

## Сладкая жизнь Женевы | La Dolce Vita genevoise

Автор: Екатерина Коватова, [Женева](#), 01.02.2016.



Генеральный директор выставки Мари-Одиль Фондер и государственный советник Швейцарии и кантона Женевы Серж Даль Буско дегустируют вина швейцарского производителя

На прошлой неделе в центре «Palexpo» проходила ежегодная международная выставка «Sirha Genève 2016» – одно из самых значимых событий в мире ресторанного и гостиничного бизнеса Швейцарии. Серебряная Пальмовая ветвь

досталась московской сети «COOK'KAREKU», за самую оригинальную концепцию.

|  
La Dolce Vita genevoise

Выставка «Sirha Genève 2016» имеет большое значение не только для Женевы, но и для региона в целом, так как основная масса участников - швейцарские производители, успешно конкурирующие во многих промышленных отраслях со своими европейскими соседями. Политическую важность события подтверждает присутствие государственного советника Сержа Даля Буско, в сопровождении генерального директора выставки Мари-Одиль Фондер посетившего большинство стендов и лично продегустировавшего представленные на них продукты.

Одной из самых ярких площадок «Sirha Genève 2016» была интерактивная кухня «So Terroir!», где в течение трех дней шефы лучших ресторанов Швейцарии ежечасно сменяли друг друга, давая мастер-классы по приготовлению своих самых популярных блюд, используя преимущественно местные продукты и угощая всех желающих. От уникальной возможности получить рецепты, пообщаться лично с шефами и детально рассмотреть технику приготовления мало кто отказывался, кухня всегда была окружена любопытствующей толпой.



Филипп Буррел (Philippe Bourrel), шеф ресторана «Le Jardin» отеля «Le Richmond Genève» приготовил фрикасе из раков озера Леман, приправленных травами и с соусом биск.

Вообще же на выставке были представлены более сотни различных компаний - производители продуктов питания, посуды, профессиональной униформы, а также винодельни, пекарни, мясные и рыбные лавки. Несмотря на такое разнообразие, «Sirha Genève 2016» привлекает прежде всего своими гастрономическими конкурсами поистине мирового значения. Они проходили в течение всех трех дней на главной сцене. В первый день выставки лучшие кондитеры собрались в Женеве, чтобы определить победителя европейского отборочного тура «Всемирного конкурса кондитеров» (Coupe du Monde de la Pâtisserie) – он будет представлять свою страну в финале конкурса в Лионе в 2017 году.

«Coupe du Monde de la Pâtisserie», самый престижный европейский конкурс кондитеров, был организован в 1989 году известным французским мастером Габриэлем Пайассоном. После успеха конкурса поваров «Vocuse d'Or» Габриэль решил восстановить справедливость и объявить всему миру о важности кондитерского искусства в ресторанном бизнесе, для чего создал аналогичное мероприятие для профессионалов в своей сфере. С тех пор он непрерывно находится в поисках талантов по всему миру, лично следит за уровнем конкурсантов и участвует в работе жюри. Кстати, в свои 69 лет господин Пайассон – по-прежнему практикующий шеф.



Известный французский кондитер и основатель конкурса «Coupe du Monde de la Pâtisserie» Габриэль Пайассон дегустирует блюда участников.

