

[Главная](#) > Лучшие кондитеры Европы вновь соберутся в Женеве

## Лучшие кондитеры Европы вновь соберутся в Женеве|Les meilleurs pâtissiers donnent rendez-vous à Genève

Автор: Лейла Бабаева, Женева, 21. 01. 2016.



Трепещите от восторга, поклонники сладкого искусства... (flickr.com)

Шоколадные колоссы, сахарные скульптуры, рыбные и мясные деликатесы в исполнении лучших поваров и кондитеров Старого Света – все это будет представлено 24-26 января на выставке гостиничного и ресторанного бизнеса Sirha Genève.

Des colosses en chocolat, des sculptures en sucre, des pièces artistiques en viande et poisson, des produits rares du terroir et plein d'autres choses attendent les visiteurs du salon Sirha Genève les

24-26 janvier.

24 января состоится европейский отборочный тур Всемирного конкурса кондитеров (Coupe du Monde de la Pâtisserie), председательствовать на котором будет Фабрицио Донатоне, член итальянской команды-победителя Всемирного конкурса 2015 года. Лучшие шеф-повара, кондитеры, шоколадных дел мастера нашего континента в очередной раз продемонстрируют свое искусство в городе на Лемане. В этом году перед соперниками поставлена колоссальная задача: изготовить скульптуру из цельного куска черного шоколада марки Valrhona весом 23 килограмма и высотой 50 сантиметров.

За звание лучшего будут состязаться шеф-повара из восьми стран: Испании, Бельгии, Дании, Швеции, Швейцарии, России, Ливана и Турции. Всего в соревновании примут участие 16 виртуозов сладких блюд (каждая команда включает двух человек). Жюри, которое будет оценивать происходящее и его результаты, состоит из восьми экспертов – по одному от каждой соревнующейся страны.



Следуя программе конкурса, соперники должны будут приготовить два сладких десерта с фруктами, десять десертов с добавлением шоколада, одно «художественное произведение», состоящее как минимум наполовину из сахара (при этом сахарные части следует изготовить с использованием техники выдувания и вытягивания), и одну – упомянутую выше – скульптуру из шоколада. На перечисленные подвиги предусмотрено пять часов.

Победителей, кроме заслуженной славы, ждут призы: 4000, 2000 и 1000 евро за 1-е, 2-е и 3-е места соответственно, предусмотрены и два специальных приза – за шоколадную скульптуру (с учетом техники исполнения, чистоты и общей завершенности) и сахарную скульптуру. Возможно и вручение так называемых «диких» карт, которые дадут участникам возможность состязаться в финале Всемирного конкурса в Лионе в январе 2017 года. «Дикие» карты имеет право вручать президент и основатель Всемирного конкурса Габриель Пайясон во время отбора участников от того или иного континента, если страна особенно отличилась на конкурсе и смогла занять 4-е место.

Габриель Пайясон так отозвался о Европейском отборочном туре: «Речь идет о важном международном событии, уровень которого растет с каждым годом. Кубок Европы сегодня – это отдельная марка, которая, кроме прочего, дает шанс взлететь молодым талантам».



Основанный в 1989 году, Всемирный конкурс каждые два года собирает на своем финальном этапе в Лионе 22 команды кондитеров из разных стран, которые на глазах сгорающих от интереса болельщиков показывают свое мастерство – как в области вкуса, так и в художественном отношении. Финалу «всемирного чемпионата» предшествуют 50 национальных отборочных туров и четыре континентальных – в Европе, Азии, Африке и Латинской Америке.

Напомним, что на прошлом Всемирном конкурсе Швейцарии досталось 11-е место, а второе и третье (после Италии) завоевали Япония и США.

Россию в этом году будут представлять Павел Строганов (Ессентуки, учредитель «Гастрономической лавки Вкусноедovъ», кондитер гостиничного комплекса «Русь»), который уже не раз завоевывал призовые места на международных кулинарных конкурсах, и Наталия Макаренко (Павловский Посад, шеф-кондитер и владелец студии дизайна тортов «NATSTORT» и кофейни-кондитерской «Марципан»), отмечается на сайте Sirha Moscou.

Честь Швейцарии постараются защитить Седрик Пийу и Жорж Кардозо. Уроженец кантона Во, Седрик с 8 лет мечтал работать в ресторанном бизнесе. С 15 до 18 лет он прошел стажировку в кондитерской Guignard Dessert в городке Орб, после чего работал в Париже, участвовал в кулинарном телешоу на французском телевидении, а в настоящее время работает главным кондитером в ресторане Pont de Brent (обладателе двух звезд Michelin) в городке Брент близ Монтре.



Жорж Кардозо пока не имеет в своем послужном списке ослепительных подвигов, но занимается любимым делом в кондитерской Suard во Фрибурге, основанной 70 лет назад. В



2013 году Кардозо получил приз «Молодые таланты» («Prix Jeune Espoir») Женевского салона шоколада.

Помимо конкурса кулинаров, обсуждений и дискуссий, выставок отменных швейцарских продуктов питания, организуемых непосредственно производителями, в рамках [Sirha Genève](#) пройдет 25 января конкурс поваров Le Bocuse d'Or Suisse (или «Золотой Бокюз»). Жюри под председательством швейцарского шеф-повара Фрэнка Джованни будет наблюдать, как четыре участника приготовят в течение пяти с половиной часов два шедевра: один – рыбный (из морского языка) и второй – мясной (из говяжьего филе, хвоста и щек). Победители отправятся отстаивать честь швейцарской гастрономии на европейский этап конкурса Le Bocuse d'Or, который пройдет 10-11 мая этого года в Будапеште в рамках салона Sirha Budapest.

Напомним, что салон гостиничного и ресторанного бизнеса Sirha Genève будет проходить 24-26 января в выставочном центре Palexpo. Его могут посетить профессионалы отрасли (рестораторы, шеф-повара, владельцы отелей, булочных, кондитерских, архитекторы, художники-декораторы), а также группы школьников, студентов, болельщиков, желающих поддержать любимого шеф-повара. Предварительно необходимо [связаться](#) с организаторами для получения бейджа.

*Наверное, создатели подобных шедевров могли бы работать и хирургами... (flickr.com)*

*Напряженный момент финала Всемирного конкурса кондитеров 2015 года (flickr.com)*

*Ювелирная работа (flickr.com)*



## Добавить комментарий

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

---