Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Кухня искусств | La cuisine des arts

Auteur: Надежда Сикорская, Женева , 20.01.2020.

Женевское кафе выглядит артистично (c) Julien Gremaud

Неделю назад Наша Газета рассказывала о девятом выпуске ярмарки современного искусства artgenève, который начнется в женевском выставочном комплексе Palexpo 30 января. Впервые художественный пир будет сопровождать пир гастрономический. Информация для наших читателей – вместо аперитива.

|

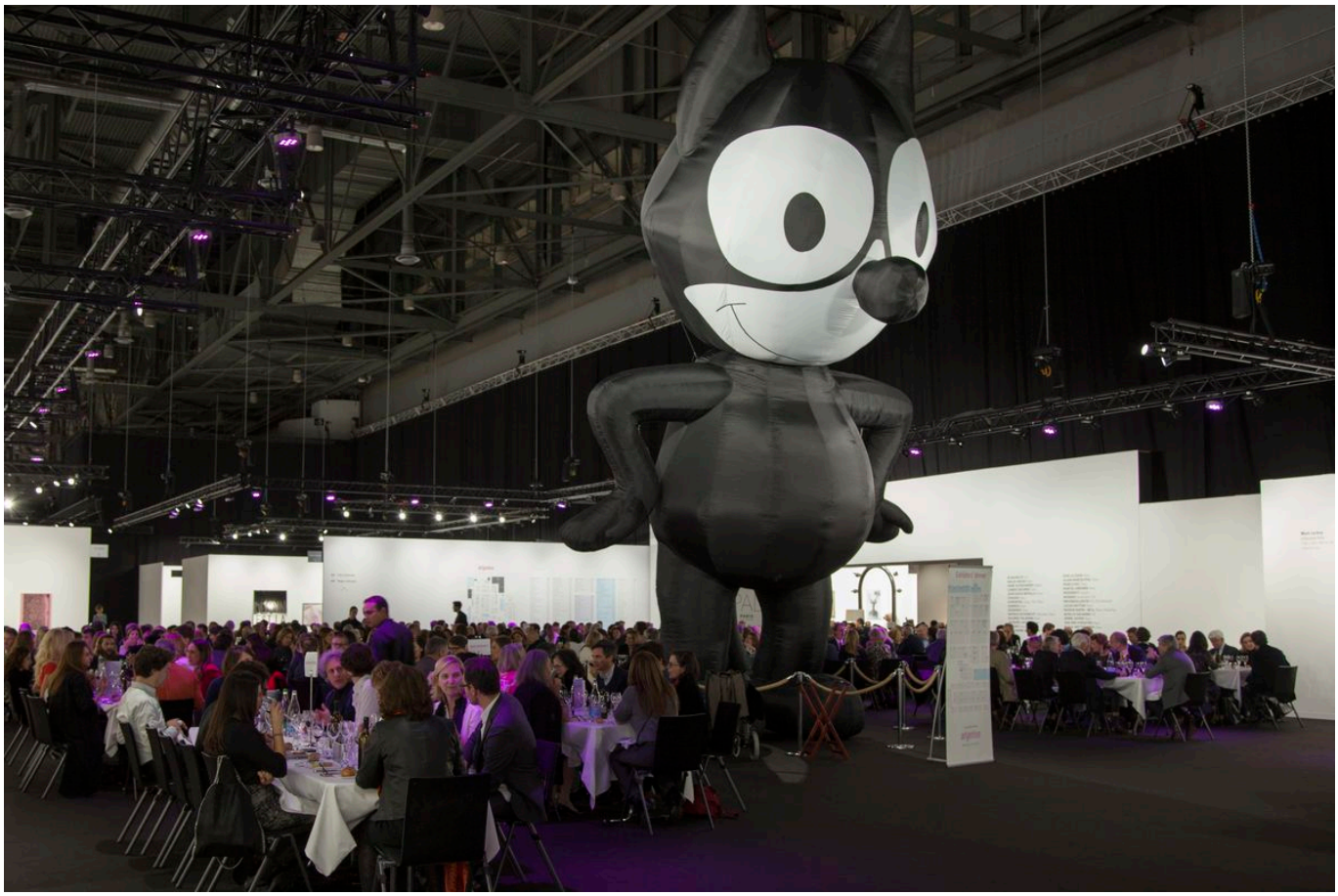
Nasha Gazeta vous a déjà présenté la 9ème édition de artgèneve qui accueillera les

amateurs de l’art contemporain dès le 30 janvier, à Palexpo. Pour la première fois la foire artistique sera accompagnée par une fiesta gastronomique. Voici pour vous au lieu d’un apéritif.

