

## Ужин со звездой | Dîner "étoilé"

Автор: 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.

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.

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.

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.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/uzhin-so-zvezdoy>