



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

SWISS – Между небом и землей, или «Кот в сапогах» на борту самолета | SWISS, between sky and land, or Le Chat Botté on board of the plane

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 09.06.2014.



Лоренцо Штолль, Иван Ривье и Доминик Готье играют в самолетики (Swiss)

По случаю запуска нового меню в первом и бизнес-классах рейсов дальнего следования швейцарская национальная авиакомпания устроила для журналистов, пожалуй, самую оригинальную презентацию, на которой нам доводилось побывать.

|

The launch of a new menu on long-haul flight was a good reason for the national airline to organize an incredible media presentation.

SWISS, between sky and land, or Le Chat Botté on board of the plane

Казалось бы, новое меню. Ну и что? Тоже мне, повод! В конце концов, в самолет садишься, не чтобы поесть. Так думали и мы, пока не узнали, какой сложный логистико-креативный процесс стоит за этим, на первый взгляд, рядовым событием. Презентация состояла из двух частей: первая точно на земле, а вторая почти в небе. Но обо всем по порядку.

Партнером SWISS по организации этого крайне необычного вечера стал один из самых старинных женевских отелей – пятизвездочный Beau-Rivage Hôtel. Конечно, не просто так. Дело в том, что именно шеф-повар расположенного в отеле ресторана Le Chat Botté («Кот в сапогах») француз Доминик Готье и его команда были избраны авиакомпанией для реализации работающей уже 12 лет – за это время в ней успели поучаствовать 45 первоклассных поваров – кулинарной программы «SWISS – Вкус Швейцарии» на три летних месяца. Этот ресторан, удостоенный звезды Мишлена и получивший 18 из 20 возможных баллов по оценке GaultMillau, славится своей французской и средиземноморской кухней и хорошо известен и местным, и заезжим гурманам. Но вот чего мы не знали – и о чем гордо сообщил Иван Ривье, генеральный директор отеля, существующего с 1865 года и до сих пор принадлежащего создавшей его семье Майер, уже в четвертом поколении – так это то, что это был первый женевский гостиничный ресторан, распахнувший свои двери не только для постояльцев, но и для всех любителей вкусно поесть.

Только в первом и бизнес-классах (© SWISS)



«Уже полтора столетия наш отель принимает путешественников, спускающихся со швейцарского неба на твердую землю Beau Rivage, - сказал господин Ривье в своем поэтическом приветственном слове. - Наш ресторан существует в двух ипостасях: зимней, когда все ограничивается залом, и летней, когда с террасы видны и знаменитый фонтан, и озеро, и Монблан, а порой и пролетающий в небе самолет SWISS».

Нетрудно догадаться, что суть кулинарной программы «Вкус Швейцарии» заключается в максимальном использовании местных продуктов, от овощей до вин. «А с июня по сентябрь – не просто швейцарских, а именно женевских, - подчеркнул генеральный директор SWISS по Романдской Швейцарии Лоренцо Штолль. - Потому

как темой меню стали Женевские празднества (Fêtes de Genève). Все сыры будет поставлять исключительно *Boucherie du Palais*, что в центре Каружа, а вина - винодельческие хозяйства *Domaine des Charmes* и *Domaine du Paradis*, оба находятся в Сатиньи, недалеко от аэропорта».

Однако журналиста, как и соловья, баснями не кормят, и организаторы вечера отлично это знали. А потому, вынудив нас прослушать все полагавшиеся речи и сфотографировать выставленные специально для этой цели образцы всех вошедших в меню блюд, они наградили нас за терпение, пригласив отужинать ... на крыше Beau-Rivage, с которой в тот чудесный вечер открывался умопомрачительный вид на Женеву!



Карета подана! То есть, самолет (Nashagazeta.ch)

Бедные элегантные дамы, надевшие шпильки – подниматься пришлось по крайне крутой и узкой металлической лестнице, которой обычно пользуются, наверное, только трубочисты. Ладно дамы, но вот как поднимались по ней все сотрудники ресторана, нагруженные посудой, провизией, блюдами, нагревательными плитками... Да, все это было перетащено на крышу (случай совершенно исключительный, если верить директору отеля, а не верить ему у нас нет никаких оснований), и в таких ультра походных условиях был сотворен вкуснейший и изысканный ужин, бесспорно достойный мишленовских звезд. Легкое удивление вызвало отсутствие в меню десерта, но в ответ на наводящие вопросы организаторы только загадочно улыбались. На крыше было прохладно, однако на спинке каждого стула лежал заботливо приготовленный фирменный плед SWISS, прямо как в самолете. В первом и бизнес классах.

Когда все гости были обслужены, главный человек вечера, шеф-повар Доминик Готье оторвался от плиты и вышел, так сказать, в люди. Разумеется, вопросов к нему было множество, начиная с очевидного: с какими главными трудностями он столкнулся на пути в небо?

(© Лоренцо Штолль в роли
стюардессы
(Nashagazeta.ch)



- Принимая предложение SWISS, которым я был очень польщен, я даже не мог представить себе, какое огромное расстояние отделяет мою родную кухню в Beau-Rivage Hôtel и салон самолета на высоте 11 тысяч метров! – признался он. – В первый день сотрудничества с моим коллегой, шефом службы SWISS Gate Gourmet, мы «сочинили» сразу 12 блюд. Устали страшно, но получили большое удовлетворение. Главной сложностью было адаптировать блюда гастрономического ресторана к условиям полета, не потеряв ни питательных, ни вкусовых качеств, ни элегантности сервировки. Дело в том, что вся еда, предназначенная для рейса, доставляется накануне и в самолете только разогревается. Как же добиться, чтобы мясо с кровью оставалось с кровью?! Не буду раскрывать секреты, но поверьте, нам это удалось!

Поверили, а что нам оставалось делать, ведь на ужин нам дали рыбу – правда, нежнейшую.

Сюрпризы не кончались. Вновь преодолев противную лестницу, теперь уже в направлении вниз, мы были препровождены в автобус, который доставил нас в... аэропорт. Причем не в общепассажирскую часть – эка невидаль! – а в святая святых, куда вход только по особым пропускам после тщательной проверки – в ангар! На жаргоне сотрудников аэропорта ангар – это огромное помещение, куда приезжают самолеты после рейсов и где они проводят ночь, проходя тщательный технический осмотр. (Кстати, мы не предполагали, что на авиамеханика учатся целых семь лет!)

И здесь нас ждал самолет. Только для нас. И только ради того, чтобы именно в его салоне отведать изумительный десерт, который разносил лично Лоренцо Штолль, ради удачного пиара согласившийся выступить в роли стюардессы! Согласитесь, такое бывает не каждый день.



Осторожно: повар в кокпите! (Swiss)

Кульминацией стал момент, когда пилот уступил место за штурвалом Аэробуса A320 Доминику Готье. Впрочем, нас, людей, с детства знающих, что каждая кухарка может управлять государством, это не удивило.

... Тем, кто не был с нами в тот вечер, мы можем только пожелать слетать этим летом куда-нибудь подальше рейсом SWISS и, вкушая что-то вроде крема из лисичек, фисташек и трюфелей (а такое излишество точно есть в меню), вообразить себя сидящим на террасе Beau-Rivage Hôtel и любующимся на озеро, горы, ну и так далее.

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/gurm/17789>