



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

Десерт как произведение искусства | Le dessert comme une œuvre d'art

Автор: Заррина Салимова, [Женева](#) , 12.03.2024.



Фото со страницы Алины Прокопенко в Instagram @a.pr.is

14 марта в Женеве можно будет продегустировать необычные десерты украинского кондитера Алины Прокопенко, живущей сейчас в Париже.

|

Le 14 mars à Genève, on aura la possibilité de déguster les desserts uniques de la pâtissière ukrainienne Alina Prokopenko, vivant aujourd'hui à Paris.

Le dessert comme une œuvre d'art

Высокое кондитерское искусство – так можно смело назвать десерты авторства

Алины Прокопенко, глядя на которые не сразу поймешь, что же именно находится на тарелке. То, что кажется заурядным и несъедобным предметом, оказывается изысканным пирожным!

Алине Прокопенко пришлось покинуть родной Киев два года назад – из-за войны. В подкасте «Диалоги» на французском радио Aligre, она рассказала, что сначала с семьей оказалась в Австрии, а потом, волею случая, попала в Париж, где начала изучать кулинарное искусство в школе Ferrandi.

Одним из ее первых парижских проектов стало сотрудничество с бистро «La Bourse et la Vie», шеф-повар которого Даниэль Роз в апреле и мае 2022 года изменил название ресторана на «Le Borscht et La Vie» и нанял трех украинских беженцев для приготовления украинских блюд. Часть выручки была передана в благотворительный фонд, поддерживающий тех, кто пострадал от войны. У шеф-повара была и личная причина: Даниэль Роз – американец украинского происхождения. В рамках этого проекта Алина готовила традиционные украинские десерты, в том числе «Медовик» и «Киевский торт». Позже она получила работу в кафе Mater в арт-пространстве Lafayette Anticipations.

Кулинарные критики уже обратили внимание на успехи Алины. Так, парижский еженедельник Time Out включил ее в число четырех лучших кулинарных дизайнеров 2024 года. «В тени цитаделей гастрономии происходит незаметная революция. Эти женщины, освобожденные от диктата поварского колпака и получившие образование в области кино или архитектуры, создают блюда, которые украшают банкеты крупных брендов и ленты Instagram», – пишет авторитетное издание, специализирующееся на освещении культурной жизни.

Десерты Алины Прокопенко нередко сравнивают с арт-объектами. Но речь идет не о застывших правильных формах академизма, а скорее о «хулиганском» современном искусстве, представители которого стремятся разрушить каноны и удивить публику. Как и современные художники, Алина прибегает к приемам игры и иронии, заставляя зрителя сомневаться в том, что он видит, и, следовательно, задавать вопросы, задумываться и искать истину. Вот такой глубокий философский подтекст скрывается в казалось бы несерьезных десертах!

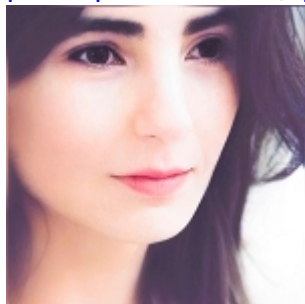
В своей серии, посвященной французским клише, Алина, например, создала десерт, поразительно напоминающий устрицу: соленая карамель, сделанная вручную сахарно-шоколадная «раковина» и «моллюск» из кофейной панакотты, гладкая и скользкая текстура которой так похожа на оригинал. «Французский завтрак» представляет собой полную окурков пепельницу: на самом деле это тарт с лимонным курдом и хрустящие меренги в форме сигарет. В аккаунте Алины в [Instagram](#) есть и другие замечательные примеры, включая сетку «заплесневевших» лимонов, сделанных из миндального крамбла, лимонного ганаша и белого шоколада, а также свечи из сливочного масла и съедобную палетку помад.



Фото со страницы Алины Прокопенко в Instagram @a.pr.is

Алина Прокопенко регулярно представляет свои творения на самых модных площадках французской столицы. Теперь такая возможность есть и у жителей Женева: попробовать необычные десерты можно будет 14 марта в Bisou Bar (зарезервировать место можно через [Instagram-страницу](#) бара).

[десерт](#)
[высокая кулинария](#)
[рестораны швейцарии](#)



[Зарина Салимова](#)
Zaryna Salimava
Статьи по теме

[А десерт-то мы забыли!](#)

[Лучшие кондитеры Европы вновь соберутся в Женеве](#)

[Горький. Сладкий. Настоящий](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/desert-kak-proizvedenie-iskusstva>