des chefs des chefs», CCC) глав государств и королевских семей, основанного в 1977 году. Интересной особенностью клуба является то, что его членами повара остаются до тех пор, пока отвечают за питание главы государства. Как только шеф какого-либо президента оставляет свою должность, он выходит из клуба, и на его место приходит его преемник.

Члены CCC ежегодно собираются в новой стране по приглашению живущего в ней коллеги, где открывают для себя местные гастрономические секреты и принимают участие в различных кулинарных мероприятиях. Суть проста – учиться не лишне даже лучшим из лучших (именно постоянное совершенствование и делает их первыми в своем деле).

Основатель клуба, специалист по гостиничному бизнесу Жиль Брагар рассказал газете Tribune de Genève: «Однажды я обратил внимание на то, что повара президентов не знают друг друга, и потому создал клуб. Сегодня это – настоящее учреждение, Большая двадцатка гастрономии! Эти повара играют важную роль в популяризации кулинарных традиций своих стран и в международных отношениях». Теперь, если член клуба «принимает» главу другого государства, то он может быстро связаться с его поваром и получить совет о предпочтениях гостя.

Разумеется, для приготовления ужина в женевском отеле шефы не выполняли все рутинные действия лично. Они заранее передали необходимые указания коллективу поваров отеля, и пришли вовремя, чтобы пробовать соусы, мезе и другие блюда и добавлять последние штрихи. Что касается рыбы, мяса и ризотто, то их готовили с таким расчетом, чтобы прямо с плиты подавать на стол.

Шеф-повар женевского Le Richemond Филипп Буррель отметил непосредственность высокопоставленных кулинаров, радость от общения с ними как в профессиональном, так и человеческом отношении.

Единственная женщина в клубе – Кристета Комерфорд, которая с 1996 года священнодействует в кухне Белого дома. Это первая женщина, которая «возглавила поваров» в резиденции президента США. О чете Обама она сказала лишь то, что «они так же, как и другие люди, хотят в конце дня хорошо поужинать».

Есть среди знаменитых кулинаров и ветераны. Например, Бернар Воссион проработал на кухне в Елисейского дворце сорок лет, из них десять – в качестве шеф-повара. За это время он руководил как приготовлением ежедневных обедов, так и «крупными сражениями» – обеспечивал блюда для торжественных приемов, банкетов и даже для воздушных путешествий, так как в самолете глава государства

из соображений безопасности ест то, что приготовил на земле его шеф-повар.

Столько лет не истощили фантазию кулинара, который во время интервью на кухне в женевском отеле ловко раскладывал кубики фуа гра, окружая их желе из виски, настоянного на сигарном табаке.

Что ни говори, а готовить для сильных мира сего – задача не из легких. Кристиан Гарсия, шеф-повар правящего князя Монако Альбера II, рассказал, что каждый день предлагает правителю меню из нескольких блюд с десертом, а тот утверждает предложение в письменной форме или же лично приходит на кухню обсудить нюансы. Но Кристиану его занятие по душе: «Я часто путешествовал, делился своими знаниями, многому научился и был рядом с выдающимися личностями планеты».

английский в швейцарии
гастрономическая кухня швейцария
Женева
Статьи по теме
Меню для Федерального Совета и сильных мира сего
Вкусы и комфорт Европы по версии Michelin
Кушать подано, господа швейцарцы!
Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор
Повар и ресторанный критик – работа и удовольствие!

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/20002*