

Швейцария впала в вегетарианство | La Suisse est tombée dans le végétarisme

Author: Ольга Юркина, [Лозанна](#) , 19.08.2010.



Рецепты вегетарианской кухни соблазняют даже мясоедов (© Fotolia)

Отказ от мяса – не только образ жизни, но и новая гастрономическая тенденция. Вегетарианская тарелка давно уже не ограничивается салатом, главное – знать хорошие места.

|
La nourriture sans viande n'est plus un principe, mais toute une tendance gastronomique. L'assiette végétarienne ne se limite pas à la salade si on connaît des bonnes adresses. La Suisse est tombée dans le végétarisme

Вегетарианство – в моде. По каким бы причинам вы не отказывались от мяса – философским, экологическим, эстетическим или политическим, – теперь редко кто бросит удивленный взгляд в вашу тарелку. Параллельно растет и спрос на вегетарианские блюда в ресторанах и кафе. Так, в немецкоязычной части Швейцарии уже действует целая сеть вегетарианских «фастфудов», Tibits, которая возбуждает немалый интерес и с другой стороны Сарины. Но пока ближайший франкоязычный

части ресторан сети находится в Берне, недалеко от вокзала. Впрочем, в Романдской Швейцарии существуют не менее привлекательные предложения, а вегетарианские блюда, приготовленные с фантазией, уже давно доставляют удовольствие даже заядлым мясоедам. Предлагаем несколько адресов, по которым вегетарианская тарелка не пустует, а удивляет гурманов.

Женева

«Aux deux portes» - уникальное заведение, которое порадует сторонников строгого вегетарианства. Кафе-ресторан, где готовят блюда с доставкой на дом, диетический магазин и художественная галерея прекрасно уживаются по адресу 11, rue Schaub. Меню не лишено привлекательности и оригинальности, а пирожные из теста, не содержащего глютена, доставят истинное удовольствие аллергикам. Для тех, кто хочет собственноручно освоить секреты вегетарианской кухни, регулярно проводятся мастер-классы.

Ресторан **Awash** специализируется на блюдах эфиопской кухни, которая умеет изысканно обойтись без мяса. Помимо традиционной инжеры – лепешки, на которую выкладывают соусы и соответствующую начинку – вегетарианскую или мясную, здесь можно попробовать горячие овощные блюда экзотического происхождения и вкуса. Загляните – 11, rue du Valais.

Auberge de Floris, гастрономический ресторан шеф-повара Клода Легра, находится в 15 минутах от Женевы на берегу озера и в летние месяцы очаровывает посетителей не только изысканной кухней, но и нависающей над озером террасой. Вегетарианское меню удивит смелыми гастрономическими экспериментами, а поклонники мясной и рыбной кухни тем более не заскучают. Правда, цена удовольствия – соответствующая (287, route d'Hermance, Anières).

Кроме того, приверженцев вегетарианского образа питания в Женеве и ее окрестностях порадуют индийские **Jaipur** и **Rasoi by Vineet**, а также **Le Kid**, удивительным образом сочетающий блюда, удовлетворяющие взыскательным вкусам самых строгих вегетарианцев, с летним грилем, альтернативный **Les Recyclables** с вегетарианской тарелкой и **Sunset**.

Лозанна и Во

Ozimi на центральной rue de Bourg в Лозанне работает под девизом «природа на вынос» и поддерживает имидж богатым выбором вегетарианских блюд и био-продуктов. Кафе с приятным интерьером «дзен» в летнее время доставит Ваш заказ в один из городских парков: кто устоит перед перспективой аппетитного вегетарианского ланча на лоне природы? Свое счастье здесь найдут и любители блинов-крепов с самыми разнообразными начинками, включая невегетарианские.

Le Bleu Léopard, в буквальном переводе – «Голубая Ящерица», на rue Enning, предлагает как минимум четыре вегетарианских блюда, плюс – множество оригинальных салатов. Добавьте к этому приятную террасу с видом на Лозаннский собор и безалкогольный, но ничуть от этого не пострадавший, освежающий «Мохито».

Совсем недалеко от «Ящерицы», на rue Marterey, находится **Le Java**, меню которой пестрит не менее изысканными вегетарианскими предложениями. Приятная атмосфера и музыка только разжигают аппетит. А вот столик на террасе в солнечный

день и теплый вечер лучше заказать, даже в будни.

[**Le Nil Bleu**](#) на Place de l'Ours пользуется репутацией лучшего ресторана эфиопской кухни в Лозанне. Это означает, что вегетарианские блюда являются неотъемлемой составляющей меню. Приятный интерьер, как и пряный вкус блюд, располагают к восточной неге.

В ресторане [**Bois-Genoud Le Castel**](#) (Crissier) – широкий выбор необыкновенных вегетарианских блюд и свежих продуктов с соседней фермы. Фантазия поваров удивит даже «видавших виды» вегетарианцев-гурманов.

В кантоне Во не оставят равнодушными поклонников вегетарианской кухни **Abyssinia**, эфиопский ресторан в Лозанне, **La Table d'Edgar**, ресторан средиземноморской кухни в Lausanne Palace, где шеф-повар Эдгар Бовье колдует и над вегетарианскими блюдами, **Auberge de Bogis-Bossey** в солнечном городке недалеко от Ниона с удивительными гастрономическими предложениями, в том числе – для тех, кто не ест рыбу и мясо.

Невшатель

Прежде всего, [**L'Aubier**](#). Уютное кафе в центре города, где можно аппетитно поесть (в приготовлении блюд используются только свежие продукты с фермы Montezillon), перекусить горячим вегетарианским бутербродом с салатом, выпить чашечку кофе (здесь делают даже «латте») или отогреться ароматным супом. Кстати, «био» в этом радушном месте не только продукты, но и отель. На самой ферме **Montezillon** – не менее вкусный ресторан и комфортабельный экологический отель.

[**Le Paprika**](#) на rue d'Evole – индо-пакистанский ресторан, каждый день предлагающий блюда вегетарианской кухни, которые можно съесть тут же в разноцветном интерьере цвета болгарских перчиков или купить на вынос.

Куда бы Вы ни отправились – приятного аппетита!

[вегетарианские блюда](#)

Статьи по теме

[Витаминный бум или фруктофилософия](#)

[Пожирателей мяса изгонят из ресторанов в подсобки](#)

[Швейцарцы предпочитают итальянские рестораны](#)

[Сегодня в Швейцарии – День вегетарианца](#)

[Hiltl без мяса](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/10346>