

פונדו, רקלט, טרטיפט ופייר-שו

קורשבל הוא אתר הסקי מהנחשקים בעולם, אתר שנחשב לביתם השני של עשירי העולם. יוסי גינוסר בילה עם משפחתו באתר, ויתר על קוויאר בלוגה, כמהין וזעפרן, אך גילה כיצד לאכול טוב ומענג באתר מבלי להתרושש

הרשו לנו, פסענו בזריזות אל מחוץ למסעדה.

בשרים מעושנים, תפוז"א, גבינה ובצק

המאכלים האופייניים לאזור סבואה, בה שוכנת קורשבל, אינם 'מפונפנים' כלל. המטבח הותאם לתנאי מזג האוויר הקשים השוררים באזור במהלך החורף הארוך. הכפרים היו מכוסים שלג, לא ניתן לעבד את האדמה, ומסחר החליפין בין

מנות בפטריות כמהין או בזעפרן ושאר מוצרים אקזוטיים גדשו אותו במחירים שהאמירו לשלוש ספרות. "מה ציפיתם?" השבתי להם באי נוחות קלה, "לשבת במסעדה הממוקמת מול רחבת הגלישה הראשית, באתר שנחשב לביתם השני של עשירי העולם ולקבל פיצה?" מלצר צרפתי גרום, סינר למותניו ופנקס שחור בידו פילס את דרכו מקצה המסעדה ההומה לעבר שולחנו. כאיש אחד קמנו מהשולחן, וככל שמגפי הסקי הכבדים

פתיתי השלג המשיכו לצנוח וכיסו בשכבה לבנה את הרחבה שלפני המסעדה ואת ציוד הסקי שלנו שזנחנו זמנית לטובת ארוחת צהריים חטופה. הילדים הביטו בתפריט שלפניהם בחוסר חשק, ובערגה גלויה בגולשים שלא פסקו להחליק במדרונות קורשבל שבאלפים הצרפתיים. "אין פיצה או פסטה?" שאל הקטן. "אין איזה מרק בצל מחמם וטוב?" שאלה האישה. הבטתי בתפריט, מנות מסוג אלה לא היו, אך קוויאר בלוגה, שלל



מהרחוב המושלג והקפוא למסעדה, קיבל את פנינו הבל חמים וריחות בישולים מפתים. המסעדה הייתה מלאה מפה לפה בגולשים עליזים שסבבו את השולחנות בצפיפות, משיקים כוסות וצוחקים בקול. לצד מנות צרפתיות קלאסיות כגון סלמון מעושן וסטייק בפלפל ירוק, התלהבנו מפונדו הגבינות (27 יורו לאדם) שכמותו טרם טעמתי. הפונדו הורכב משלוש הגבינות הקלאסיות באזור והועשר ביין לבן. לא ניתן היה לחסל את הכמות שהוגשה בנדיבות. אחרי שתיים עליזות פסענו שנית מתנדנדים אל הרחוב המושלג.

La Fromagerie, La Porte de Courchevel, Courchevel 1850, Tel. 04-79-08-27-47

כל מה שניתן לעשות על גריל הפחמים

אם חשקה נפשכם במסעדת בשרים, אחת הטובות מהן באזור היא L'Oeil de Boeuf (עין השור, בצרפתית). למסעדה ניתן להגיע לארוחת צהריים ישירות מהאתר דרך רכבל Tovets או בערב, תוך כדי שיטוט מענג ברחובה הראשי של קורשבבל 1550. מסעדה קטנה זו, הממוקמת באסם בן 200 שנה, כוללת 8 שולחנות בלבד ומגישה סוגי מאכלים



הפונדו הטוב ביותר במסעדת La Fromagerie

הפונדו הטוב ביותר
רבות מהמסעדות באזור קורשבבל הינן מלכודות תיירים מתוחכמות, המגישות אוכל בינלאומי יקר. לאחר חיפושים רבים באינטרנט והתייעצות עם המקומיים, הצלחתי בעמל רב לשלות כמה פנינים. המסעדה שנחשבת לטובה ביותר בכל שלושת העמקים (קורשבבל הינו אחד מהעמקים המרכיבים את אתר הסקי הגדול בעולם), לצורך התנסות במאכלי הפונדו והרקלט, היא La Fromagerie, הממוקמת בקורשבבל 1850. כשנכנסנו

