

## Ужин со звездой | Dîner "étoilé"

Author: Людмила Клот, [Санкт-Мориц](#) , 02.02.2010.



[www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)

17-ый Гастрономический фестиваль «Кулинарные Звезды и Кумиры» проходит на этой неделе в Санкт-Морице.

La 17ème édition du St Moritz Gourmet Festival se déroulera du 1er au 5 février, et accueillera des "stars et icônes de la cuisine".

Dîner "étoilé"

Знаменитый фестиваль в гастрономической столице Альп, на курортах Санкт-Мориц и Энгадин, начался 1 февраля и продлится до 5-го. Проводит фестиваль один из его основателей, президент Всемирного гастрономического клуба Рето Матис. Причем если в прошлом году Гастрономический фестиваль избрал «острую» тему пряностей и приправ – он так и назывался «Spicy Chefs» - «Пряные шеф-повара», то в этом году название еще более многообещающее «Culinary Stars & Icons», что можно перевести как «Кулинарные Звезды и Кумиры». «Звездные» повара из Германии, Эмиратов, Франции, Италии, Австрии, Португалии и, конечно, Швейцарии вновь продемонстрируют свое мастерство в Санкт-Морице.

Новость этого года в том, что фестиваль расширяет свою географию, добравшись и до региона Верхнего Энгадина. Он проходит не только в таких известных «классических» ресторанах, как Kronenhof в Понтрезине, или Chesa Guardalej в местечке Шампфер, но и новых, суперсовременных уголках для гурманов. Например, в ресторанах Mathis Food Affairs в Корвиглии или Cava des Hotels Steffani в Санкт-Морице.



Обед в горном ресторане [stmoritz-gourmetfestival.ch]

Коротко – чтобы не захлебнуться слюной - пройдемся по основным пунктам программы.

«Изысканные горные блюда»: обед и дегустация на горной станции Корвиглия, расположенной на высоте 2'486 метров. Начало ровно в полдень. Устроитель обеда - Mathis Food Affairs. Готовит для гостей сам Рето Матис, особенно известный творческим подходом к созданию блюд с трюфелями и икрой. Завершит обед, по горной традиции, дегустация сыров, среди которых знаменитый «папский сыр» мэтра Антони. Стоимость обеда 145 франков на человека, но уточним, что в эту сумму не входят напитки и подъем до Корвиглии.

«Горный ланч в Энгадине»: сервируется на высоте 2'456 метров, ежедневно, с 2 по 5 февраля, в ресторане Muottas Muragl. Шеф-повар Вернер Штраус по прозвищу «горный Вернер» избрал для своего ланча девиз «Натуральное качество без ненужных приправ». Он готовит оригинальные фирменные блюда Энгадина в технике, которую сайт Гастрономического фестиваля описывает как «страстную и бескомпромиссную кухню». А оторвав взгляд от тарелки, вы сможете оценить великолепный вид на озеро Энгадин и захватывающий горный пейзаж. Стоимость обеда составляет 85 франков.

Частная дегустация «Шоколадный культ». Она пройдет с 2 по 5 февраля, с 15 до 18 часов, в Большом зале отеля Badrutt's Palace. Материал для дегустации предоставляет крупнейший в Цюрихе магазин сладостей Sprüngli, а артистическую технику исполнения показывает шеф-кондитер отеля Badrutt's Palace Стефан Гербер. Он приглашает гостей совершить сладкое путешествие по маршруту "Мадагаскар-Гватемала" длиной... 10 метров – таков размер буфета для дегустации. Стефан Гербер создаст многочисленные пирожные и другие изыски из нежнейших сортов шоколада, от насыщенно-горького до фруктово-сладкого. Лучше всего попробовать по маленькому кусочку от каждого шоколадного деликатеса.



Шоколадная дегустация [stmoritz-gourmetfestival.ch]

Одновременно Зепп Фасслер, шоколадных дел мастер из знаменитого кондитерского дома Sprüngli, поможет желающим создать собственное шоколадное произведение. Изготовление своего сорта шоколада не менее интересно и сложно, чем собственных духов. Вначале любители должны выбрать, какие ингредиенты им использовать, а затем смешать их с базовой основой – шоколадом Grand Cru от марки Sprüngli, чтобы получить нечто новое и оригинальное. Дерзайте – шоколад сложно испортить!

В дегустации шоколада могут участвовать все желающие. Кстати, это единственное мероприятие в рамках фестиваля, куда бронировать места заранее не нужно, стоимость участия - 40 франков.

А когда солнце прячется за горные вершины, наступает время... правильно, качественно покушать. Начиная с 18 часов в ресторане Muottas Muragl сервируется «Горный ужин». Натуральная альпийская кухня с романтическим средиземноморским оттенком. Кстати, Muottas Muragl – единственный ресторан, открытый в Верхнем Энгадине по вечерам, так что мимо вы не пройдете, 125 франков на человека.

«Аперитив с Ирмой Дюч»: в Санкт-Морице со 2 по 4 февраля каждый вечер в отеле Schweizerhof Ирма Дюч – первая дама швейцарской кухни, получившая «звезду» от гастрономического гида Michelin, автор книг по кулинарному искусству, будет готовить для всех разнообразные закуски к аперитиву, назвать которые и слова-то в русском языке не подберешь: между finger food и канапушками. Цена удовольствия 55 франков, включая шампанское.



Эти и другие закуски от Ирмы Дюч [stmoritz-gourmetfestival.ch] Также под эгидой Гастрономического фестиваля в отеле Badrutt's Palace 5 февраля пройдет специальный вечер сигар Davidoff, на котором знаменитая марка готова приблизить своих клиентов к философии Зино Давидофф, объясняя, каково значение правильно обрезанной сигареты во время послеобеденного отдыха: начало в 16 часов.

И наконец, венец дня – это ужин с кулинарной знаменитостью. Приглашенные повара, те самые кулинарные кумиры и звезды, показывают свое мастерство каждый в своем ресторане.

Санти Сантамария (Дубаи), ресторан Le Restaurant в отеле Badrutt's Palace в Санкт-Морице.

Эдуар Лубер (Франция), ресторан Romanoff в отеле Carlton, Санкт-Морице.

Кристоф Баскье (Франция), ресторан Kronenstübli в Понтрезине.

Дитер Кошина (Польша), ресторан Trattoria Diavolo в местечке Шампфер.

Ирма Дюч (Швейцария), отель Schweizerhof, ресторан Acla.

Вини Брюггер (Австрия), ресторан отеля Kempinski Grand Hotel des Bains, Санкт-Морице.

Гаэтано Тровато (Италия), ресторан отеля Kulm, Санкт-Морице.

И наконец, группа поваров с немецкого телеканала RTL II готовит для гостей ресторана Carpiccio в отеле Suvretta House.

Форма одежды для торжественного ужина – темный костюм и галстук для мужчин. А уж женщинам не нужно объяснять, как выглядеть красиво и элегантно, особенно в тот вечер, когда кто-то другой стоит для тебя за плитой... Ужины с кулинарными звездами будут идти три дня, со вторника по четверг, а в пятницу состоится Большой гастрономический финал – все билеты на него уже проданы!

Кроме Гастрономического фестиваля в Санкт-Морице в течение всего года проходит около 150 всевозможных мероприятий: весенний фестиваль классической музыки, кубок мира по поло на снегу, Энгадинский роликовый марафон, оперный фестиваль, соревнования по конному спорту, конкурс воздушных змеев и многочисленные парусные регаты на озере.

[Швейцария](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/uzhin-so-zvezdoy>