

## Меню для Федерального Совета и сильных мира сего | Menu du Conseil fédéral et des autres grands de la terre

Auteur: Лейла Бабаева, [Берн](#), 19.04.2013.



Прием в стиле Прекрасной эпохи 22 марта этого года в отеле Bellevue Palace ([letemps.ch](http://letemps.ch))

Шеф-повар бернского отеля Bellevue Palace Грегор Циммерман рассказал в интервью газете Le Temps о гастрономических пристрастиях федеральных советников и их высокопоставленных гостей – каждую неделю он готовит три обеда для членов швейцарского правительства.

|  
Le chef exécutif au Bellevue Palace à Berne, Gregor Zimmermann a fait part au journal Le Temps des menus qu'il cuisine pour les puissants de ce monde : il est chargé des trois déjeuners de travail hebdomadaires du Conseil fédéral.

Menu du Conseil fédéral et des autres grands de la terre

Помимо одной занимаемой видной – и завидной – должности (шеф-повар,

ответственный за приготовление обедов для официальных приемов Федерального Совета), бернский маэстро кухни является еще и членом [клуба](#) ведущих шеф-поваров мира, наряду с личными поварами королевы Дании, королевы Англии, короля Швеции, принца Монако, короля Таиланда, премьер-министра Канады, президентов Финляндии, Франции, США, Индии, Греции, Ирландии, Польши. Россию представляет в клубе 26-летний шеф-повар Кремля Вахтанг Абушиди. Члены клуба почти сплошь мужчины, за исключением одной дамы – Кристеты Комерфорд, которая входит в администрацию Барака Обамы.

Клуб сокращенно называется ССС: от французского «Club des chefs des chefs». Эту игру слов можно перевести как «клуб шеф-поваров глав государств», которые готовят для первых лиц или, в крайнем случае, обеспечивают яства для официальных приемов. Клуб родился по инициативе шеф-повара и специалиста по гостиничному бизнесу Жилия Брагара в 1977 году. Члены клуба ежегодно встречаются в новой стране по приглашению живущего в ней коллеги, где открывают для себя местные гастрономические секреты и принимают участие в различных кулинарных мероприятиях, стремясь способствовать привлекательности профессии повара и укреплять ее престиж. Суть удачно резюмировал Жиль Брагар: «Политика разделяет людей, а стол объединяет».

Этим летом кулинары соберутся в Вашингтоне, где будут помогать Мишеле Обаме бороться с ожирением американского населения. Ранее их уже принимали в Соединенных Штатах Рональд Рейган и Билл Клинтон. В марте прошлого года клуб побывал в Японии, где устроил торжественный обед в помощь пострадавшим от аварии на АЭС Фукусима-1.

Если заглянуть в мир изысканной кухни – в мир блюд, которые не увидишь в домах простых граждан, разве что по особым праздникам, – то мы увидим консоме Александры (по имени британской королевы Александры (1844-1925)), «архиерейский кусочек», мясо телячьей зобной железы, малиновое мороженое с шампанским, фигурные торты, и многое такое, чему человек неискушенный не сразу и подберет название. То, что вы только что прочитали, – это краткое описание королевского пиршества, устроенного 22 марта этого года по случаю столетия бернского пятизвездочного отеля Bellevue Palace.

О последнем, учитывая его вековую историю, можно многое рассказать. В его роскошной обстановке вели беседы такие личности, как Елизавета II, Нельсон Мандела, Фидель Кастро, испанский король Хуан Карлос, Жак Ширак, японский император Акихито, не считая бесчисленных дипломатов, сановников и высокопоставленных лиц. Кроме реальных исторических персонажей, в отеле бывали участники интриг, рожденных воображением англичанина Джона Ле Карре и других писателей. Прежде, чем взглянуть на кухню, которая расположена в подвале здания и где колдует над изысканными блюдами Грегор Циммерманн, о Bellevue Palace стоит сказать, что он является официальным отелем швейцарского правительства и собственностью Конфедерации, в нем 128 шикарных номеров, из них несколько – бронированы, чтобы лучше охранять особо важных персон.

Грегору Циммерманну на работе скучать не приходится. Перед ним и его коллективом стоит задача готовить ежедневно в среднем 1200 обедов в разгар сезона, плюс торжественные обеды для избранных, бургеры для бара и иные менее значительные блюда для других случаев. Кроме безусловной заботы о вкусовых

качествах приготовляемых кушаний, повара делают упор на ее полезность для здоровья, отсутствие вредных ингредиентов.

За десять лет своей карьеры в отеле Bellevue Palace Грегор Циммерман участвовал в собраниях клуба ССС в Квиринальском дворце (официальная резиденция президента Италии), Елисейском дворце и Кремле (где профессионалов изысканной кухни приветствовал Дмитрий Медведев, занимавший на тот момент пост президента России), а также в Берлине и в Макао. Каждая встреча оставила в его памяти неизгладимые впечатления – как от местного колорита, так и от слаженности, чувства профессионального взаимопонимания.

«Когда мы принимаем главу другого государства, то наши коллеги сообщают нам о его вкусах, аллергии на что-либо, предпочтениях, придерживается ли он особой диеты. И я смело могу позвонить члену нашего клуба, чтобы узнать, могу ли я добавить в блюдо алкоголь или мне лучше этого не делать. Или, например, желатин, или же мясо, в зависимости от того, что я готовлю в данный момент...», - рассказал Грегор Циммерманн.

Если дело касается официальных приемов, то бернский кулинар передает свои предложения в протокольный отдел на рассмотрение, а позднее получает окончательное меню, утвержденное начальником отдела. Главное пожелание в таких случаях - по мере возможности отдавать предпочтение продуктам швейцарского происхождения, среди которых можно назвать овощи из округа Зееланд, рыба из региона Трех озер в кантоне Юра, зимментальское мясо, сыры с альпийских пастбищ.

Что до других членов клуба королевских и президентских поваров, то их рабочие будни достаточно сложны и окрашены в разные оттенки в зависимости от обстановки на месте. Например, в Кремле, пишет газета Le Temps, где присутствует навязчивый страх перед отравлением, все блюда контролирует и пробует военный врач, каждый ингредиент и продукт взвешивается. О других сильных мира сего – например, об Ангеле Меркель, Франсуа Олланде или Бараке Обама – трудно сказать что-то конкретное, есть лишь отрывочные сведения. А вот по поводу Федерального Совета известно, что здесь предпочтение отдается скорости и легкости: во время своих заседаний Совет выделяет только один час на обед.

Скудности сведений о гастрономических пристрастиях руководителей государственных аппаратов есть объяснение: члены ССС должны соблюдать профессиональную тайну. Причины понять нетрудно, ведь, как подчеркнул Жиль Брагар: «Стоило публике узнать, что Жак Ширак обожает телячью голову, как все принялись готовить ему именно это блюдо...»

[швейцарская кухня](#)

[швейцарские шеф-повара](#)

Статьи по теме

[Повар Её Величества](#)

---

**Source URL:** <https://www.nashagazeta.ch/node/15316>