

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Швейцарские новости на русском. Каждый день.
Actualité suisse en russe. Tous les jours.

[О проекте / Le projet](#) [Контакты / Contacts](#) [Реклама / Publicité](#) [Спонсоры / Sponsors](#) [Лента новостей](#)

[войти](#)
login

[зарегистрироваться](#)
enregistrer

[подписаться на рассылку](#)
souscrire à la newsletter

Пятница, 7 февраля 2014

[НАШИ ДОСЬЕ](#)

[МОЯ ШВЕЙЦАРИЯ](#)

[ШВЕЙЦАРСКИЙ СТИЛЬ](#)

[ЗДОРОВЬЕ](#)

[УГОЛОК ГУРМАНА](#)

[ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА](#)

[НАШИ ЛЮДИ](#)

[ПОЛИТИКА](#)

[ЭКОНОМИКА](#)

[КУЛЬТУРА](#)

[КНИЖНАЯ ПОЛКА](#)

[СПОРТ](#)

УГОЛОК ГУРМАНА

Дичь! Жареная? / *Bonne chasse!*

Татьяна Гирко, Женева, 25.10.2013



©restaurantcrissier

Осень – пора открытия охоты в швейцарских лесах и сезон дичи в ресторанах. Где можно отведать



НАША ГАЗЕТА.CH

Лето – осень 2013 года / Август - 3

оленину, мясо дикого кабана, косули, а также диких уток, глухарей, фазанов, куропаток и рябчиков? Несколько адресов в Романдской Швейцарии читателям на заметку.

L'automne est une saison de la chasse dans des forêts suisses et celle du gibier dans des restaurants. Où manger cette viande sauvage désormais très à la mode? Voici quelques bonnes adresses en Suisse romande.

«Хорошая охота – та, которая кормит» гласит шотландская поговорка. В октябре для шеф-поваров швейцарских ресторанов наступает горячая пора. Именно сейчас у них есть возможность включить в свое меню местную дичь, которую, если верить статистике, у обычного потребителя не так много шансов попробовать. Так, по данным журнала *Terre et Nature*, в 2010 году всего 20% потребляемой в Швейцарии дичи было добыто в местных угодьях, еще 17,8% завезли из Австрии. Почти половина продукции на прилавках магазинов и в ресторанах – южноафриканского или новозеландского происхождения.

Между тем спрос на дичь неуклонно растет. Богатое протеинами, содержащее мало жиров и, что немаловажно, хорошо приготовленное мясо пользуется неизменной популярностью у клиентов ресторанов. Еще бы, ведь свинина в десять раз жирнее, чем мясо ее «кузена», дикого кабана! Неудивительно, что на здоровое питание (если, конечно, не злоупотреблять соусом) растет спрос и, соответственно, предложение. Поэтому к выбору ресторана, в котором вам предложат хорошую дичь, следует подойти ответственно.

Журнал *Bilan* отобрал несколько мест в Романдской Швейцарии, осеннее меню которых не разочарует самых взыскательных клиентов.

Café d'Avusy/chez Casa в окрестностях Женевы (route d'Avusy 16B, 1285 Athenaz) – небольшое бистро, которым уже более 20 лет управляет Ив Казанова. Свежие продукты и новинки меню заставляют клиентов снова и снова возвращаться в этот деревенский ресторанчик. В меню ресторана в этом сезоне – паштет из кабана, рагу из косули с домашними эльзасскими макаронами шпецли, китайская тыква, медальон из косули под настоящим обер-егермейстерским соусом (который отличает от обычного охотничьего соуса отсутствие томатов), а также десерт из каштанов с апельсинами. Все это



Объявления / *petites annonces*

[Разместить объявление](#)

[Poster une annonce](#)

[Просмотреть объявления](#)

[Lire les annonces](#)

Фотогалерея / *galerie de photos*



24-й Международный салон высокого часового искусства в Женеве

Наши досье / *Nos dossiers*



Швейцарское письмо/Русское прочтение/ *Ecriture suisse/Lecture russe*

Русское искусство в Швейцарии/ *L'art russe*

можно отведать почти каждый день, кроме вторника и среды. ©lasitterie

La Sitterie в Сионе (кантон Вале) – небольшой зал, в котором Жак Бовье потчует этой осенью посетителей заливным из олененка с итальянским салом Colonnata и фуа-гра, штруделем из серны с вишней и олениной, панированной в черном перце и смородиновом соке. Хороший выбор валежанских вин прекрасно дополнит вкус блюд из дичи.

Владельцы ресторана и постоялого двора **Les Bisses** (кантон Во) встречают гостей в своем просторном шале продуктами местного производства. Фирменным блюдом Les Bisses всегда были сыры и традиционные альпийские блюда – пять видов фондю, сырныи пирог, сушеное мясо. А 13 сентября здесь стартовал «охотничий сезон», который внес свои коррективы в меню. Теперь вниманию посетителей предлагаются паштет из птицы и дикого кабана с кисло-сладким соусом чатни, плоские колбаски (крепинет) из дичи с полентой и луковым пюре, рагу из дичи по-домашнему («бабушкин рецепт») и оленье ребрышки с перцем. В специальном меню, которое готовят по предварительному заказу для групп, найдутся и тушеная в вине кабанине, и горшочек с косулей и овощами, и заячье филе с белым виноградом и картофельной лепешкой с розмарином, а также отбивные из косули с черносмородиновым ликером.

