

## Уличная еда как культпоход | Street food as cultural event

Author: Екатерина Коватева, [Ве́ве-Женева](#) , 25.05.2016.



(© E. Kovateva/Nashagazeta.ch)

Фестивали уличной еды давно заняли прочное место рядом с музыкальными и арт фестивалями, довольно часто превосходя их по популярности. Насытившись в Ве́ве, готовьтесь поесть на улице в Жене́ве.

|

Street Food festival have occupied a solid place next to their musical and art analogues, often surpassing them in popularity. After the Vevey experience, get ready to try street food in Geneva.

### Street food as cultural event

Немного отставая от мировых тенденций, Женева только в сентябре прошлого года наконец-то провела у себя первый фестиваль уличной еды. Идея организации пришла в голову двум подругам и коллегам по косметической компании L'Oréal, которые рискнули бросить стабильную работу в крупной корпорации и ушли в свободное плавание, чтобы воплотить свои гастрономические мечты. Риск оказался оправданным: за два дня фестиваль посетили около 3 000 человек. Основываясь на таком успешном опыте, в этом году девушки занялись организацией сразу двух событий: в прошлые выходные STREET FOOD FESTIVAL прошел в Веве, а с 27 по 29 мая придет в Женеву!

Лара Мей и Паскаль Корню лично отбирают участников, стараясь максимально охватить все существующие в мире гастрономические направления и при этом соблюдая одно важное правило: все блюда должны быть приготовлены на основе местных продуктов. «Мы ничего не имеем против кебабов, - говорят девушки. - Они тоже могут быть вкусными! Но мы хотим дать нашим гостям разнообразный и уникальный выбор уличной еды: гастрономические бургеры, ролы с лобстером, индийские, итальянские деликатесы, органические продукты и, конечно, продукты разных регионов Швейцарии! На нашем фестивале вы можете найти как стенды крупных швейцарских ресторанов, так и фургончики менее известных и даже начинающих шефов. Главное условие для участия - хорошая идея и вкусная еда!»

В прошлые выходные набережная Quai Perdonnet в Веве с самого утра до позднего вечера переливалась блеском многочисленных разноцветных гляцевых «фуд траков», сингапурский шеф «Satay Saray» предлагал рисовую лапшу с яйцом и овощами, итальянцы готовили пиццу и пьядины с сыром буффало, беконом и рукколой. У известных швейцарских «GREEN VAN» можно было выбрать сэндвичи с курицей или говядиной с хрустящим салатом из овощей и разными соусами, а также попробовать оригинальные вариации бейглов, например «Vevey Style» - с рыбой из Женевского озера и соусом тартар или индийские, с курицей гриль и соусом карри.

В фестивале принимали участие как новички, для которых это мероприятие является отличным шансом заявить о себе, так и опытные шефы. Фуд трак «Hot Dog Factory» уже известен женевам своими невероятными сосисками «ручной работы», свежими булочками и соусами без консервантов, так как его можно часто встретить в центре города в обеденные часы. Многим так же знаком фургон с изображением динозавров «Jurassic Food», в котором предлагают бургеры со свежими стейками от мясника Philippe Doman и овощами и сыром, произведенными исключительно в кантоне Юра.

Весь этот бесконечный праздник живота сопровождается приятной музыкой от модных диджеев, дополняющей праздничную атмосферу! Если вам не удалось побывать в Веве в эти выходные, у вас есть отличная возможность попробовать все вышеперечисленное в Женеве в следующие выходные на Promenade de Saint-Antoine (пятница с 17 до 24 ч., суббота 11.00-24.00, воскресенье 11.00-17.00). Приятного аппетита!

[Женева](#)

---

**Source URL:**

*<http://www.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ulichnaya-eda-kak-kultpohod>*