

Фестиваль русской кухни в La Barcarolle | Festival de la cuisine russe à La Barcarolle

Автор: Ольга Юркина, Пранжен, 2. 11. 2010.



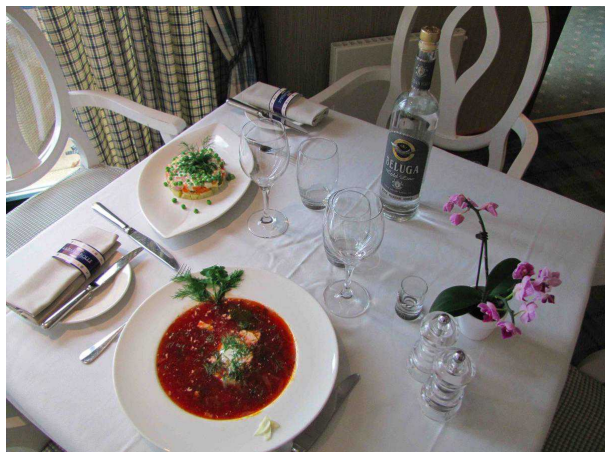
Главный менеджер La Barcarolle Мишель Лишти представляет Фестиваль русской кухни бородинским хлебом и салом (Nasha Gazeta.ch)

С 1 по 14 ноября ресторан отеля La Barcarolle в Пранжене прекращает готовить свои фирменные меню и полностью посвящает себя русским традиционным блюдам. Надо отдать должное шеф-повару, борщом и пельменями его фантазия не ограничилась. |

Du 1 au 14 novembre le restaurant de l'hôtel La Barcarolle à Prangins se consacre entièrement à la

cuisine russe traditionnelle. Plaisirs gustatifs à découvrir puisque le menu ne se limite pas au bortsch ou aux pelmenis bien connus.

Отель-ресторан La Barcarolle на берегу Женевского озера в адепта русской кухни превратился благодаря стараниям директора Мишели Лишти. Работа в сфере туризма и многочисленные контакты с русскоязычными клиентами не раз приводили ее в Москву и Киев и познакомили с кулинарными особенностями русского застолья. Многообразие славянской кухни, черпающей свое богатство в традициях разных регионов и народов, она и ее коллеги и решили воссоздать в ресторане в то время года, когда хочется сытного и горячего.



Борщ, грибной суп, солянка, голубцы с мясом или осетриной, пельмени с самыми разными начинками, бефстроганов, котлеты с картофельным пюре, вареники с вишней, сырники с медом – все эти блюда в ближайшие две недели можно найти в обеденном и вечернем меню La Barcarolle. А по четвергам, пятницам и субботам аккомпаниментом к русской кухне станут певучие баюкающие мелодии аккордеона и гитары, исполняемые дуэтом Татьяны и Натальи.

Приветствует же гостей и напоминает им о фестивале русских блюд хлеб - не с солью, а с салом и бутылкой водки, - красующийся на подносе при входе в ресторан. Самый настоящий бородинский хлеб, и на вид, и на вкус. «Все продукты для аперитива – закуски – мы заказываем в России, перевозят их на специальном грузовике через Германию: соленые огурцы – не знакомые всем и каждому маленькие маринованные огурчики, а настоящие, большие, засоленные по-русски, сало, копченую семгу и колбасы...», - с гордостью рассказывает Мишель Лишти. «Котлеты, дичь и бефстроганов готовим по традиционным рецептам, но из швейцарского мяса».



Кто же разработал русское меню для швейцарского ресторана? Оказывается, бразды правления на кухне La Barcarolle на время фестиваля временно перешли в руки молодого русского повара Владимира. «В организации

фестиваля мне помогла переводчица Екатерина Топоркова, работающая в Швейцарии. Она дала нужные контакты и «нашла» Владимира, который приготовил несколько блюд на пробу, а затем поделился секретами с нашими поварами. Он же остается ответственным за приготовление блюд – всех, кроме пельменей: их специально на заказ для La Barcarolle вручную лепят в домашних условиях россиянки, живущие в регионе и заинтересовавшиеся проектом. А с продуктами нам помогли сотрудники бакалейного магазина "Шуфутинский"».

У фестиваля русской кухни несколько целей. Во-первых, объясняет Мишель Лишти, между Лозанной и Женевой нет настоящего русского ресторана, и Пранжен, который находится между двумя метрополисами Женевского озера – прекрасное место для такового. Во-вторых, надеется директор, традиционное славянское меню привлечет внимание русскоязычных клиентов к ресторану, преимуществом которого, помимо кухни, является вид на озеро, уютная атмосфера тихого Пранжена, залы для проведения приемов и семинаров. «Наш Интернет-сайт существует уже на шести языках и в ближайшем будущем мы надеемся сделать его и на русском», - пообещала мадам Лишти. Пока же русские буквы ближайшие две недели украшают меню.



«Наконец, для Швейцарии традиционные блюда стран бывшего СССР остаются в каком-то смысле экзотикой», - пояснила директор, - «и мы хотим открыть эту разнообразную кухню жителям региона: кому не понравится идея отогреться борщом прохладными осенними вечерами? Кроме того, русская кухня – это и целая гамма продуктов люкс, как икра или водка, что, надеемся, привлечет к нам особую категорию клиентов».

Если все пройдет успешно и вареники с пельменями будут пользоваться популярностью, фестиваль русских блюд станет традицией в La Barcarolle. «В будущем мы могли бы, например, заключать договоры с офисами по туризму и русскоязычными агентствами, организующими семинары и поездки, чтобы по дороге из Женевы в Гштаад, например, туристы могли бы останавливаться в нашем отеле. А деловым людям, вероятно, приятно было бы пригласить партнеров на русский обед и поесть родных любимых блюд».



Чем привлекла русская кухня саму Мишель Лишти?

«Эклектикой, складывающейся из традиций самых разных регионов огромной страны, мозаики составляющей ее культур, передачи традиций и их обновления. Шашлык, например, родом с Кавказа, но его готовят в большинстве московских ресторанов как традиционное блюдо. Если рыба, птица, дичь, грибы, ягоды или мед издавна были основой славянской кухни, то близость Востока и Великого шелкового пути придали восточный характер некоторым кулинарным изыскам и определили принципы приготовления. Для ресторана же преимущество русской кухни – в том, что она «доступна» всем и каждому. Сделай мы японский фестиваль, он бы, несомненно, пользовался популярностью, однако далеко не все любят сырую рыбу и суши. В славянской кухне каждый находит блюдо по душе и вкусу».

Какое больше всего нравится ей самой? «Бефстроганов, - не задумываясь, отвечает Мишель Лишти, - и, конечно, русские «равиоли» - пельмени и вареники с вишней». Кстати, русское меню поясняет, что такое вареник и сырник, - видимо, на тот случай, если вы вдруг подзабыли.

Салат "Оливье" в гастрономическом варианте, борщ со сметаной и водка "Белуга" (La Barcarolle)

Владимир отвечает за "подлинность" русских блюд в La Barcarolle (Nasha Gazeta.ch)

Приготовление "фламбированного" шашлыка перед клиентами (La Barcarolle)

Вареники с вишней (La Barcarolle)

Фестиваль русской кухни в отеле-ресторане [La Barcarolle](#)



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
