

В Женеве пройдет первый фестиваль уличной еды | Le premier Street Food Festival aura lieu à Genève

Автор: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 11.09.2015.



От улыбки еда вкуснее (facebook.com)

В течение двух дней в городе пройдет мероприятие под названием Geneva Street Food Festival. Желающих будут ждать закусовые на колесах, а владельцы домашних кухонь, бакалейщики, рестораторы и фермеры будут рады предложить гостям разнообразные блюда.

|
Pendant un weekend food trucks, restaurants, fins épiciers, maraîchers et traiteurs vont offrir des mets différents aux visiteurs curieux de découvrir des goûts nouveaux et égayer leurs estomacs, dans le cadre du premier événement de ce type dans la ville de Calvin. Le premier Street Food Festival aura lieu à Genève

Идея праздника основана на том, что «уличная еда давно существует в разных уголках мира и является привычным явлением в жизни общества», отмечается в коммюнике фестиваля. Организаторы надеются поддержать своим мероприятием местных предпринимателей из сферы гастрономии, а гости фестиваля смогут по-новому открыть для себя город Кальвина.

Мексиканские пирожки тако, буррито с рубленным мясом, бобами, помидорами или сыром, итальянские лепешки пьядина с разными начинками, био-салаты и многое другое ждет любителей вкусно и недорого поесть. В качестве «места действия» выбран бульвар Saint-Antoine. Посетители смогут разместиться под деревьями вдоль улицы или в парке, который специально обустраивают для их удобства. Из ресторанчиков на колесах и со стендов будут продаваться угощения из разных частей света, а развлекать гостей станут специально приглашенные диджеи.

При этом не следует путать уличную еду с фаст-фудом, определения того и другого дает Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН. Блюда и напитки из первой категории нередко отражают особенности местной кухни и отличаются большим разнообразием. Ларьки с такой едой часто находятся на улице и могут предложить клиентам простые стулья, если те желают съесть блюда на месте. Успех мини-предприятий построен исключительно на их удобном месторасположении и рекламе «из уст в уста». Чаще всего это – семейный бизнес, который, тем не менее, приносит пользу местной экономике, так как продавцы готовой пищи покупают продукты у знакомых фермеров.

Что касается фаст-фуда, то выбор в таких заведениях обычно невелик (гамбургеры, куриные ножки, чипсы, пицца и т.д.) и в меню преобладают жареные блюда. Предприятия чаще всего расположены в помещении, а в оборудование сидячих мест для посетителей, кондиционирование и яркий интерьер вкладываются значительные суммы. Успех заведений сильно зависит от рекламы и специальных предложений для клиентов. Владельцы зачастую заключают договор франшизы с международной компанией, а немалая часть прибыли от работы заведений нередко покидает страну, уходя к компании-владельцу.

«Европейцы только сейчас открывают для себя то, что давно уже является частью повседневной жизни в развивающихся странах», - отмечается на сайте Crédit Suisse. В таких государствах еда продается с прилавков и из «кухонь на колесах», где несложные блюда готовят прямо на глазах у покупателей. Фестивали уличной еды, которые проводятся в последние годы в разных городах Европы, являются прекрасной возможностью для мелких предпринимателей заявить о себе и привлечь новых клиентов.

Первые мероприятия такого рода прошли несколько лет назад в Лондоне, затем в Париже, Риме, Берлине, Лозанне и Цюрихе. Сегодня «стрит-повара» устраивают праздники несколько раз в год на улицах многих столиц мира.

Любопытно, какими путями пришли в торговлю уличной едой владельцы кухонь на колесах, принимавшие участие в фестивале в Лозанне в мае этого года. Основатель успешного сегодня столярного предприятия Жо передал дела своему сыну, а сам прошел курс обучения в Бретани и теперь готовит в своем фургончике отменные блины, пишет Le Temps. Поработав в сфере финансов, Пьер сменил род занятий из-за проблем со здоровьем. Доктор посоветовал ему больше двигаться, и он решил торговать уличной едой, так как ему всегда нравилось готовить небольшие вкусные блюда. Анастасиос управлял сетью баров в Салониках, но из-за кризиса в родной стране переехал в Швейцарию, где продает пресный хлеб с мятой, сыром из овечьего молока и сезонными овощами, фаршированный болгарский перец и баклажаны. Родившийся в Кашмире Билиа Нур несколько лет отдал гостинично-ресторанному бизнесу, был сотрудником отеля Montreux Palace, но всегда мечтал о независимости и собственном графике. Два года назад он открыл свое дело, и теперь покупатели спешат на дразнящие запахи имбиря, мускатного ореха, кардамона и жареного тмина... Число участвующих в фестивале вагончиков с едой изначально ограничили до 27, но огромные очереди за разнообразными блюдами стали свидетельством того, что мероприятие стоит повторить. С таким же успехом прошел «праздник чрева» и в Цюрихе в мае этого года, и причиной тому послужила не только солнечная погода. Широта выбора, приятная атмосфера и ароматы блюд из разных стран мира привлекли столько посетителей, что им пришлось выстраиваться в очереди.

В начале августа подобное мероприятие состоялось в Церматте, в Берне очередной фестиваль пройдет 18-19 сентября, а новый гастрономический праздник в Цюрихе запланирован на 9-12 октября.

Хотя Женева и не является пионером проведения фестивалей уличной еды, но, как видим, подключается к общей тенденции вовремя. Даты проведения вкусного действия: пятница 18 сентября: 17:00 - 23:00, суббота 19 сентября: 11:00 - 23:00, воскресенье 20 сентября: 11:00 - 17:00.

Те же, кто после посещения праздника почувствуют, что тяга к гастрономическим открытиям не ослабла, могут отправиться в другие города Конфедерации за новыми блюдами.

[уличная еда](#)
[рестораны быстрого обслуживания](#)
[Женева](#)
[фестивали](#)
Статьи по теме
[Il tavolo – второй раз в Цюрихе](#)
[Цюрихцы приглашают всех за стол](#)
[Индийская кухня в центре Женевы](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-zheneve-proydet-pervyy-festival-ulic-hnoy-edu>