La cuisine des arts

За прошедшие восемь лет активного развития *artgenève* пустила мощные корни в Женеве и ее окрестностях, завоевав международную репутацию качественной арт-ярмарки, организуемой профессионалами-пассионариями. И дело тут не только в регулярном участии престижнейших музеев и частных коллекций. Не секрет, что коллекционерам искусства не чужды и другие радости жизни, среди которых не последнее место занимает радость от вкусной еды: в конце концов, высокая гастрономия – тоже форма искусства!

Видимо, так рассуждал и основатель (он же директор) artgenève Томас Юг, с самого начала реализации проекта задумав кулинарную составляющую, которая выгодно выделялась бы на фоне женевского гастрономического пейзажа, и окружив себя партнерами из этой области, чье присутствие на несколько дней превращает безликий Palexpo в изысканную и эксклюзивную площадку. В качестве примера, популярное шампанское Ruinard можно вволю дегустировать в баре-ресторане, обставленном продукцией мебельного бренда Teo Jacob.



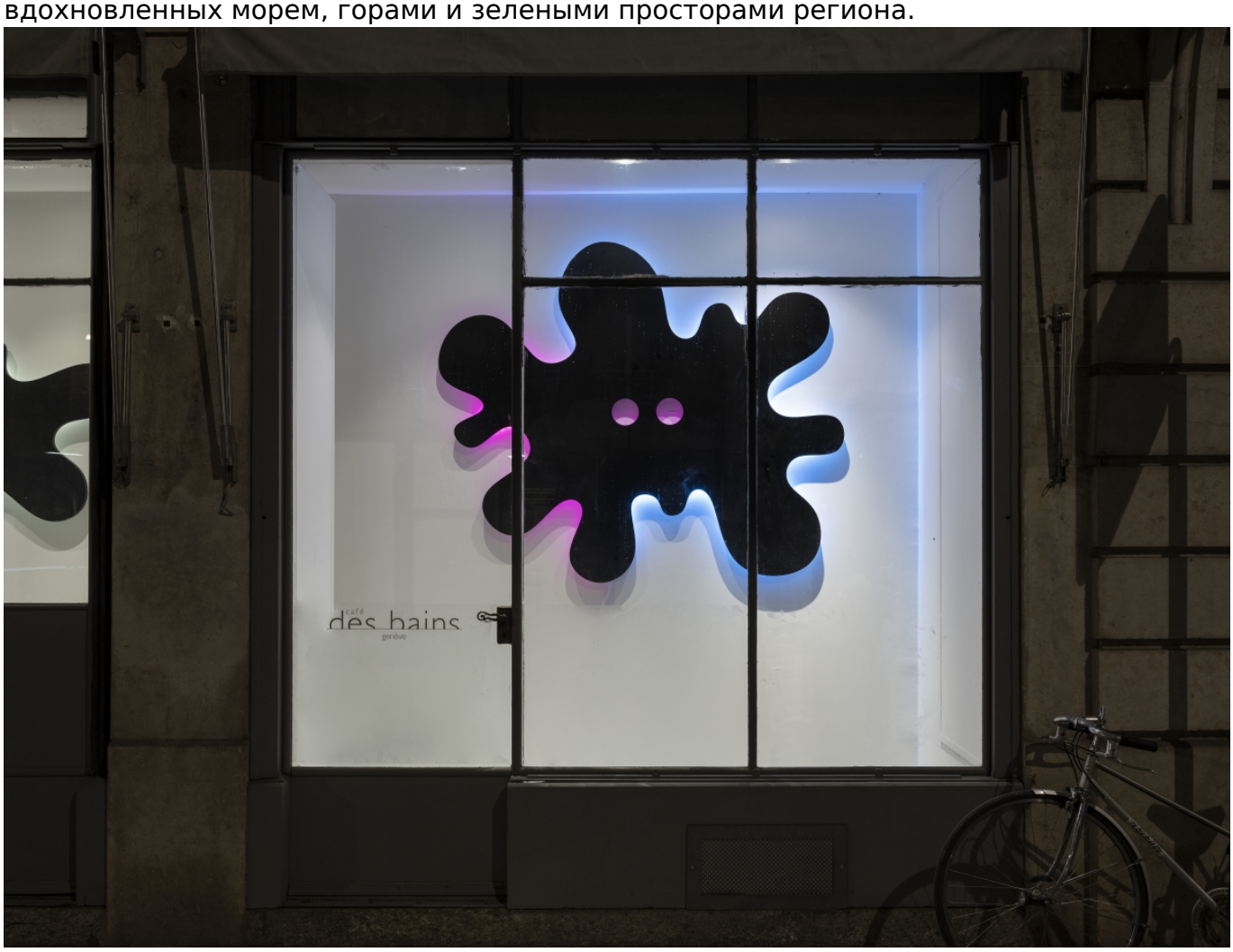
В такой непринужденной атмомфере ужинают на artgenève владельцы галерей и коллекционеры (c) Annik Wetter

