

## Женщина - на вершине гастрономического Олимпа Швейцарии | Une femme au sommet de l'Olympe de la gastronomie suisse

Author: Лейла Бабаева, [Бе-Цюрих](#) , 10.10.2018.



Цветочная элегия в тарелке ([cafe-suisse.ch](http://cafe-suisse.ch))

30-летняя жительница кантона Фрибург Мари Робер стала «Поваром года 2019» по версии гастрономического гида Gault&Millau.

|  
La Fribourgeoise de 30 ans Marie Robert a été sacrée «Cuisinière de l'année» 2019 du GaultMillau Suisse.

Une femme au sommet de l'Olympe de la gastronomie suisse

Швейцарское издание известного гастрономического гида отметило заслуги владелицы и шеф-повара ресторана Café Suisse (Бе, кантон Во), который получил 16 очков из 20 возможных. Кулинарному искусству она училась в ресторанах Bleu Lézard и Beau Rivage Palace в Лозанне. Свой бизнес открыла 8 лет назад. Эксперты GaultMillau обратили внимание на водуазского шеф-повара еще в начале ее карьеры, а в этом году ресторан Café Suisse получил на 2 балла больше, чем в прошлом.

Добавим, что Мари Робер входит в группу 40 знаменитых шеф-поваров, которые в прошлом месяце выступили с лозунгом «за право хорошо кушать в Швейцарии», которое они хотят вписать в Федеральную конституцию. Также виртуозы кухни предлагают проводить в школах занятия, на которых детей научат ценить качественные продукты.

В своем ресторане Мари Робер управляет женским коллективом. Непростая задача? По заверениям энергичной хозяйки, справляется она со своими обязанностями прекрасно. Главное – предлагать посетителям вкусные, незабываемые блюда, готовить с фантазией и использовать свежие сезонные продукты.

Для Мари Робер кулинария – призвание. С раннего детства она хотела стать поваром, приводит ее слова сайт швейцарского отделения Gault&Millau. Будучи школьницей, Мари обожала готовить пирожные. Ее родители едва успели осознать, что желание стать поваром – не минутная прихоть, как дочь уже хлопотала у печей в ресторане Bleu Lézard.

Café Suisse расположен в здании, где раньше находился ресторан для русских аристократов, которые в начале XX века отдыхали на местном курорте. Мари Робер полностью модернизировала интерьер своего «швейцарского кафе», сохранив при этом винтажную нотку. Кухня имеет немного сказочный вид, с пятиметровым потолком и всевозможными лопатками и ложками, развешенными над плитами.

Эксперты Gault&Millau отметили великолепное качество блюд, подаваемых в Café Suisse, а также оригинальность оформления: например, матрешка, в которой спрятан копченый шотландский лосось, или блюда, похожие на волшебный сад благодаря украшениям из побегов и лепестков цветов.

Свое решение присудить Мари звание «повара года 2019» гастрономический гид объяснил тем, что она достигла новых вершин в кулинарном искусстве и ее авторская кухня производит сильное впечатление.

Также «поваром года 2019» назван 46-летний уроженец Гамбурга Хейко Нидер, глава ресторана цюрихского отеля Dolder Grand. Из окон ресторана открывается вид на город, озеро и Альпы, а стены украшают картины Ходлера, Дали и Герхарда Рихтера.

Хейко Нидер работает здесь шеф-поваром уже шесть лет. В качестве примеров его шедевров Gault&Millau приводит седло косули с садовыми травами и омара с

клубникой и эстрагоном.

[Швейцария](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau](#)

---

**Source URL:**

*<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zhenshchina-na-vershine-gastronomic-heskogo-olimpa-shveycarii>*