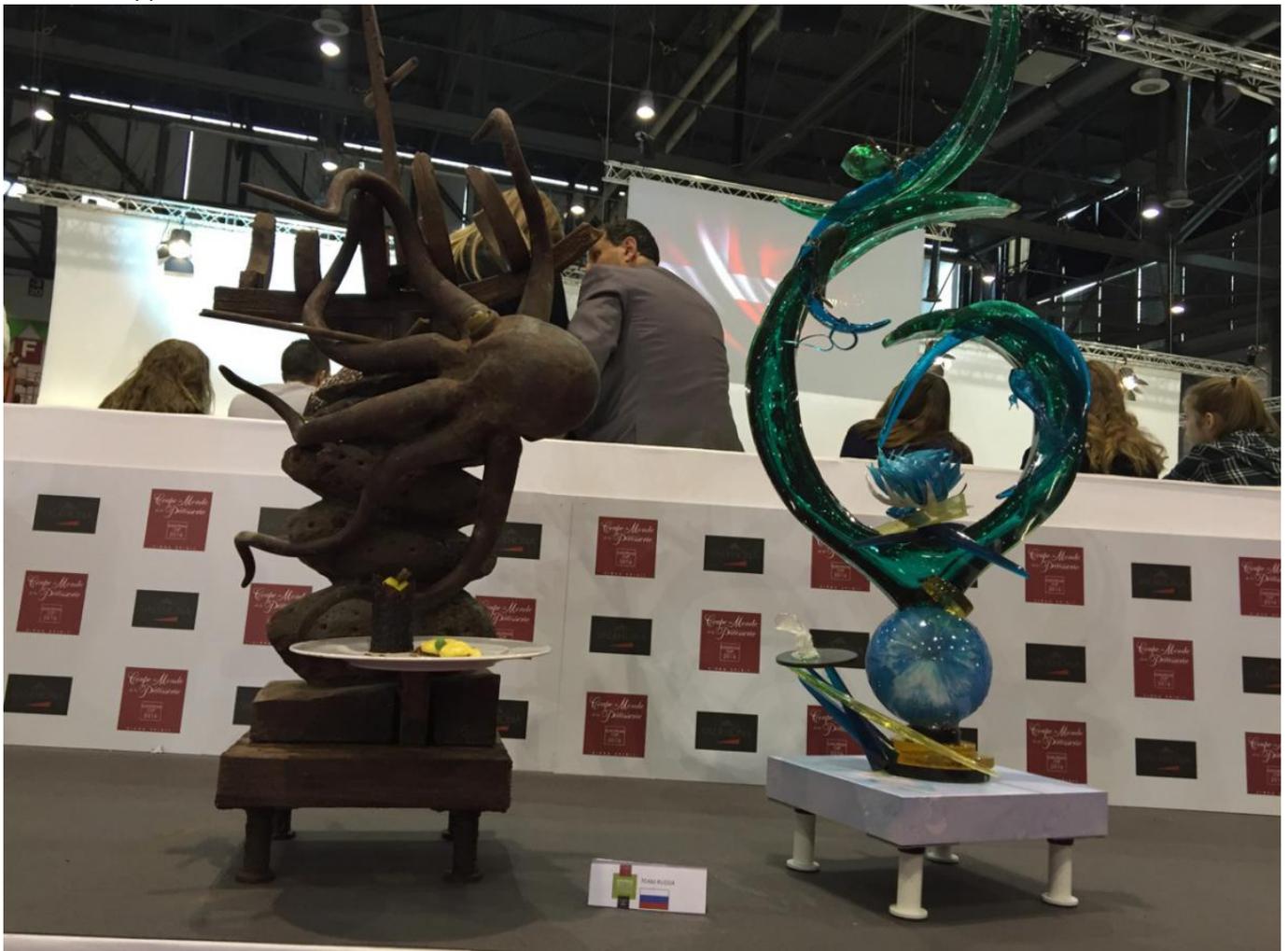
В этом году в состязании приняли участие восемь команд: из Бельгии, Дании, Испании, Ливана, России, Турции, Швеции и Швейцарии. От каждой страны принимало участие два человека, перед которыми стояла сложнейшая задача: за пять часов приготовить два замороженных фруктовых десерта, десять одинаковых десертов на тарелке, одну художественную композицию из сахара и одну - из

шоколада, причем не лишь бы какую, а высотой 50 см и весом 23 кг.

Участникам, постоянно находившимся под пристальным вниманием жюри и зрителей, нелегко было сдерживать волнение. Пятичасовой труд мог пойти насмарку в любую секунду, как это случилось с командой Швейцарии, когда в последний момент космический сахарный корабль из композиции «Аполлон 16» упал и разбился на маленькие кусочки карамели. К счастью, это произошло через несколько секунд после того, как судьи замерили фигуру и поставили оценки. Габриэль Пайассон присудил команде утешительный приз, предложив ей наряду с победителями участвовать в финале «Coupe du Monde de la Patisserie» в Лионе.