האיכרים היה מוגבל עקב תנאי העבירות. כתוצאה מכך, כל משפחה הייתה צריכה להכין את עצמה במהלך הקיץ והסתיו לתקופת החורף, באמצעות שימור מזון במרתף הבית. החלב נשמר באמצעות הכנת גבינה ושימורה, תפוחי אדמה אוכסנו במרתף במצב של חצי קפאון, בשרים עושנו ויובשו, ירקות הוחמצו ופירות בושלו לריבה. במשך כמחצית השנה, בה שרר החורף, הצטופפה המשפחה סביב האח המבוערת, ואכלה בצוותא אוכל שרובו משומר.

הקולינריה של סבואה מבוססת על מוצרים אלו ומשופעת בבשרים מיובשים, תפוחי אדמה, גבינה ובצק. נשמע משעמם? לא כל עוד מדובר בצרפתים, שהצלילו ליצור כמה מאכלים מופלאים מהמבחר המצומצם הזה. פונדו הוא כוכב מקומי, בו קבוצת סועדים טובלת מזלגות ארוכים שבקצותיהם נעוצות חתיכות לחם, ברוטב סמיך של גבינה ויין לבן. הרקלט מבוסס על גוש גבינה שמותר לאיטו לאורך הערב והסועדים טובלים בו תפוחי אדמה אפויים וסועדים בנתיבי בשר מעושנים וירקות מוחמצים. הטרטיפט הוא תערובת עשירה של תפוחי אדמה ובייקון ברוטב גבינה מותכת. פייר-שו (סלע חם) הוא מנה בה נתיבי בשר נצלים על ידי הסועדים על גבי משטח אבן לוהט.



על האסכלה במסעדת L'Oeil de Boeuf

והילדים... טרפו קרפים

כאן המקום לציין כי כל ארוחה שאכלנו במהלך חופשת הסקי בקורשבל הייתה איכותית. לעתים הייתה שמרנית מדי בטעמים לחיך הישראלי ולעתים יקרה מדי, אך חומרי הגלם היו תמיד טריים והכנתם לא נטלה מהם את אופיים. הלחם היה תמיד אוורירי מבפנים ופריך מבחוץ, הקרואסונים נמסים בפה, מיץ התפוזים בארוחת הבוקר במלון היה סחוט טרי והחמאה ממכרת.

ואיך שבעו לבסוף הילדים בהפסקת הצהריים במהלך הגלישה? באותה רחבת גלישה מרכזית של קורשבל 1850 עמד דלפק ומאחוריו צוות קטן שעסק בהכנת קרפים במילויים שונים, כאשר היוקרתית שבהם הוא ליקר גרנד מרנייה. הילדים טרפו קרפים ללא הפסקה. אגב, מנת פטריות כמהין או קוויאר בלוגה במחירים מפולפלים לא הוצעו כמוזן בדלפק זה, אולם מחיר בקבוקון מים מינרליים עלה לא פחות מאשר 4 יורו (כ-20 ש"ח).

Ginossar@gtfk.co.il

לקורשבל 1850 האריסטוקראטית, כך יעלו מחירי המסעדות.

באזימוט מספר תפריטים קבועים, בנוסף לאפשרות הזמנה אה-לה-קארט: 23 יורו לאדם, 39 או 80 יורו לאדם לארוחת טעימות. ארוחת ה-39 יורו לדוגמא, כוללת מתאבן, מנה עיקרית, מגש גבינות וקינוח. טעמנו רביולי מופלאים במילויי שבלולים בפטרוזיליה כמנה ראשונה. למנה העיקרית לקחנו פילה דג ברוטב תירס, ושוק טלה ברוטב טנדורי, שהיו מנות מעולות. כשהגיע תור מגש הגבינות הרגשנו כילד בחנות ממתקים. על השולחן נחו גבינות, רובן מאזור סבואה, כשהמפורסמות בהן: טום דה סבואה ורבלושון. האחרונה ידועה בריחה העז, ויש לי חשד שעליה כתב ג'רום ק. ג'רום בספרו שלושה בסירה אחת "הגבינה הייתה בשלה ורכה ובעלת עוצמת ריח של מאתיים כוח סוס, ריח שתחום התפשטותו הגיע כדי שלושה מילין והיה בכוחו כדי להמם ולהפיל ארצה גבר אלים בריחוק מאתיים מטר ויותר".

