

Не хотите ли стать шеф-поваром? | Et si vous deveniez un cordon-bleu?

Автор: Татьяна Гирко, [Женева](#) , 05.06.2013.



©denismartin.ch

После работы начинается другая жизнь. Сегодня не только женщины, но и мужчины интересуются искусством приготовления пищи. Пройдя курс обучения у именитых

шеф-поваров, любой желающий сможет поразить своих гостей кулинарными талантами.

|
Une autre vie commence après le travail. Aujourd'hui, les hommes aussi investissent les cuisines. Inspirez-vous des plus grands chefs pour époustoufler vos convives.
Et si vous deveniez un cordon-bleu?

«Утром яичница, днём яичница, вечером яичница, ночью — омлет! Я скоро кудахтать начну!» – говорил герой Фрунзика Мкртчяна в фильме «Одиноким предоставляется общежитие», пытаюсь «сдать обратно» жену Нину, не умеющую готовить. Уверены, жену или мужа, которые способны удивить спутника жизни бланманже с клубникой по рецепту Бенуа Виолье, бресской пуляркой со сморчками от Дамиена Жерманье или чудом молекулярной кухни, названным в честь [основателя джазового фестиваля в Монтре](#), никто не захотел бы «сдать обратно».

Предложения на любой вкус и кошелек

Бенуа Виолье из ресторана [Hôtel de Ville](#), который расположен всего в нескольких минутах от Лозанны, в местечке Криссье (кантон Во), уже хорошо знаком нашим постоянным читателям. Еще ребенком Бенуа Виолье интересовался всем, что происходит на кухне. Он прошел курс обучения по двум специальностям – повара и кондитера. Оттачивал мастерство, учась у грандов, таких как Жоэль Робюшон, удостоенный в 1989 году титула «шеф-повара столетия» гастрономическим гидом Gault Millau.

С 1996 года Бенуа Виолье работает в Hôtel de Ville в Криссье, в 1999 –м становится шеф-поваром, а весной 2012-го принимает в свои руки бразды правления рестораном, удостоенным трех звезд Michelin. Лучший шеф-повар 2013 года поддерживает изысканность блюд на самом высоком уровне – 19 из 20 баллов [по оценке GaultMillau](#).

Теперь в Hôtel de Ville можно не только насладиться результатами кропотливого труда команды из двадцати пяти поваров, но и заглянуть за кулисы. Там, под руководством самого Бенуа Виолье или Франка Джованнини (первого швейцарца, поднявшего на пьедестал престижного конкурса «Золотого Бокюза»), профессионалы и любители всех возрастов могут отправиться в мир идеальных вкусовых сочетаний.

За возможность присоединиться к команде мастеров на половину рабочего дня придется заплатить 400 франков. Полный день (7 часов, начиная с 9 утра с перерывом на обед в компании шефа) обойдется желающим в 700 франков. А по субботам с 9.00 до 14.00 проводятся курсы для самых маленьких – от 6 до 11 лет (1 уровень) и 11-15 лет (2 уровень) – по 300 франков.

Он молод (33 года), талантлив (16 из 20 пунктов в GaultMillau) и с прошлой осени приглашает всех желающих приобщиться к искусству высокой кухни. Ресторан [Le Botza](#) из Ветро (кантон Вале) предлагает кулинарные курсы в лучших валежанских традициях: здесь встречают «учащихся» аперитивом, а завершаются занятия ужином из приготовленных блюд в компании шеф-повара.

В этих стенах руководствуются изречениями Конфуция («Выберите себе работу по

душе, и вам не придется работать ни одного дня в своей жизни»), Поля Гогена («Повар должен иметь легкую голову, щедрую душу и широкое сердце») и французского кулинарного критика Курнонски («Кулинария – это когда продукты обладают вкусом того, из чего они сделаны»).

Дамиен Жерманье дает уроки мастерства по понедельникам, стоимость одного курса – 250 франков, предварительная регистрация обязательна.

«Беда нашей цивилизации в том, что мы в состоянии измерить температуру атмосферы Венеры, но не представляем, что творится внутри суфле на нашем столе», – говорил один из «отцов» молекулярной кухни Николас Курти. Научный подход к приготовлению блюд позволяет добиться неповторимых вкусовых сочетаний, комбинируя, на первый взгляд, несочетаемые продукты. И хотя рецепты молекулярной кухни иногда напоминают химические формулы, кулинарный спектакль **Дени Мартена** из [одноименного ресторана](#) в Веве никого не оставит равнодушным. Шоу от шефа на кухне, которую здесь называют лабораторией, с ужином из 22 блюд по меню «Эволюция» обойдется в 450 франков.

Впрочем, повысить свою квалификацию можно даже во время обеденного перерыва. С 2008 года в Женеве действует школа [Katrépices](#), где под руководством шеф-повара с 12.30 до 13.00 можно приготовить (и конечно, сразу съесть!) обед за 35 франков, а по вечерам – полноценный ужин за 115-126 франков. Состав блюд меняется в зависимости от дня недели, поэтому в течение рабочей недели можно открыть для себя много нового – как в качестве новоиспеченного повара, так и в качестве клиента.

[рестораны швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцарский ресторан в списке Top 50](#)

[Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год](#)

[Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор](#)

[Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World's Best Restaurants Awards 2013](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/15702>