

Swiss на седьмом небе гастрономии | SWISS au septième ciel de la gastronomie

Author: Ольга Юркина, [Цюрих/Шаффхаузен](#) , 06.09.2011.



Меню от Андре Йегера будет подаваться на борту межконтинентальных рейсов швейцарской авиакомпании (DR)

Швейцарская авиакомпания обновляет меню в салонах бизнес и первого классов на рейсах дальнего следования. Гастрономическое предложение от шеф-повара ресторана Fischerzunft в Шаффхаузене, отмеченного гидом GaultMillau, дополняют вегетарианское меню легендарного цюрихского Hiltl и экзотические хиты из Гонконга.

|

La compagnie aérienne SWISS renouvelle sa carte gastronomique dans les salons des First et Business classes. Un menu spectaculaire du chef étoilé de "Fischerzunft" à Schaffhouse, une succulente proposition du restaurant végétarien Hiltl à Zurich et, en avant-goût de Hong Kong, une carte exotique de Peninsula.

SWISS au septième ciel de la gastronomie

Совсем недавно мы [сообщали](#) о том, какими изобретательными блюдами радуют пассажиров вагоны-рестораны Швейцарских железных дорог. Авиакомпания Swiss не уступает своим «коллегам» на земле и балует клиентов гастрономическими изысками от маститых шеф-поваров.

Этой осенью в рамках концепта «Swiss Taste of Switzerland» слово предоставляется кантону Шаффхаузен и Андре Йегеру, шеф-повару отеля-ресторана Fischerzunft, обладателю 19 баллов престижного гида GaultMillau. Компанию на тарелке его блюдам составят вегетарианское гастрономическое меню от ресторана Hiltl в Цюрихе и экзотические нотки восточной кухни в исполнении шеф-повара отеля Peninsula в Гонконге. Неудивительно, что за столь аппетитное и пестрое предложение Swiss получила премию Mercury Award Международной ассоциации ресторанного обслуживания в транспорте (International Travel Catering Association).

Пассажирам классов SWISS First и Business на всех межконтинентальных рейсах, отправляющихся из Швейцарии, и некоторых обратных, а также на европейских маршрутах дальнего следования с начала сентября до конца ноября будут предложены творения «Кухни счастья» Андре Йегера. Вот уже более 30 лет звездный шеф-повар из Шаффхаузена воплощает в своих блюдах кулинарный и культурный авангард швейцарской гастрономии, оригинальные современные реминисценции региональных рецептов. Именно Андре Йегер внес в гастрономические традиции Гельветии утонченные ароматы китайской кухни, объединив Запад и Восток в одной тарелке.

«Новая волна» швейцарской гастрономии многим обязана шеф-повару Fischerzunft, неотлучно работающему у плиты в своем ресторане. Открытая миру и новым тенденциям, его кухня гармонично сочетает традиции с инновациями, не страшась замысловатых интерпретаций знаменитых блюд.

По признанию шеф-повара, несмотря на его богатый опыт и многочисленные награды, сотрудничество с авиакомпанией стало настоящим испытанием. Не только в кулинарном, но и в технологическом плане. Дело в том, что в салоне самолета условия совсем иные, чем на земле: воздух суше, атмосферное давление ниже, следовательно, и вкус у блюд иной, нежели на берегах Рейна. Например, такие оттенки, как соленые и сладкие, будут выражены гораздо слабее, и восприниматься в блюде в меньшей степени.

Учитывая это стеснительное обстоятельство, Андре Йегер с самого начала ограничил выбор блюд для обеда в воздухе. Верный любимым им вкусам Азии, он сделал ставку на питательное меню с сильно выраженным характером, не экономя на специях и приправах. Так в салоны Swiss попали кусочки жаркого из морского черта с гарниром из крема васоби и свекольного салата, запеченный тартар из артишоков с помидорами-черри и грушевый пирог с панна коттой из экзотического фрукта диптерикса, происходящего, на этот раз, не из Азии, а из Латинской Америки. К слову, десерт – свободная интерпретация традиционного морковного пирога

(Rüebliorte) с родины Андре Йегера – кантона Аргау.

Поломать голову пришлось и над логистикой: переправить блюда на бортовую кухню, с наименьшими потерями для вкуса и качества продуктов, - задача не из легких. Снова пришлось отказаться от некоторых излюбленных рецептов: например, чувствительная дичь, которую Андре Йегер готовит в своем ресторане, не годится для подобных экспериментов с заморозкой. Ведь после приготовления блюда, предназначенные для самолетов, замораживаются при температуре 1-2 градуса и в таком виде ожидают разогрева в бортовой печи – до 160 градусов. Впрочем, окончательный вариант меню, предложенный мэтром с берегов Рейна, ничуть не пострадал от принудительных условий полета, и прекрасно иллюстрирует мастерство шеф-повара, ставшее такой же достопримечательностью Шаффхаузена, как самый высокий водопад Европы и виноградники «маленького швейцарского рая».

Пассажиры, отказывающиеся от мяса, смогут отведать не менее изысканное меню от вегетарианского ресторана Hiltl. Мы уже [рассказывали](#) историю старейшего «овощного» заведения Швейцарии, родившегося из «Вегетарианского приюта и кафе для трезвенников» в городе на Лиммате и ставшего фешенебельной маркой здорового питания. Одним словом, клиенты Swiss, воздерживающиеся от мясных изделий по тем или иным причинам, нисколько не пожалеют о своем выборе и голодными не останутся. К большой радости тех, кто предпочитает экономить на билетах: партнерство с Hiltl распространяется на все три класса авиакомпании.

Наконец, в дополнение к концепту «Swiss Taste of Switzerland», на рейсах Цюрих-Гонконг действует специальное предложение от прославленного на весь мир пятизвездочного отеля Peninsula. Флориан Тренто, швейцарский шеф-повар гонконгского ресторана, каждые три месяца представляет новое меню на суд пассажиров Swiss First и Business. Сотрудничество, продолжающееся вот уже около двух лет, приносит изысканные плоды в виде экзотических фантазий, сочетающих традиции европейской гастрономии с пряными сюрпризами азиатской кухни.

swiss.com

[Ресторан Fischerzunft](#)

[Haus Hiltl](#)

[The Peninsula Hong Kong](#)

[swiss авиакомпания](#)

[авиабилеты швейцария](#)

Статьи по теме

[Hiltl без мяса](#)

[Швейцария впала в вегетарианство](#)

[Где поесть сырого в Швейцарии?](#)

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

[Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением](#)

[Экзотика в швейцарских границах](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/12230>