

A világ asztala

Az idei évben hatodik alkalommal rendezte meg a Párizsban akkreditált mezőgazdasági attasék baráti köre a „Planète du goût” eseményt, ami hagyományosan a mindenkori francia mezőgazdasági miniszter védnöksége alatt megszervezett, informális szakmai találkozóval egybekötött nemzetközi gasztronómiai bemutatkozást takar. A május 22-i eseménynek az Amerikai Egyesült Államok nagykövete, Charles H. Rivkin rezidenciája adott otthont, amin soha nem látott számban mutatkoztak be a nagykövetségek, az idén szám szerint 41 ország volt jelen étel- és italspecialitásaival. *(Tavaly a lengyel nagyköveti rezidencia volt a színhely, 29 ország volt jelen.)*



1. kép Trócsányi László nagykövet, Stéphane Le Foll miniszter és Somogyi Norbert tanácsos

A rendezvény célja elsősorban az, hogy a nemzetek gasztronómiájának bemutatása apropóján lehetőség nyíljon a széles francia partneri körrel való találkozóra, kötetlen beszélgetésre. Az idei évben csak a „közös” meghívotti listán mintegy 450 személy szerepelt a francia központi és regionális szakigazgatás, a szakmai és érdekképviseleti szervezetek, a földolgozó ipar, valamint a szaksajtó képviselőiben, ezen felül az egyes attasék által meghívottak és a DT tagjai még legalább ilyen kört jelentettek. Az amerikai nagykövetség adatai szerint végül közel négyszáz meghívott vett részt a találkozón, köztük számos nagykövet is, valamint a frissen kinevezett Stéphane Le Foll mezőgazdasági és élelmiszer-gazdasági miniszter, aki kabinetigazgatója, Philippe Manguin társaságában mintegy két órát töltött a helyszínen.



2. kép A magyar stand a nagykövetség munkatársaival - Bertalan Róbert és Székely János

A magyar standon az idei évben előételként a PICK háromféle főlvágottját (klasszikus téli szalámi, mangalica vastag kolbász és hagyományos csípős kolbász) kínáltuk, főfogásként harcsapaprikás volt és túrós csusza mangalica pörccel – ízlés szerint együtt vagy külön-külön, desszertnek pedig „nagyanyáink receptje” alapján készült habpite (vagy néger kocka, ki hogy ismeri) szerepelt. Az italkínálatban nyolcféle magyar bor (fehér, vörös és tokaji), valamint a Békés megyei Tisza Kálmán Közoktatási Intézmény tanműhelyében készült szilvapálinka kapott helyet – a vendégek legnagyobb meglepedésére.

Megjegyzendő, hogy tipikusan magyar ételek elkészítését jelentősen megnehezíti, hogy a speciális alapanyagokat Franciaországban szinte lehetetlen – legalábbis pillanatnyilag – beszerezni. A Nagykövetség azonban nem ismer lehetetlent, így fordulhatott elő, hogy a harcsapaprikás alapját képező hal a szegedi Fehér-tó halgazdaságában nevelkedet...



3. kép A Pongrácz-pincészet pezsgője - Dél-Afrikából

Az egyes országok természetesen nem egységesen, ugyanolyan elvek alapján alakították ki a standokat (csak azok mérete volt egységes), voltak, ahol inkább az egy termékcsoporthoz igen részletes bemutatására (pl. olasz sajtok, dél-afrikai borok), máshol a speciális termékek (Elefántcsontpart – kávé, kakaó, ananász, mangó, Kolumbia – trópusi gyümölcsökből helyben készült friss ivólevelek)

megismertetésére helyezték a hangsúlyt. Ebből a szempontból magyar szemmel kimondottan érdekes volt a Dél-Afrikai Köztársaság standja, ahol a borok mellett egy pezsgőt is kínáltak – az [ezt készítő pincészetben](#) számos, neves díjat nyert pezsgőt a magyar Pongrácz Désiré (Desiderius Pongrácz, a neves arisztokrata család leszármazottja) alkotott meg, és a cég ma az ő (család)nevét viseli, ahogy a termékpaletta is!

4. kép A nagyköveti rezidencia konyhakertjének pedagógiai táblája



A nagyköveti rezidencia a maga nemében egy nagyon sajátos meglepetéssel is szolgált a vendégeknek – mégpedig egy igazi konyhakerttel, amivel a külképviselet környezetvédelemben vállalt – jelképes – szerepét kívánták demonstrálni. De a követségi rendezvények

menükártyáján is nagyszerű marketingfogás föltüntetni, hogy a fűszerek, a zöldségek a „követségi zöldségeskert” terményei...



5. kép A követségi konyhakert

Somogyi Norbert mezőgazdasági és TÉT-attasé, Párizs