Immeuble l'Or Blanc F - 73120
Le Praz, Tel. 04 79 06 25 90



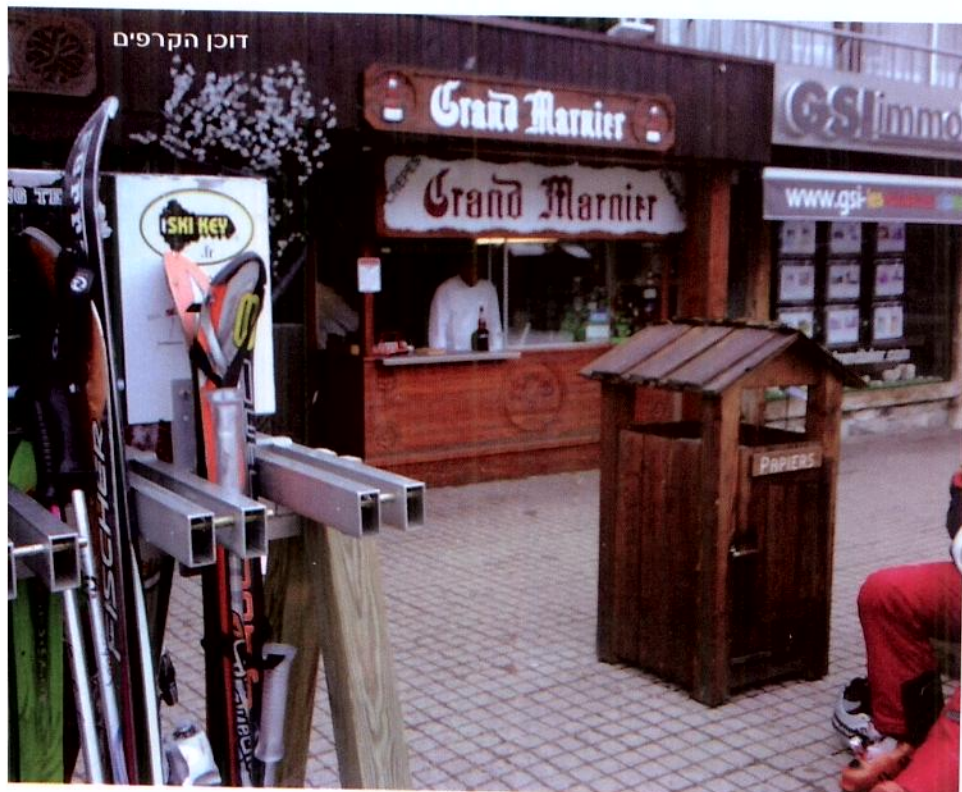
שוק טלה ברוטב טנדורי
במסעדת אזימוט

מקומיים, כל עוד שניתן לעשותם על גריל הפחמים הממוקם בכניסה למסעדה. המאכלים מצוינים, הכמויות נדיבות והמחירים סבירים.

L'Oeil de Boeu, Courchevel
1550, Tel. 04-79 08 22 10

גבינה בעוצמת ריח של מאתיים כוח סוס

גולת הכותרת הגסטרונומית בטיולנו הייתה מסעדת אזימוט, הממוקמת בעיירה Le Praz, המרוחקת כשני ק"מ מקורשבל. המסעדה זכתה בכוכב מישלן. בסביבות קורשבל, בקבוצת כפרים עם אוכלוסייה קטנטונת, מצויות 8 (!) מסעדות מכוכבות על ידי מדריך מישלן. רק לשם קנה המידה, בכל האזור בקוטר 10 ק"מ, בג'נבה, בירת האוכל של שווייץ, יש 9 מסעדות מכוכבות. רמת מחירי המסעדות המכוכבות של קורשבל מפחידה. לדוגמא, מסעדת לה צ'ביצ'ו (Le Chabichou) בעלת שני הכוכבים, תעלה כ-200 יורו לאדם בארוחת ערב. ככלל, ככל שתתקרבו



דוכן הקרפים