Первое место в европейском этапе кубка завоевала команда из Бельгии, второе – датчане, третье – шведы.

К сожалению, команда России в составе Натальи Макаренко и Павла Строганова не вышла в финал, но без приза все-таки не осталась. Шоколадная скульптура гигантского осьминога Натальи Макаренко по достоинству была оценена членами жюри конкурса и отмечена специальным призом за лучшую работу в категории «Шоколад».



Кондитеры из России выбрали морскую тему для своих работ. Шоколадный осьминог Натальи Макаренко получил приз за лучшую работу в категории «Шоколад»

На второй день выставки невозможно сосчитать общее количество мишленовских звезд и прочих мировых наград, принадлежащих в совокупности участникам жюри

конкурса «Vocuse D'or». Эти признанные мэтры судили четырех молодых швейцарских шеф-поваров, соревновавшихся за право представлять Конфедерацию на финале европейского конкурса в мае этого года в Будапеште.

«Vocuse D'or», без сомнения, - самый престижный международный конкурс высокой кухни. Победителем отборочного тура в Женеве стал 27-летний шеф португальского происхождения Филипе Фонсека Пинеиро (Filipe Fonseca Pinheiro) из отеля «Hôtel de Ville» в Криссье, кантон Во.



Победитель Филип Фронческо Пинеиро и его су-шеф.

Наконец, в заключительный день в рамках салона «Sirha Genève 2016» прошел финал ежегодной международной премии ресторанных концепций «Пальмовая ветвь». Эта международная премия, основанная в 1993 году европейской ассоциацией Leaders Club International, присуждалась на территории Швейцарии впервые. В отличие от предыдущих конкурсов, где соревновались шефы высокой гастрономии, «Пальмовая ветвь» вручалась рестораторам за лучшую концепцию, доступное меню и финансовую успешность заведения.

Россию в этом году представляли два участника из Москвы: ресторан «COOK'KAREKU», во главе с его создателем и владельцем Александром Раппопортом, и ресторан «Crabs are coming», представленный его основательницами Марией Максименко и Ксенией Ламп.



Александр Раппопорт в окружении управляющего состава «COOK'KAREKU»

Александр Раппопорт за последние три года превратился из самого известного адвоката России в самого известного ресторатора. Он «печет» рестораны как горячие пирожки, открывая по несколько заведений в год. Все они становятся популярными благодаря интересным концепциям, оригинальным интерьерам, качественной кухне и демократичным ценам. На конкурс Александр приехал со своим проектом «COOK'KAREKU» - рестораном, сервирующим исключительно завтраки 24 часа в сутки.

Вторыми претендентами из России были молодые ребята, основатели ресторана «Crabs are coming» с концепцией моно-продукта. Компания дальневосточных друзей несколько лет назад приехала из Владивостока с мыслями о покорении Москвы. Обнаружив в столице проблемы с качеством морских гадов отечественного производства, они открыли ресторан, где предложили меню, основанное на главном ингредиенте - камчатском крабе. Идея стала настолько востребована, что в этом году они собираются открыть аналогичный ресторан в Лондоне.



Команда «Crabs are coming» представляет жюри концепцию своего ресторана

Украину представлял самый популярный ресторан Киева «Любимый дядя». Опытный украинский ресторатор Дмитрий Запорожец задумал ресторан для души, куда он сам - неугомонный путешественник и экспериментатор - привозит со всего света разнообразные диковинные вещицы. Готовит же на кухне его израильский друг и соратник Владимир Ташаев. Используя специи Ближнего Востока, он открывает новые возможности украинских фермерских продуктов.



Команда лучшего ресторана Украины «Любимый Дядя»: Анна Днепрова, Дмитрий Запорожец (управляющий состав) и шеф-повар Владимир Ташаев

В итоге голосования профессионального жюри места распределились так: золотая «Пальмовая ветвь» досталась берлинскому ресторану «Bun Bao», предлагающему азиатские бургеры, серебряная - московскому «COOK'KAREKU», а бронзовая - парижскому «Persillé – Maison de viande», сервирующему исключительно мясные блюда.

[Женева](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/sladkaya-zhizn-zhenevy>