

[Главная](#) > В Швейцарии почтили фондю

В Швейцарии почтили фондю|Fondue à l'honneur en Suisse

Автор: Лейла Бабаева, Тартеньен, 1. 12. 2015.



Перед началом соревнования (24heures.ch)

В кантоне Во прошел первый в мире международный конкурс фондю – за звание автора лучшего рецепта соревновались повара из Франции, Швейцарии, Бельгии, Того и Камеруна. Des Vaudois ont organisé le premier Mondial de fondue qui a réuni 126 concurrents de France, Suisse, Belgique, Portugal, Togo et Cameroun.

В винных погребах маленького поселка Тартеньен, расположенного недалеко от Ниона в кантоне Во и насчитывающего не более 230 жителей, утром в предпоследнюю субботу ноября

было не протолкнуться. Именно здесь, вдали от любопытных взоров праздной публики, участники оригинального соревнования – первого за всю историю гастрономии – собрались на отборочный тур, чтобы приготовить традиционное блюдо швейцарских пастухов. Кто-то приехал просто, чтобы весело провести время, кто-то решил блеснуть своими талантами, кого-то соблазнила сама идея необычного кулинарного конкурса. Французы, бельгийцы, португальцы, даже африканцы (из жаркого континента прибыли два повара: один – из Того и еще один – из Камеруна) вместе с многочисленными швейцарцами (больше всего участников было из Романдии) приготовили по своим оригинальным рецептам 126 расплавленных сырных блюд по 800 грамм каждое, которые отдали на суд экспертов. Всего в конкурсе приняли участие 81 любитель и 45 профессионалов.



Финальная часть конкурса прошла в палатках, разбитых на поселковой площади, здесь собралось около 3500 зрителей, которых угощали сырных дел мастера – всего было скушано более 1500 фондю. Такого разнообразия и обилия сырных яств даже в Швейцарии еще не видали!

Один из организаторов праздника Стефан Жайе (член Объединения виноградарей Тартеньена) рассказал газете 24 heures, что они не ожидали такого успеха: «Мы предполагали, что количество участников будет вдвое меньше, но публике очень понравилась наша идея и гостеприимная атмосфера. По этой причине мы решили провести такой же конкурс в 2017 году».

Погода была весьма подходящая для такого мероприятия: свежо, пасмурно, с неба падали снежные хлопья. В самый раз согреться вокруг горшочка с горячим сыром. Двадцать финалистов готовили свои шедевры прямо на глазах публики, с явным одобрением вдыхавшей возбуждающие ароматы.



Жюри состояло из семи профессионалов в своей области, возглавлял его женеvский шеф-повар Филипп Шеврие. Мастера попробовали из каждого котелка и вынесли свой вердикт: в категории «любители» победителями объявлены Жюльен Бурньон из Лозанны и Флориан Пишонна из Ивердона. А среди профессионалов первыми стали владельцы сыроваренного предприятия из Ла Пра (кантон Во) Николя Хаусер и Джон Хальдемманн.

По правилам соревнования каждый участник должен был наполовину наполнить свое фондю сыром Gruyère AOP, а остальную половину продумать по своему усмотрению. Как известно, традиционное фондю готовится из расплавленного сыра с добавлением белого вина. Вот только пропорции разных видов сыра и марки вин варьируют, так что каждый шедевр неповторим в своем роде. Повара поделились своими секретами. Ален Арбэ из кантона Юра привез вино своей местности арбуа (регион Франш-Конте), обладающее специфическим вкусом. «У нас всегда делают фондю с этим вином и сыром конте», - рассказал он. Эрик Назф из Вюитбефа (кантон Во) обычно готовит свое блюдо полностью из сыра вашрен с добавлением воды. А кое-кто вообще любит фондю с пивом: «С пивом оно легче усваивается, - убежден участник из Франции по имени Крис. - Необходимо выбрать легкое пиво с неярко выраженным вкусом. Я также люблю добавлять чеснок, белые грибы и немного вина арманьяк».

Жером Шапюи из Женевы пошел еще дальше: «Я беру пиво кустарного производства. Добавляю сало и айвовую настойку». Самыми смелыми оказались Томас Ольдакр из Ле Во (кантон Во) и Флориан Боссар из Маршисси (кантон Во): специально для конкурса они соорудили коптилку, в которой доводили сыр грюйер до нужного состояния на древесине ясеня, а в свое фондю добавили настойку из корней горевчанки домашнего приготовления.



Сыровары из La Praz, которые изначально решили принять участие в конкурсе только ради

развлечения, убеждены, что победу им принесла их необычная смесь: «Мы положили три вида грийера, - поделился секретом Николя Хаусер. - Один из них мой брат производит в своем хозяйстве на высокогорном пастбище в Combe Noire, а два других – мягкий и полусоленный – я сам делаю в La Praz. Мы также добавили небольшое количество сыра раklet, вашрен фрибуржуа, немного кирша, чеснока и белого тартеньенского вина».

«Выбрать лучшее фондю было очень сложно!» - признался Филипп Шеврие. А публика активно обсуждала критерии, по которым шеф-повара судили сырные «похлебки»: их внешний вид, вкус и аромат, консистенцию и общее впечатление. Равнодушным конкурс не оставил никого!

Приготовление фондю – дело серьезное (24heures.ch)

Участники из Того (24heures.ch)

Какой аромат... (24heures.ch)



Добавить комментарий

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