

## Форель на снегу и завтрак в инее | Féras et fromages sur les neiges étoilées

Auteur: Ольга Юркина, [Шатель/Порт-дю-Солей](#) , 28.01.2011.



Французский горнолыжный курорт Шатель, неподалеку от швейцарской границы ([leskidunordausud.fr](http://leskidunordausud.fr))

Премьера Международного фестиваля Гастрономии «Звездные снега» состоится на француско-швейцарской границе, в декорациях грандиозных зимних пейзажей Порт-дю-Солей.

|  
Le Festival international de Gastronomie Neiges Etoilées aura lieu à Châtel du 28 au 30 janvier 2011.

Féras et fromages sur les neiges étoilées

Соревнования шеф-поваров из Франции и Швейцарии, мастер-классы по кулинарии, дегустации вин, завтрак в снегу на высоте более 2000 метров... Эти и множество других сюрпризов ожидают любителей вкусно и оригинально поесть в деревушке Шатель, на одном из курортов знаменитого Порт-дю-Солей. Горнолыжный регион на француско-швейцарской границе славен не только захватывающими видами и радушным гостеприимством, но и своими кулинарными изысками.

В Шателе - около шестидесяти ресторанов, каждый из которых предлагает свой безукоризненный гастрономический спектакль. Да и аппетитное название местности, где расположен курорт, говорит само за себя: «Долина Изобилия». Стоит ли объяснять, почему это истинное царство вкуса было выбрано сценической площадкой для премьеры Международного фестиваля Гастрономии?

«Звездные снега» - под таким поэтическим названием состоится свидание мэтров и ценителей высокого кулинарного искусства, цель которого - познакомить широкую публику с необъятным вкусовым спектром традиционной и гастрономической кухонь региона. В центре фестиваля - соревнования шеф-поваров лучших ресторанов во французской и швейцарской частях Порт-дю-Солей.

Швейцарию представят Жереми Оливье (Atelier gourmand/Café du Nord в Шампери), Медерик Ландуа (винотека Di.Vins Моржен), Жан Пак (отель Alpadze Lou Kra, Шампуссен) и Ксавье Скулати (ресторан Le Tseudron, Торгон). Под французским флагом выступят Дамьян Отен (ресторан Le Vieux Four, Шатель), Себастьян Тренка (Les Cornettes, Шатель д'Абонданс), Франк Пателли (La Pension de Savoie, Абонданс), Станислас Кассар (отель Neige et Roc, Авория), Микаэль Террьер (Le Chalet Philibert, Морзин), Грегори Деляша (отель Le Crychar, Ле Жетц), Кристель Роттер (ресторан Les Rhodos, Монтрион) и Максим Дерио (L'Amandier, Сан-Жан-д'Оль).

Двенадцати мэтрам предложат пофантазировать на тему двух популярных региональных продуктов - сыра Долины Изобилия и форели Женевского озера. Свои блюда они изготовят на глазах у зрителей и непреклонных членов жюри, которое возглавит Эдуард Лубэ, «Лучший повар 2011 года Gault Millau». Гастрономические шедевры в этом нешуточном состязании будут оцениваться сразу в нескольких категориях: уникальность рецепта, визуальный аспект оформления, техника приготовления и вкусовые характеристики. На кону - три номинации: за оригинальность, элегантность и специальный приз симпатий.

Состязания шеф-поваров сопровождаются развлекательной программой на все вкусы - в прямом и переносном смысле слова. В центре городка взрослых и детей ожидают мастер-классы по приготовлению нежного десерта макарона, итальянских клецок ньокки, паштетов и пирожных. Известный булочник Гонтран Шеррье, автор кулинарных книг, продемонстрирует бесконечные возможности хлеба, швейцарский шеф-повар Дени Мартен, обладатель двух звезд Мишлена - посвятит желающих в особенности молекулярной кухни.

Если вы любите не только готовить, но и фотографировать, на специальном мастер-классе вас научат правильно снимать блюда - так, чтобы изображение захотелось проткнуть вилкой и съесть. Вдохновение можно черпать на выставке профессионального фотографа Жан-Марка Фавра, посвященной провансальской кухне. Дети в это время могут заняться дегустацией супов и выступить в роли жюри, выбрав самый удачный и ароматный.

«Рынок снегов», который раскинется на горнолыжной станции, не имеет ничего общего с катанием на санках. Это чудо-городок для гурманов, в деревянных домиках которого можно попробовать горячий шоколад, изготовленный по старинному рецепту, экзотический чай, сыры и прочие местные продукты. Не пропустите полдник с завязанными глазами и дегустацию вслепую – оригинальный способ открыть для себя богатую гамму региональных вин.

Наконец, самым отчаянным гурманам предлагается подняться на вершину горы, чтобы отведать праздничный «завтрак, подернутый инеем» и за чашкой утреннего кофе полюбоваться на Женевское озеро и Монблан.

### **["Звездные снега" в Шателе](#)**

### **[Domaine de Carpelongue в Провансе](#)**

Статьи по теме

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

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

[Швейцария – на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashagazeta.ch/node/11227>