

Гастрономический фестиваль в Санкт-Морице | Festival gastronomique à Saint-Moritz

Author: Лейла Бабаева, [Санкт-Мориц](#) , 09.01.2018.



Гости полны нетерпения (stmoritz-gourmetfestival.ch)

Праздник вкуса в 25-й раз пройдет с 12 по 20 января в знаменитом городе кантона Граубюнден. На фестиваль приглашены известные шеф-повара из Швейцарии, Нидерландов, Таиланда, Словении, Сингапура, Индонезии и Германии.

|

La 25e édition de la fête du goût aura lieu du 12 au 20 janvier 2018 et séduira le public grâce aux chefs invités de la Suisse, des Pays-Bas, de la Thaïlande, de la Slovénie, du Singapour, de l'Indonésie et de l'Allemagne.

Festival gastronomique à Saint-Moritz

За предыдущие 24 года на фестивале побывали более 80 000 гурманов, которых угощали около 200 шеф-поваров из 30 стран. Тем не менее, смысл происходящего не в соревновании между признанными мастерами, а в их сотрудничестве на радость гостям, подчеркивается на сайте праздника.

Открытие состоится 12 января в отеле Kulm в Санкт-Морице. Виртуозы кулинарного искусства изумят своими блюдами гостей, которые смогут с ними пообщаться и обсудить важные подробности приготовления того или иного шедевра. Изысканные вина и шампанское, музыка и другие развлечения ждут ценителей хорошей кухни.

13, 14, 15 и 16 января в отеле Badrutt's Palace для сладкоежек будут выставлены бесчисленные лакомства, приготовленные из лучшего шоколада. Эта часть праздника называется Chocolate Cult (англ.: Культ шоколада), здесь можно будет попробовать пралине с шоколадной пастой джандуйя на основе фундука, ганашем и искусно выполненной на конфетах эмблемой годовщины фестиваля.

13, 14 и 15 января в отеле Waldhaus любители вина будут наслаждаться вкусами двенадцати красных и белых напитков из Бургундии... и, возможно, цитировать друг другу Омара Хайяма, который со знанием дела посвятил вину не одно рубаи.

14 января ресторан CheCha приглашает отпраздновать русский Старый Новый год. Веселье начнется в 11 утра с позднего завтрака и продлится весь день. Четыре шеф-повара обеспечат гостей угощениями, а музыка и танцевальные номера не дадут скучать. С 15:00 в ресторане начнут подавать жаренное на гриле мясо, а в баре – водку, которую на сайте фестиваля называют национальным русским напитком.

В понедельник 15 января в отеле Suvretta House пройдет гастрономический тур, участники которого откроют для себя разнообразные напитки и деликатесы, а также пролистают недавно изданные книги, посвященные высокой кухне.

16 января в отеле Badrutt's Palace будет организована Kitchen Party (англ.: Вечеринка на кухне) с участием шеф-поваров, которые намерены подавать угощение прямо с шипящих сковород и выпускающих клубы пара кастрюль. Атмосферная музыка и вина дополнят ощущение праздника.

17 января в отеле Waldhaus гостям предложат меню из нескольких блюд, приготовленных молодыми шеф-поварами Конфедерации исключительно из швейцарских продуктов, а в винном погребе отеля Steffani будут поданы вина и сыры. Гостям предстоит справиться с непростой задачей: подобрать к каждому напитку наиболее подходящий сыр. Двери винного погреба будут открыты также 18 и 19 января.

18 января в отеле Suvretta House французский винодельческий дом Laurent-Perrier, ведущий свою историю с 1812 года, представит различные творения, которые подадут к обеду из пяти блюд под музыку в исполнении швейцарской скрипачки Скарлетт Стокер. Скарлетт подготовила длинный список композиций: от Моцарта и

аргентинского танго до современных мелодий.

19 января в отеле Suvretta House компания Caratello Wine представит итальянские вина, включая знаменитое тосканское кьянти, а меню из четырех блюд поможет максимально насладиться вечером.

К сожалению, билеты на заключительную часть фестиваля 20 января уже распроданы, однако можно посетить любые из описанных выше вечеринок, подробнее ознакомившись с программой на специальном [сайте](#).

[гастрономический фестиваль](#)

[высокая кулинария](#)

[шеф-повара швейцарии](#)

[фестивали](#)

Статьи по теме

[Гастрономические пристрастия женеvцев: от Прекрасной эпохи до наших дней](#)

[По Швейцарии – в поисках шедевров осенней гастрономии](#)

[Модернистская кухня: искусство и наука кулинарии](#)

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

Source URL:

[https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gastronomicheskiy-festival-v-sankt-mo-
rice](https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gastronomicheskiy-festival-v-sankt-mo-
rice)