

[Главная](#) > Римские оргии в Аванше

Римские оргии в Аванше|Orgies romaines à Avenches

Автор: Лейла Бабаева, Аванш, 2. 07. 2014.



Филипп Лигрон со своими единомышленниками: к оргии готовы! (daveblog.ch)

По случаю 2000-летия города Аванш (кантон Во) преподаватель Школы гостиничного менеджмента Лозанны Филипп Лигрон организует «римские оргии» на арене древнеримского амфитеатра. |

Avenches, qui fête ses 2000 ans l'année prochaine, va accueillir le professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Lausanne Philippe Ligrion et ses repas à la mode des Romains.

Для инициатора мероприятия это не просто забава, он – страстный любитель истории

кулинарии, о которой читает лекции в городах кантона Во и за его пределами. Силу его увлечения можно почувствовать, посмотрев утреннюю передачу *Bille en tête* (о [гастрономических традициях](#) и истории регионов Романдской Швейцарии) на канале La Première Швейцарской телерадиокомпании (RTS), одним из ведущих которой он является.

Как же сложилось, что арена древнеримского амфитеатра попадет в его распоряжение для самой настоящей оргии? По словам Филиппа Лигрона, во время одной из лекций в Ивердон-ле-Бен он рассказал, что мечтает устроить такое представление на арене в Аванше. А некоторое время спустя преподаватель получил официальное письмо от властей города, в котором они с юмором поблагодарили его за то, что выбор пал на их город, и спрашивали, каким же образом он намерен осуществить задуманное. Для фаната кулинарии, который уже не раз устраивал со своим другом Романо Хасенауером ужины в лозаннском аббатстве Монтерон, в том числе и пиры в стиле Средневековья и эпохи Возрождения, такое письмо означало как минимум радостный сюрприз.



В 2015 году Аванш будет праздновать свой юбилей, и, по признанию [Филиппа Лигрона](#), «римские обеды станут как бы данью уважения основателям города. Хотя мне пришлось отказаться от слова «оргии», так как смысл его сегодня несколько изменился». Своим энтузиазмом он заразил и друга – [Жерара Рабея](#), который в прошлом работал шеф-поваром в ресторане Pont-de-Brent в городке Brent (кантон Во). О своем союзнике он сказал в интервью газете 24 heures: «Работать с ним – честь для меня. И мне придется поднять уровень своего мастерства».

Филипп Лигрон влюблен в свою профессию (signegeneve.ch)

Установка кухни на арене не обещает быть легкой, так как «там нет ни воды, ни электричества», – подчеркнул наш герой. Вероятно, он – человек, который ничего не делает наполовину, так как застолье запланировано масштабное: стол на 76 человек вечером в субботу 23 августа и в полдень в воскресенье 24 августа этого года.

Верный своему призванию, преподаватель уточнил: «Это будет не простое развлечение, наше мероприятие носит образовательный характер. Мы будем комментировать подаваемые блюда».

Для составления меню организаторы использовали имеющиеся в их распоряжении источники, получив сведения о кухне приблизительно II века. Застолье на исходе августа включает три перемены, при этом каждая будет состоять из 4-6 соленых или сладких блюд. «Римляне охотно

смешивали разные продукты и имели большую слабость к кисло-сладким вкусам». В качестве соли они нередко использовали гарум – соус на основе сушеных внутренностей рыб, однако любитель кулинарной истории не чувствует большого желания готовить такой соус. Впрочем, меню и без того ожидается разнообразное – гости смогут, среди прочего, попробовать фуа-гра (которое у римлян получалось особенно вкусным, так как они кормили своих гусей инжиром), вымя свиньи, поджаренное сало, медовый напиток. «Римская империя во II веке достигла большого могущества и имела доступ к невиданному количеству продуктов питания, но мы решили использовать местные продукты».

Тем, кто захочет принять участие в римских оргиях, следует позвонить в управление туризма в Аванше по телефону: +41 (0)26 676 99 22. Участие в застолье стоит 190 франков, не включая напитки.



Добавить комментарий

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