

## В музей - покушать | Une expérience culinaire au musée

Author: Заррина Салимова, [Лозанна](#), 17.02.2025.



© Auberge de l'Abbaye de Montheron

Три лозаннских музея приглашают продегустировать блюда, на создание которых шеф-поваров вдохновили произведения искусства.

|

Trois musées lausannois invitent à déguster des plats inspirés par des œuvres d'art.

## Une expérience culinaire au musée

Лозаннские музеи предлагают совместить приятное с еще более приятным, насладившись эстетическими эмоциями от созерцания картин и одновременно побаловав вкусовые рецепторы. В дегустационном вечере, который состоится 27 февраля, примут участие Художественный музей Пюлли, Исторический музей Лозанны и Музей руки. В каждом из учреждений шеф-повара представят блюда, вдохновленные одной из выставляемых там работ.

Так, в Художественном музее Пюлли можно будет попробовать кухню Альбы Фарнос-Виньяльс и Пола Марсдена, чей союз держится на профессиональной и романтической химии. Альба прошла обучение в престижной парижской школе Ecole Ferrandi и работала на кухне лучших парижских ресторанов. В 2021 году она переехала в Швейцарию, чтобы присоединиться к команде ресторана Legram, основанного Полом Марсденом. Ее талант был быстро признан: Альба Фарнос-Виньяльс была включена в список «Десяти шеф-поваров, на которых стоит обратить внимание» в путеводителе Gault & Millau. Сегодня пара заведует рестораном Auberge de l'Abbaye в Монтероне.

Чем партнеры в жизни и на кухне будут удивлять на дегустационном вечере, неизвестно. Зато известно, что вдохновением для них послужила картина «Дровосек» Фердинанда Ходлера. Художник заинтересовался изображениями дровосеков и жнецов, работая с 1908 по 1910 годы над дизайном 50- и 100-франковых банкнот. Он остался недоволен изменениями, внесенными типографией из соображений безопасности, и отказался от авторства окончательных версий. Но он не бросил идею довести мотив дровосека до ума. В период с 1910 по 1913 годы Ходлер создал 19 версий «Дровосека», в каждой из которых соблюдал разработанный им композиционный принцип параллелизма. В Пюлли представлен вариант картины 1910 года. Дровосек изображен в позе крайнего мышечного напряжения. Он окружен чистой, неподвластной времени природой: строго выстроенная композиция с помощью косых и вертикальных линий структурирует пространство.

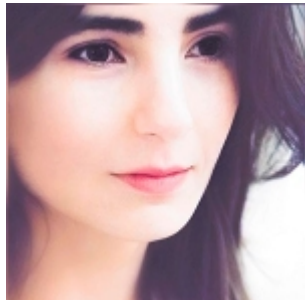
Шеф-повара Шарля, имеющего за плечами степень бакалавра по политологии и бросившего все ради самостоятельного обучения кулинарному мастерству, вдохновила картина Франсуа Босьона «Праздник навигации» из собрания Исторического музея Лозанны. Художник-импрессионист запечатлел на холсте популярное событие, которое посещала вся лозаннская знать. Праздник навигации был впервые проведен в 1845 году по инициативе семьи де Сержа. Для организации фестиваля, который проходил ежегодно вплоть до 1960 года, было создано Водуазское навигационное общество. Программа праздника включала игры, регаты, гонки гребцов, балы, концерты, фейерверки и маскарад.

А вот в специализирующемся на темах науки и здоровья Музее руки можно будет попробовать блюда от Манфреда и Фелипе, шеф-поваров лозаннского ресторана Jajaffe. Их кухня отличается изобретательностью и сезонностью, а сами они любят эксперименты и с удовольствием исследуют различные методы ферментации, что имеет прямое отношение к проходящей в музее выставке «Невидимые. Скрытая жизнь микробов». Вездесущие и невидимые микробы необходимы для функционирования всех экосистем на нашей планете – от почвы до океанов, от воздуха до растений и человеческого тела. Вдохновением для поваров послужил ироничный «микробный» автопортрет квебекского художника-биолога Франсуа-

Жозефа Лапуэнта, поедającego кимчи. В своем проекте «Я ем, значит, я существую» он поднимает вопрос о нашей идентичности, сформированной микробами, которые мы едим и с которыми живем.

*От редакции:* Дегустационный вечер в лозаннских музеях пройдет в четверг, 27 февраля. [Регистрация](#) открыта до 21 февраля. Приятных вам кулинарных и художественных открытий!

[Лозанна](#)  
[музеи Лозанны](#)  
[музеи в Швейцарии](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Легенда о швейцарском рае. 21. Фердинанд Ходлер, художник – легенда](#)

[Попробовать искусство на вкус можно в Базеле](#)

[Десерт как произведение искусства](#)

[Розы как кулинарное искусство](#)

[Модернистская кухня: искусство и наука кулинарии](#)

[Молекулярная кухня – швейцарский вариант](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-muzey-pokushat>