В 2015 году два шведских шеф-повара, Кайе Ниллсон и Жоаким Алмквист из *Punk Royale*, представляющие ведущие рестораны Стокгольма и Копенгагена, удивили

гостей изысками современной северной кухни, снабдив их большой дозой юмора.

Тот же концепт применяется и на *artmonte-carlo*, «дочернем предприятии» artgenève, проходящем весной в Монако. В прошлые годы, помимо специального меню, предлагаемого Лучшим гастрономом Франции Филиппом Йоаннесом, для коллекционеров и гостей ярмарки устраивались частные встречи с такими прославленными шефами, как Жоэль Робюшон, в кухне отеля Метрополь, и Доминик Лори в Louis XV. Оба ресторана – всемирно известные заведения совсем не общепита.

В мае этого года, по случаю пятилетия *artmonte-carlo*, расположенный в Ментоне *Mirazur*, руководимый аргентинским шефом Мауро Коллагреко и призванный лучшим рестораном мира 2019 года, удивит гостей ярмарки настоящим шоу кулинарной магии на открытии выставки и даст им возможность отведать уникальных яств, вдохновленных морем, горами и зелеными просторами региона.



Café des Bains в одеянии дизайнера Филиппа Крамера (c) Julien Gremaud

Ресторан *La Chèvre d'Or*, находящийся в средневековом городке Эз и гордящийся двумя звездами Мишлена, пригласит избранную публику на грандиозный аутентичный ужин, которым владельцы галерей, артисты и коллекционеры смогут наслаждаться в окружении произведений искусства.

В качестве «вишенки на торте» выступит специально заготовленная к юбилею ограниченная партия из 300 бутылок мерло и пино нуар 2017 года из женевских

погребов, с изображениями арт-проектов того же года.

Но не обязательно ждать мая и ехать на Лазурный берег: к жителям Женевы пресловутая гора уже пришла. По случаю *artgenève* с сегодняшнего дня в квартале Quartier des Bains, где расположен Музей современного искусства (Мамсо) и многочисленные частные галереи, работает эфемерный ресторан *Night-Fall*. Каждый вечер, вплоть до 2 февраля, он предлагает меню, разработанное лично Томасом Югом и претворенное в жизнь мастерами-кулинарами Аленом Пассаром и Жан-Франсуа Пьежем. Результат их совместного творчества являет собой идеальное соотношение изысканности и простоты по вполне умеренной цене - 69 франков. Не упустите возможность дегустации в атмосфере, до мелочей продуманной женевским дизайнером Филиппом Крамером.

Café des Bains
Rue des Bains 261205 Genève
+41 79 126 41 28

Женева
Статьи по теме
artgenève 2020
Французский шеф Жоэль Робюшон откроет ресторан в Женеве

Source URL: *http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kuhnya-iskusstv*