Ресторан **Chasseur** из Алламана (кантон Во) отмечен в гастрономическом гиде **GaultMillau**. Его владельцы Моника и Марчело Фернандес приехали из Буэнос-Айреса 13 лет назад. В сезон охоты к аргентинским эмпанеда (пирожкам с мясом или сыром), тамале с салом и яйцом, жареному сыру проволононе и пикантным сосискам чорисо в меню присоединяются равиоли с дичью со сливочным соусом с можжевелевой настойкой и лисичками, медальон из дикой лани с перцем, ветчина из оленины с топинамбуром, заячий антрекот Mara de Patagonie и другие дары леса.

Добавим, что уже знакомый нашим читателям ресторан **L'hôtel de ville** из Крисье (кантон Во) тоже не упустил возможности побаловать своих посетителей дичью. Здесь можно найти вальдшнепов, куропаток, утку-мандаринку с ананасовым соком, а также закуску из каменного барана с фуа-гра и сицилийскими фисташками, филе альпийской серны с луком-шалотом, заячьи спинки с мадагаскарским жгучим перцем и зайчатину по-королевски.

Шеф-повар Бенуа Виолье знает толк в дичи – он уже посвятил одну книгу пушным и копытным охотничьим трофеям и собирается издать вторую, о пернатой дичи. О более чем 80-ти ее представителях, населяющих Европу, он знает все – насколько зависит вкус мяса от того, чем питалась птица, какие виды следует употреблять сразу, а какие лучше «выдержать».

Блюда из рябчиков, фазанов и даже дроздов, приготовленные командой поваров ресторана в Крисье, позволят внести небольшое изменение в шотландскую поговорку: «хорошая охота – та, которая кормит вкусно». Удачной охоты!



en Suisse



Российские ученые в Швейцарии

Блоги / les blogs

[War and Peace](#) @ 06.02.2014, 16:45



Daniel Warner
Politologist

Very Cool and Getting Downright Cold: McFaul Resignation and U.S./Russian Relations

As the Winter Olympics appear before us, we in the West are being overwhelmed with stories of stray dogs being abandoned in Sochi, the sad plight of people who were forcibly removed from their homes, and warnings of eventual terrorist plots and numerous security threats from Caucasus insurgents.

[Russie, sans droit, ni toit](#) @ 30.01.2014, 9:15



Pierre Jaccard
Читатель / Lecteur



©restaurantcrissier

Le revers de la médaille

Déméure olympique, libérations médiatisées de prisonniers politiques, pour Vladimir Poutine, en ce début d'année 2014, tout est bon afin d'estomper, le temps des jeux, les dérives autoritaires du régime, de masquer les graves problèmes que rencontrent les droits de l'homme en Russie.

[Neither East nor West](#) @ 18.12.2013, 6:00



Vladimir Berezansky, Jr.
Financial analyst

A Khata Divided

One of my most stirring memories from our summer holiday in Israel last year was visiting The Wailing Wall.

[De Pushkin à nous](#) @ 09.09.2013, 11:00



Georges Nivat
Ecrivain

Les yeux et le paysage de la Terreur

[Книжная полка](#) / *rayon livres*





©restaurantcrissier

Dominique de Rivaz et Dmitri Leltschuk : Les hommes de sable de Choïna, Editions Noir sur Blanc, 2013

Collection « beau livre ». Ouvrage de photographies
bilingue français-allemand. Traductions de Chantal Le
Brun et Marie Catherine Theiler.

Текущая погода

Цюрих

Zürich



7 °C

Ветер: Южный-

Югозападный, 13 км/ч

Давление: 755 мм/рт.ст.

Отн. Влажность: 87 %

Видимость: 10 км

Женева

Geneve



5 °C

Ветер: Переменный, от

Юго-западный до Западный-

Северозападный, 16.7 км/ч

Давление: 756 мм/рт.ст.

Отн. Влажность: 87 %

Видимость: 9 км

Лугано

Lugano

СТАТЬИ ПО ТЕМЕ

Женева, 05.04.2013

Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год

Женева, 05.06.2013


Не хотите ли стать шеф-поваром?

Лондон-Фюрстенау,
02.05.2013

**Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World's
Best Restaurants Awards 2013**

[Войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#), чтобы получить возможность отправлять комментарии

Берн
Bern
4 °C

 Переменная, 1.9 км/ч
Осадки: 759 мм/рт.ст.
Относительная влажность: 100 %
Ветер: Юго-запад, 35.2 км/ч
Давление: 740 мм/рт.ст.
Отн. влажность: 71 %
Видимость: 10 км

[Наши досье](#)

[Моя Швейцария](#)

[Швейцарский стиль](#)

[Здоровье](#)

[Уголок гурмана](#)

[Образование и наука](#)

[Наши люди](#)

[Политика](#)

[Экономика](#)

[Культура](#)

[Книжная полка](#)

[Спорт](#)

[О проекте](#)

[/ Le projet](#)

[Контакты](#)

[/ Contacts](#)

[Реклама](#)

[/ Publicité](#)

[Спонсоры](#)

[/ Sponsors](#)

[Лента новостей](#)

[Блоги](#)

[Книжная полка](#)

[Наши досье](#)

[Объявления](#)

[Фотогалерея](#)

[Войти](#)

[Зарегистрироваться](#)

4 802
1 979
1 476



УЧАСТНИК
Rambler's
TOP
100

НАША ГАЗЕТА
 nashagazeta.ch

© 2014 Наша Газета - NashaGazeta.ch.

Все материалы сайта защищены законом об авторском праве. Полное или частичное использование материалов возможно только с разрешения редакции. При ссылке на материалы сайта АКТИВНАЯ ГИПЕРССЫЛКА ОБЯЗАТЕЛЬНА. Редакция не несет ответственности за мнения, высказанные в комментариях читателей.