

Недельный праздник для швейцарских гурманов | Semaine du Goût pour les gourmets suisses

Автор: Лейла Бабаева, [Женева](#), 16.09.2013.



Женевские гурманы отдают предпочтение местным продуктам (omnibus-cafe.ch) Ежегодно в Швейцарии проходит Неделя вкуса, в которой участвуют рестораны и кафе, музеи и учебные заведения. Неделя этого года продлится до 22 сентября. Мы приглашаем вас посмотреть, как она проходит на этот раз в Женеве.

| La Semaine du Goût se déroule à Genève pour la quatrième fois consécutive. Près d'une cinquantaine de restaurants et de cafés participent à cet événement à la fois gourmand et

engagé.

Semaine du Goût pour les gourmets suisses

Женева участвует в мероприятии четвертый год подряд, и, как здесь водится, даже [Неделя вкуса](#) – это не просто посещение тех заведений, которые принимают в ней участие, не только наслаждение специально придуманными по такому случаю блюдами. Это еще и целый цикл концертов, конференций, фильмов, выступлений под общим названием «Мероприятия в сфере вкуса». Вам могут предложить дегустацию продуктов, выращенных в кантоне Женева, встречи с производителями региона, уроки кулинарного искусства, культурные вечера на тему вкуса и многое другое. Благодаря этому у посетителей будет возможность не только получить гастрономическое удовольствие, но и задуматься о правильном, здоровом питании.

В свою очередь, владельцы ресторанов, видя все большее внимание клиентов к тому, что именно находится в их тарелках, понимают, что сегодня все выгоднее делать акцент на продуктах местного производства... что в то же время способствует устойчивому развитию региона.

В программе Недели есть обращение города Женева, процитируем из него несколько фраз: «В то время как мы все меньше времени уделяем еде, в то время как продукты становятся стандартными и однообразными, и сегодняшняя молодежь не знает вкуса традиционных продуктов, Неделя вкуса призвана указать на значение полноценного, здорового питания, порадовать вкусовые рецепторы, открыть для себя небывалые или забытые вкусы».

Новинка этого года в том, что каждый ресторан или кафе, решивший вписать свое название в список участников (всего – 48 заведений коммуны Женева), должен выбрать свой уровень участия, от которого зависит объем предлагаемых им услуг. На первом уровне – стандартном – посетители заведения могут отведать по крайней мере одно дежурное блюдо из местных продуктов, и как минимум один продукт, купленный непосредственно у местного производителя, что и указывается в меню.

На [сайте](#) города Женева вы можете узнать список участвующих заведений и уровень их участия. Например, такой уровень выбрал ресторанчик «A Tasca do Primo» (улица Pierres-du-Niton, 5), где посетителям, будь на то их желание, подадут на стол тарелки с дымящимися «традиционными португальскими супами на основе местных продуктов». Только для этого нужно придти в обед или вечером и захватить для такого супа 28 франков.

На втором – среднем – уровне участия в меню заведения фигурируют уже несколько блюд из местных и соответствующих сезону продуктов, и несколько видов продуктов из всех запасов, которыми повелевает шеф-повар на кухне, купленных у местных производителей. Будьте уверены, что вдобавок к этому такой ресторан приложит все усилия, чтобы предложить вам как можно больше био-продуктов.

Например, если заглянуть в кафе «l'Omnibus» (улица Coulouvrenière, 23), то здесь любителей новинок ждут филе леманской форели, томатное гаспачо, фрикасе с женеvскими овощами и другие сюрпризы.

На третьем уровне участия – максимальном – больше всех будут рады те посетители, которые обожают кухню на основе местных продуктов, так как меню заведений этой

категории представляет собой сплошной перечень блюд из ингредиентов, соответствующих времени года. И, как и в предыдущей категории, заведения уделяют большое внимание био и редким продуктам. Правда, на этой ступени выбирать особо не приходится. Либо ресторан «Les Mangeurs» (улица Prieuré, 6), либо ресторан «L'Épicentre» (улица Prévost-Martin, 25). В первом, кроме предлагаемых оригинальных блюд, 18 сентября состоится дегустация разных видов горчицы, приготовленных по старинным рецептам, во втором – дегустация женевских вин, 16 и 18 сентября.

Интересно, что многие «вкусные» заведения, участвующие в неделе вкуса, также принимают участие в программе поддержки местного производства продуктов питания – «Представитель женевской земли». Для участия в этой программе кафе или рестораны должны ставить на первое место продукты, произведенные в кантоне Женева. Программа создана в 1997 году, и заведениям, которые участвуют в ней, выдается специальное свидетельство на год, которое потом продлевается, если ресторан по-прежнему выполняет требования. Список таких заведений можно найти на [сайте](#) программы.

Кроме Женевы, в этом году Неделя вкуса проходит также в восточной Швейцарии, кантонах Тичино, Цюрих, Вале, Во, Невшатель, Фрибург и других.

[женевские рестораны](#)

Статьи по теме

[Еда – дело хорошего вкуса](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/gurm/16377>