

## Гармония вкуса, красок и звуков, или женевский праздник для эпикурейцев | Harmonie de saveurs, de couleurs et de sons ou le festival « épicurieux » à Genève

Author: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 30.11.2012.



Какой гарнир подойдет к черной икре и балыку? Об этом расскажут организаторы фестиваля «Épicurieux» ([passportdelicious.com](http://passportdelicious.com))

В среду 5 декабря в Женеве впервые пройдет гастрономический фестиваль « Épicurieux ». Французские шеф-повара Жюльен Бюрла и Рафаэль Вионнэ расскажут поклонникам эпикурейского образа жизни о том, какие блюда лучше всего идут под

икорочку и балык. Ритмичности кулинарному шоу придадут композиции в стиле электро-рок группы Love Motel.

|  
Le 5 décembre prochain, Genève accueillera la 1-ère édition du festival « épicurieux » organisé par le magazine M.I.A.M. Deux chefs, Julien Burlat et Raphaël Vionnet, prépareront une entrée et un plat pour accompagner le Caviar à la royale et le saumon Balik de la maison Caviar House.

Harmonie de saveurs, de couleurs et de sons ou le festival « épicurieux » à Genève

Французский журнал современной гастрономии [M.I.A.M.](#) приглашает в среду 5 декабря всех любителей икры, осетрины, изысканных закусок и рок-ритмов в город Кальвина на праздник вкусных и красивых блюд и оригинальной музыки. В центре современного искусства и танца [Flux Laboratory](#), расположенном в симпатичном женевском квартале Каруж, пройдет гастрономический фестиваль под забавным названием «Épicurieux» (игра французских слов: «épicurien» - эпикуреец и «curieux» - любопытный).

Блистать на кулинарной арене будут два мастера своего дела: Жюльен Бюрла из Антверпена (ресторан Le Dôme, Бельгия) и Рафаэль Вионнэ из Шамони (ресторан l'Auberge du Bois Prin, Франция). Тема фестиваля – меню, сопровождающее королеву банкетов – икру – и любимца закусок – балык (это слово, кажется, заняло прочное место во французском и английском языках – «balyk», копченое или вяленое мясо хребтовой части осетровых и лососевых рыб). Несмотря на мнение, высказываемое некоторыми рестораторами о том, что икра хороша сама по себе (ее следует дегустировать по обычаю астраханских рыбаков прямо с руки, не заедая хлебом и не приправляя ни маслом, ни специями), французские повара решили доказать, что кашу, простите, икру, ни маслом, ни другими изысканными закусками не испортишь. Главное – как приготовить. Дело мастера боится, а гордым осетрам и кокетливым баночкам с черным жемчугом нежных икринок от женевского дома [Caviar House](#) придется трепетать в ожидании приговора избалованных эпикурейцев, которые придут на фестиваль. Действительно ли блюда французских повара служат удачным обрамлением к «икорно-балычному» изобилию женевского ресторана? Решение за дегустаторами.

Несколько слов о кулинарах, которым предстоит блеснуть на фестивале. Они оба тесно связаны с альпийским регионом. Жюльен Бюрла родился во французском городе Сент-Этьен (департамент Луара, регион Рона-Альпы), учился по специальности «гостиничное хозяйство» в Вене, затем работал под руководством ведущих французских шеф-поваров – Пьера Ганьера, Бернара Пако, Алена Дюкасса. В 2002 году перебрался в Бельгию, где стал радовать своими шедеврами посетителей известного антверпенского ресторана Le Dôme. Одновременно принял предложение друга детства Арно Занье и взял на себя «шеф-поварство» в его ресторане Le Chalet, расположенном в городке Межев (французские Альпы, департамент Верхняя Савойя). Так и приходится ему колесить по Европе - из Бельгии в Альпы и обратно.

Рафаэль Вионнэ трудится в горной альпийской деревушке Шамони, у подножия Монблана, уже не первый год он – шеф-повар в ресторане l'Auberge du Bois Prin. Его кулинарные творения отмечены в [«Красном справочнике» Мишлен](#) за 2012 год – ресторану l'Auberge du Bois Prin была присуждена «мишленовская звезда», знак качества гастрономического искусства.

Оригинальности кулинарному шоу придадут музыкальные композиции в стиле электро-рок в исполнении швейцарской рок-группы Love Motel. Как всегда, изюминка мероприятий, проходящих в залах Flux Laboratory – гармоничное взаимодействие артистической богемы и бизнес-кругов. Современное общество, существующее подчас в отрыве от духовности и культуры, имеет возможность соприкоснуться с танцем и музыкой, узнать новое из мира кулинарии, путешествовать во времени и пространстве, дегустируя новые и старинные блюда под бешеные звуки бас-гитары или тонкие напевы клавесина.

И пусть не каждый согласится с тем, что рок дарит наслаждение от общения с музыкой или развивает потенциал личности, но, тем не менее, соревноваться в кулинарном мастерстве 5 декабря Жюльену Бюрла и Рафаэлю Вионнэ придется в клокочущем ритме рок-музыки. Зрелище, согласитесь, обещает быть захватывающим, а любители икры и балыков получают наслаждение от лицезрения приготовления закусок под звуки динамичных гитарных аккордов.

[гастрономический фестиваль](#)

[Женева](#)

Статьи по теме

[«Какой русский не любит черной икры?»](#)

[Черная икра швейцарского качества](#)

[Полет на планету Caviar](#)

---

**Source URL:**

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/garmoniya-vkusa-krasok-i-zvukov-ili-zhenevskiy-prazdnik-dlya-epikureycev>