

L'Arpicus и высшая профессиональная подготовка в области гастрономии | L'Arpicus et la formation en gastronomie haut de gamme

Автор: Надежда Сикорская, Ле Бувре, 30. 04. 2019.



(© SEG)

Вкусно покушать любят все, и не только к мужскому сердцу лежит путь через желудок, но и ко многим женским и детским сердцам. Не удивительно поэтому, что Swiss Education Group

избрала областью своей специализации именно гастрономию, вернее – высокое кулинарное искусство. SEG уже не раз давала нам поводы рассказывать о себе, и мы рады, что руководство группы не останавливается на достигнутом. Однако перед тем, как описать новый проект, поясним происхождение его названия.

Марк Габий Апиций – легендарный гурман 1 века н.э., которому приписывается единственная сохранившаяся древнеримская кулинарная книга. Правда, по мнению экспертов, такое «приписывание» ошибочно, а книга была составлена в IV или начале V в. н. э. на позднем латинском наречии, но легенда живуча, и слава осталась за Апицием вместе с названием опуса – Апициевский корпус. Если взглянуть на его разделы, то нельзя не заметить сходства со знаменитой советской «Книгой о вкусной и здоровой пище», пережившей несколько изданий. Правда, целевая аудитория была иная – рецепты Апиция дают представление о кухне самых зажиточных граждан Рима, которым были доступны такие экзотические ингредиенты, как, например, мясо попугая. В качестве примера изысканного апициевского блюда приведем рагу из языков фламинго или суп со спаржей из хвостов не родившихся поросят, извлечённых из утробы матери. Понятно, что советские гурманы обходились без подобных изысков. Однако то, что предприимчивые швейцарцы выбрали именно такое название для своего проекта, свидетельствует о его масштабе.

Итак, всего полгода спустя после открытия отеля Freddie Mercury, о чем мы своевременно [рассказывали](#), Swiss Education Group представила еще одно учебное здание, на этот раз на территории кампуса Cesar Ritz College в Бувре, кантон Вале. au Bouveret (Valais). В нем и поселилась Apicius, или Академия кулинарных искусств, суперсовременная кузница шеф-поваров.

На шести уровнях, включая террасу, с которой открывается прекрасный вид, расположились семь профессиональных кухонь-классов, в каждой из которых будут учиться готовить (учиться и готовить) по 14 студентов. Каждое «рабочее место» в кухне оснащено новейшей аппаратурой, причем не только кухонной, но и аудио- и видео. Каждой из учебных кухонь, а также обоим ресторанам, офисам и конференц-залам присвоено имя одного из партнеров Swiss Education Group – Hennessy, Ginox, Ritz Escoffier, MANE или одного из известных поваров, взявших шефство над школой: Франк Джованини (Hôtel de ville, Криссье), Ирма Дютч (бывшая патронесса ресторана Fletschhorn в Саас-Фе) или [Антон Мозиманн](#), лондонский ресторан которого первым за пределами Франции был удостоен двух звезд Мишлена.

Понятно, что такая роскошь стоит недешево: шесть миллионов франков вложено в здание плюс еще три – в его оснащение. Однако Генеральный директор группы Swiss Education Group Флоран Рондез уверен, что цель оправдывает средства: «Именно наши студенты-повара легче всех находят работу. В Бувре программу Академии кулинарных искусств осваивает приблизительно половина всех учащихся, остальные специализируются в области гостиничного бизнеса. Поскольку мы формируем таланты завтрашнего дня, то и инфраструктура должна соответствовать самым современным требованиям».

К сожалению для всех нас, два ресторана, работающих в новом здании, не будут открыты для публики, в отличие от других люксовых «школьных столовых» – Le Berceau des Sens Лозаннской школы гостиничного менеджмента (EHL), Le Fresh и le Bellevue, принадлежащих аналогичному учебному заведению в Глионе. Вернее, пока не будут, уточняет Флоран Рондез.

Делясь с вами всей этой информацией, как не вспомнить Геннадия Хазанова с его кулинарным техникумом, и не задаться вопросом: а чему же конкретно здесь будут учить? Оказывается, и традиционной гастрономической кухне, и более экзотическим ее вариантам. «В мое время все

было проще, была только классическая кухня, - вспоминает Антон Мозиманн. – А сегодня столько разных кухонь, столько влияний, столько вариаций на тему одного и того же блюда! Но всегда стоит стремиться улучшить даже самый известный рецепт.»

Остается надеяться, что рестораны L'Arcius со временем все же будут доступны простым смертным, и мы тоже сможем отведать результатов студенческого воображения.
