

Конкурсы шеф-поваров и много интересного на Sirha Genève 2014|Les chefs virtuoses et restaurateurs à Sirha Genève 2014

Автор: Лейла Бабаева, Женева, 23. 01. 2014.



На конкурсе кондитерских изделий Coupe Europe в рамках Sirha Genève и не такое увидишь... (sirha-geneve.com)

26-28 января в Женеве пройдет салон кулинарного искусства Sirha Genève 2014.|
Sirha Genève 2014 aura lieu les 26-28 janvier.

Организатором очередного фестиваля вкусной еды и отменных напитков выступает французская компания [Groupe GL events Exhibitions](#), которая называет современный салон «наследником ярмарок», а на практике организует 250 салонов в разных странах мира.

На сайте Sirha Genève событие со значением именуется саммитом французо-швейцарского региона в области гостинично-ресторанного дела. «Сфера гостинично-ресторанного бизнеса – это хороший показатель экономического здоровья страны и развития общества», – отмечается в коммюнике на сайте салона, который пройдет уже в третий раз, после мероприятий 2010-го и 2012-го годов.

В насыщенности событиями Sirha Genève на сей раз не откажешь. В этом году ожидаются 12 000 посетителей и 200 участников (в 2012 году участников было 165), среди которых будут представлены фирмы, специализирующиеся в области продуктов питания, напитков, декора, интерьера, кухонного и отельного оборудования, хлебобулочных и кондитерских изделий, услуг, гигиены и транспорта – все они расположены в радиусе 250 километров от Женевы. При этом надо учесть, что салон пройдет в регионе, где находятся 5 300 отелей и 17 000 ресторанов, и то, что отельный бизнес Женевы оценивается в миллиард франков.



В коммюнике салона приведены слова директора по маркетингу компании Service Equipement Wescher (продающей оборудование для кухонь отелей) Эмили Вьяла: «Мы с удовольствием примем участие в Sirha Genève, так как он проходит в центре региона, где расположена наша компания, и здесь всегда можно завязать новые контакты, а материал, который мы предоставляем для конкурсов, помогает нам выделить себя, чего мы не можем сделать на других швейцарских салонах».

Кулинарные конкурсы, проводимые в рамках салона, «привлекают лучших шеф-поваров Европы и стимулируют кулинарные инновации», – отметила газета Tribune de Genève. Добавим, что в иных условиях шеф-поваров собрать вместе трудно, так как их график работы вполне соответствует их известности.

Отдельные семинары и миниконференции посвящены актуальным темам в области устойчивого развития, варьирования услуг и новых технологий. Одна из них – «Отели! Практические советы» – касается изменений в гостиничном бизнесе, меняющихся предпочтений клиентов, которым подавай сегодня не просто номер, но незабываемые впечатления, соответствующие их вкусам и потребностям. Вместе с тем, прогресс и изменение образа жизни меняет и манеру питания, и по этой причине мастерам ресторанного бизнеса необходимо приспосабливаться, расширять и разнообразить свое предложение.

Другая тема для повышения деловой квалификации – кофе. Рынок этого продукта



быстро растет, как и ассортимент напитков на его основе: латте, капучино и т.д. Семинары салона помогут получить полезные ответы на вопросы: как лучше оформить «кофейное предложение» в ресторане или баре? Каковы характеристики хорошего кофе? Какую можно получить прибыль? Какую придумать изюминку, которая побудит клиентов наслаждаться горячим напитком именно в этом ресторанчике или кафе? Прояснить подобные пункты поможет SCAE (Speciality Coffee Association of Europe – англ.: Европейская ассоциация спешелти кофе), в которую входят более 1500 членов в 70 странах. Ассоциация была создана в 1992 году и объединяет любителей «спешелти кофе», состоящего из отборных зерен.

В воскресенье 26 января состоится конкурс кондитерских изделий Coupe Europe, который пройдет в Женеве в первый раз. Ожидаются лучшие кондитеры из разных стран – Дании, Ливии, Англии, России, Израиля, Швейцарии и Швеции.

В состав жюри, которое определит, какие сладости приготовлены виртуознее всего, входят по одному эксперту из уже названных стран. Знатока от Конфедерации зовут Марко Пазотти, а специалиста из России – Игорь Тумаркин.

Понедельник 27 января отведен для конкурса поваров Le Bocuse d'Or Suisse. Его участники будут готовить с особым пылом, так как для них это шаг к международному признанию, а также возможность защищать честь Швейцарии в более масштабном конкурсе – Bocuse d'Or Europe, который пройдет в Стокгольме 7-8 мая этого года в рамках салона Gastronord.

На глазах у публики конкурсанты за 5 часов 40 минут должны будут приготовить: радужную форель с тремя гарнирами, баранью ногу и лопатку – снова с тремя гарнирами, в которые должен входить в качестве ингредиента сыр грюйер.

Председателем жюри будет известный швейцарский шеф-повар [Франк Джованнини](#).



Вторник 28 января соберет тех, кто заинтригован названием конкурса «Шеф и Дизайнер», уже проводившегося в 2012 году. Здесь пары, составленные из шеф-повара и кулинарного дизайнера, за четыре с половиной часа должны будут представить на суд жюри два вполне традиционных блюда, которые следует оформить в «ультрасовременном виде»: вареная курица (poule-au-pot) и полностью овощное блюдо. Собственно, в этом и состоит цель состязания: обновить старый рецепт и достичь приятного равновесия между вкусом и оригинальным оформлением.

Актуальность Sirha Genève несомненна еще и потому, что «среди посещающих Женеву иностранцев 75% составляют те, кто совершает деловую поездку», как отметил директор Туристического офиса Женевы Филипп Виньон. Важность расположения города около французской границы, близость горнолыжных станций, насыщенная жизнь Женевы – все это способствует процветанию гостинично-ресторанного бизнеса, а неизбежная конкуренция разнообразит предложение для клиентов. Например, гости из Азии и с Ближнего Востока видят плюс в том, что могут ездить из Женевы кататься на лыжах, немцы и голландцы ценят хорошее соотношение цена/качество в сфере услуг, благодаря чему остается больше денег на развлечения.

Благодаря наплыву туристов со всего мира рестораны и отели Женевы адаптируются под ожидания приезжих, чтобы каждый мог получить любимое блюдо, поесть и отдохнуть «как дома», в расслабляющей обстановке подлинного уюта, потому и традиционная схема «первое блюдо – основное блюдо – десерт» уступила место продуманным и разнообразным меню на приносимых официантами карточках.

Если оглянуться на результаты салона 2012 года, то организаторам есть, чем гордиться, так как в числе присутствующих было 25% директоров предприятий, 21% шеф-поваров, 7% мелких торговцев и ремесленников и 7% профессионалов из мира гостиниц.

Так было на Sirha Genève 2012, в этом году организаторы обещают, что будет еще насыщеннее (sirha-geneve.com)

Конкурс «Шеф и Дизайнер» откроет новые таланты (sirha-geneve.com)

Посетив салон, можно не только узнать много интересного, но и вкусно покушать (sirha-geneve.com)

Напомним, что Sirha Genève 2014 открыт для посещения исключительно профессионалами отрасли. Салон пройдет в женевском Palexpo по адресу: Route François-Peyrot 30. Время проведения: с 9 до 18 часов, 28 января – с 9 до 17.

В этом году салоны Sirha пройдут также в Париже (8-12 марта 2014 года), Москве (24-26 марта) и Стамбуле (27-29 ноября).



Добавить комментарий

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