

## «Швейцарская» рыба в прибрежных ресторанах | Des poissons «suisses» dans des restaurants des bords des lacs

Author: Лейла Бабаева, [Нион-Лозанна-Женева-Невшатель](#) , 14.09.2017.



Поймать хорошего окуня в Лемане бывает непросто – все зависит от сезонных условий (24heures.ch)

Под маркой «рыба из озера» рестораторы нередко предлагают импортную продукцию, а клиенты полагают, что едят филе отечественных окуней и, соответственно, переплачивают за блюдо, информирует телерадиокомпания RTS.

| Des clients reçoivent souvent des perches importées dans leurs assiettes, sans en être informés, selon la RTS.

Des poissons «suisses» dans des restaurants des bords des lacs

Несмотря на заманчивое предложение, около трети ресторанов, в которых побывали с проверкой журналисты телерадиокомпании RTS, подают клиентам рыбу, пойманную за границей.

Справедливости ради стоит отметить, что большинство ресторанов Романдии не уточняют страну происхождения своих окуней (кстати, с мая 2018 года им придется делать это по закону), однако некоторые привлекают клиентов заверениями, что в их тарелках окажется рыба, пойманная исключительно в швейцарских водах.

Журналисты анонимно посетили двадцать ресторанов, расположенных на берегах Лемана и Невшательского озера и анонсирующих в своем меню «рыбу из озера», после чего отправили кусочки филе в Службу защиты потребителей и ветеринарного надзора кантона Во (SCAV). Забор образцов осуществлялся, видимо, со всей осторожностью, наподобие того, как это проделал герой Луи де Фюнеса в фильме «L'aile ou la cuisse» («Крылышко или ножка»).

Сотрудники SCAV проанализировали ДНК полученных образцов, что позволило установить их происхождение. В результате в шести случаях из двадцати рыба оказалась привезенной из-за рубежа. Рестораны, дающие неверную информацию своим посетителям, расположены в Версуа, Танне, Нионе, Алламани, Кюйи и Кларане.

Интересно, что окуни из Восточной Европы или Ирландии – не обязательно худшего качества, зато в 2-4 раза дешевле, чем их романдские собратья, которые продаются по цене 50-90 франков за килограмм. Кроме того, отличить на вкус швейцарских окуней от иностранных невозможно, сомнения может развеять только ДНК-тест. То есть, настоящая проблема – не в качестве, а в происхождении (для тех, кто предпочитает местные продукты) и, конечно, в цене. Со своей стороны, Илан Паж, президент Ассоциации профессиональных рыбаков Романдской Швейцарии (ASRPP), считает, что такая практика свидетельствует о неуважении к рыбакам и клиентам.

А что же хозяева шести провинившихся ресторанов, которым были предъявлены результаты тестов? Те развели руками: недоразумения произошли из-за ошибок персонала. А между тем вопрос о происхождении рыбы был им задан три раза: по телефону или интернету за несколько дней до проверки, утром в день посещения по телефону и на месте при совершении заказа.

В конце концов, несколько рестораторов признались, что используют импортную рыбу, когда заканчиваются запасы местной. «Невозможно обеспечить посетителей на 100% окунем из Лемана», - рассказал RTS глава ресторана La Pêcherie, расположенного в Алламани (кантон Во).

По закону неверное информирование клиентов является обманом, напомнил глава лаборатории химического анализа SCAV Кристиан Ришар. Если бы проверку выполнили не журналисты, а власти, то виновные, вероятно, не смогли бы избежать штрафов. Слабая сторона официальных проверок заключается в том, что инспектор обязан сообщить о своем визите заранее, что дает обманщикам возможность легко замести следы.

Впрочем, выход есть. И опять-таки на помощь поспешит великий французский комик. Ресторанный критик Шарль Дюшмен, выпускающий путеводитель по ресторанам Франции (намек на знаменитый Мишленовский справочник), тайно посещает кафе и

рестораны в провинции и больших городах. Информация о его посещениях просачивается зачастую заранее – и чтобы сохранить анонимность, Дюшмен переодевается то пожилой дамой, то американским ковбоем, то священником. Все средства для него хороши, лишь бы сохранить лучшие традиции французской кухни.

А в Швейцарии клиенты сами зачастую виновны в том, что рестораторам приходится изворачиваться. Окунь настолько полюбился романдцам, что подчас посетители небрежно бросают меню на стол и уходят, едва услышат, что леманских окуней на кухне нет! Хорошо еще, если не дойдет до оскорблений, рассказал газете 24heures хозяин ресторана La Passade, расположенного в Перруа около Ниона в кантоне Во. В то же время, в Лемане водится немало другой рыбы (например, форель или щука), которой вполне можно заменить окуней в период межсезонья.

Рыбаки относятся к этой ситуации спокойно: сезонная ловля окуня на Лемане начинается в середине лета и продолжается до осени. В остальное время клиентам остается довольствоваться импортной продукцией. «Не стоит забывать, что 90% потребляемых окуней в Швейцарии привозится из-за границы, - отметил Серж Гиду, профессиональный рыбак из Уши. – Мы прилагаем максимум усилий, чтобы поставлять свежую рыбу, а в результате, нас же еще и осыпают бранью. Это кошмар какой-то! Те клиенты, которые не признают ничего кроме филе окуня, нам просто портят жизнь».

Владелец рыбоводного предприятия Borex Poissons Паскаль Кроттэ импортирует рыбу в Швейцарию из-за рубежа. «Мы завозим свежих и замороженных окуней из нескольких стран. Свежий окунь наилучшего качества – из Ирландии. Мы даже не видим разницы в плане качества с нашими окунями из Лемана. Еще поступают к нам окуни (свежие и замороженные) из озер Польши и Эстонии. Также были случаи поставок из Казахстана и России». А вот, что возмущает Паскаля Кроттэ, так это обман со стороны рестораторов: происхождение рыбы практически никогда не афишируется.

Похоже, что объявления, которые гордо красуются на террасах многих шикарных (и не очень) ресторанов Романдской Швейцарии, пора немного подкорректировать. Вместо «perches du lac» (окунь из озера), лучше было бы указать «filet de perches» (филе окуня).

[рыба швейцария](#)

[рыбаки в швейцарии](#)

Статьи по теме

[В швейцарских тарелках – только «законная» рыба](#)

[Фаршированная рыба по-еврейски на вашем столе](#)

[Детям – рыбалку, туристам – сенбернаров](#)

---

**Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskaya-ryba-v-pribrezhnyh-restoranh>