

[Главная](#) > Кушать подано, господа швейцарцы!

---

## Кушать подано, господа швейцарцы!|Messieurs les Helvètes sont servis!

Автор: Лейла Бабаева, Лозанна, 3. 04. 2013.



Филипп Лигрон – историк, фермер, биолог, кулинар, преподаватель Лозаннской Школы гостиничного бизнеса ([migrosmagazine.ch](http://migrosmagazine.ch))

Гастрономические предпочтения швейцарцев в 2013 году: прогнозы специалистов. К чему будут больше склоняться гельветы: к ресторанам быстрого питания или к обедам в уютной семейной обстановке? Что будут охотнее покупать: гамбургеры или продукты местного производства?|

Philippe Ligrон, professeur à l'École hôtelière de Lausanne, analyse les cinq tendances qui marqueront l'évolution gourmande en Suisse en 2013.

Преподаватель Лозаннской Школы гостиничного бизнеса (Ecole hôtelière de Lausanne) Филипп Лигрон – личность неординарная. Ему 47 лет, он страстный поклонник конного спорта и регби, увлекается историей и... рецептами средневековой французской кухни (на канале RTS он представил рецепт десерта из ячневой крупы с овощами, рыбного студня с фруктовым соусом). Профессиональный повар, он преподает студентам в Лозанне историю кулинарии.

Филипп Лигрон выявил пять тенденций в общем потоке гастрономических предпочтений швейцарцев. Как он рассказал в интервью журналу Hebdo, в 2013 году гельветы будут отдавать предпочтение нетрадиционным ресторанам быстрого питания, а также продуктам местного производства. А вот продукты, содержащие химию, стремительно теряют ценность в глазах населения.

Фавориты номер один – это, конечно же, фрукты и овощи, выращенные на родных полях: «Они выглядят привлекательно и внушают уверенность», – отметил Филипп Лигрон. Уверенность, так как потребители все больше озабочены мыслью о том, что они едят, и желанием знать истинное происхождение продуктов. А упомянутые корнеплоды, фрукты и ягоды выращиваются совсем рядом, в своей же стране, в родном кантоне – и в ресторанах сегодня в меню указаны «сезонные» овощи, «домашний» джем и мясо «местного производства». На фоне таких тенденций Филипп Лигрон верит в то, что в будущем станет популярным мясо белок (в Великобритании его уже предлагают в ресторанах), бобров и нутрий, прямо как в Средние века. По словам профессора, если потребление мяса не снизится, то в ближайшие пятьдесят лет придется искать альтернативы этому гастрономическому пристрастию.

Сети ресторанов быстрого питания также стараются включать в свое меню местные продукты. Например, в Макдональдсах еще в конце прошлого года появились бутерброды с зимментальской телятиной и альпийским сыром.

Просматривается тенденция разнообразить и сам ритуал приема пищи. Швейцарцы устраивают вечеринки на частном понтоне, в поезде, вигваме, в колокольне средневекового собора и других необычных или даже загадочных местах. Популярность этого веяния, думается, объяснить немудрено: в подобной обстановке разгорается аппетит.

Филипп Лигрон способен проконсультировать и о таком времяпровождении, поскольку не первый год устраивает ужины в лозаннском аббатстве Монтерон: «Можно разыграть во время еды римские развлечения или накрыть столик на четверых на танцплощадке, а то и на футбольном поле».

Гастрономия завладела умами настолько, что, кроме просмотра кулинарных шоу по телевизору, желающие теперь все чаще отправляются на уроки и семинары к известным поварам страны.

Хорошо идут дела у бистро и крупных ресторанов быстрого обслуживания, которые акцентируют внимание на продуктах местного производства, и традиционных ценностях. Например, интерьер такого ресторана может напоминать обстановку средневековых харчевен: грубо отесанные деревянные столы, пучки трав и вязанки лука на стенах. Очарованные антуражем, посетители готовы платить 50, 60, а то и 70 франков за одно блюдо, – стоимость целого обеда в другом заведении, где подаются слишком сложные гастрономические «изыски», от которых большая часть публики просто устала.

Это и стало причиной того, что многие ресторанчики и бистро, владельцы которых заранее уловили рождающуюся тенденцию, теперь не пустуют, а в некоторых из них невозможно получить столик без предварительного заказа. Незначительные изменения в заведениях способны также сыграть на руку рестораторам. Например, менеджер бистро Lausanne-Moudon Жозе да Сильва отметил: «Мы сохранили ту же структуру, готовим те же блюда и у нас те же сотрудники, но мы изменили оформление заведения и последние четыре месяца у нас всегда полный зал».

Что до традиционного фаст-фуда, то сети таких ресторанов достигли зенита своего успеха и дальнейший их рост попросту невозможен, в отличие от «практичных, приветливых и подающих вкусную еду нестандартных ресторанов быстрого питания», – подчеркнул Филипп Лигрон. В пример он привел два расположенных в Лозанне заведения: Holy Cow и Zooburger. Один из разработчиков идеи Zooburger, Адриен Риго, отметил: «Мы отдаем предпочтение продуктам местного производства и сами печем хлебобулочные изделия».

Сеть Holy Cow на волне своего успеха открыла заведения во Франции – в Руане и Монпелье, а в конце апреля новый ресторан появится и на родине – в Цюрихе. Однако, «это – места недолгого времяпровождения, как маленькие кафе в прошлые времена», – уточнил Филипп Лигрон.

Не отстают и бары, рассчитанные в первую очередь на молодежь. Бесплатный wi-fi, непринужденная обстановка, причудливый интерьер и – в некоторых заведениях – музыка в исполнении настоящего диджея, – помогают наполнить кассу.

А вот шикарные отели – у которых, конечно, собственные рестораны, – жившие до кризиса припеваючи, сегодня находят новые способы удержаться на плаву и не потерять прибыль. Ведь сотрудники международных компаний, которые в лучшие времена останавливались в пятизвездочных отелях, сегодня не всегда делают это из-за сокращения расходов.

Это заставило руководство отелей проявить деловую хватку с новой силой, и теперь в их ресторанах много клиентов... которые не обязательно являются их жильцами.

Например, в Женеве руководство Intercontinental пригласило на работу новых шеф-повара и кондитера, в Président Wilson подписали контракт с шеф-поваром из парижского Ritz. В свою очередь, в Angleterre клиентов привлекают великолепно приготовленные вегетарианские блюда, а в Beau-Rivage – уроки кулинарного искусства и шоколадные десерты во второй половине дня.

Не беда, что гельветы менее пылки к гастрономическим утехам, чем британцы или жители стран Азии. Признания на кулинарной арене добились в последние годы не только маленькие очаровательные ресторанчики в деревенском стиле («рустик») или заведения, чутко улавливающие гастрономические предпочтения клиентов, но и, несмотря на высокие цены, – шикарные рестораны крупных отелей.



## Добавить комментарий

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

---