

Мишленовский звездный небосклон над Швейцарией | Michelin lance un firmament étoilé au-dessus de la Suisse

Author: Лейла Бабаева, [Крисье-Базель-Фюрстенау](#) , 07.02.2019.



«Коронованные» шеф-повара: Седрик Бурассен, Мари Робер и Лоран Эпрон (tdg.ch)
В швейцарском издании гастрономического справочника Michelin Suisse 2019 рестораны Конфедерации получили рекордное количество звезд.

La nouvelle édition du guide Michelin Suisse 2019 compte un nombre record d'étoiles pour les restaurants suisses.

Michelin lance un firmament étoilé au-dessus de la Suisse

Всего на страницах красного тома указаны 128 ресторанов, что на 23 больше, чем в прошлом году. Чемпионами с тремя звездами остались три ресторана – Hôtel de Ville

(Крисье, кантон Во), Cheval Blanc (Базель) и Schloss Schauenstein (Фюрстенау, Граубюнден), информирует телерадиокомпания RTS.

Двумя звездами могут похвастаться 20 ресторанов. Среди них два новичка – Focus в отеле Park Hotel (Вицнау, кантон Люцерн) и Pavillon, расположенный в отеле Hôtel Vaur au Lac в Цюрихе.

В Романдской Швейцарии свои две звезды смогли удержать рестораны Domaine de Châteauvieux (Сатиньи, Женева), Cerf (Коссонэ, Во), Anne-Sophie Pic (Лозанна), Pont de Brent (Монтре) и Didier de Courten (Сьерр).

В Романдии список «одnozвездных» ресторанов пополнился за счет Etoile-Nova в Шарме (Фрибург), Café Suisse в Бе (Во), Berceau des Sens в Лозанне и Régence-Balavaud в Ветро (Вале). А вот администрации валезанских ресторанов Alpes в Орсьер и Table d'Adrien в Вербье есть о чем подумать, так как Michelin лишил их звезд.

Завсегдатаи ресторана [Maison Wenger](#), расположенном в Ле Нуармоне (кантон Юра), будут расстроены новостью о том, что он потерял две свои звезды с уходом шеф-повара Жоржа Венгера. Впрочем, не все так плохо – инспекторы Michelin еще не успели оценить меню его преемника Жереми Десбро.

Кстати, рестораном Café Suisse, который мы упомянули выше, руководит 30-летняя Мари Робер. Мы уже [писали](#) о ней в связи с тем, что гастрономический справочник Gault&Millau назвал ее «Поваром года 2019». Теперь над ее Café Suisse загорелась первая мишленовская звезда. Мари интересна еще и тем, что входит в группу 40 знаменитых шеф-поваров, которые в прошлом году выступили с лозунгом «за право хорошо кушать в Швейцарии». Это право они хотят вписать в Федеральную конституцию. Также виртуозы кухни предлагают проводить в школах занятия, на которых детей научат ценить качественные продукты.

Последнее немаловажно. Подружиться со вкусной и, в то же время, полезной кухней – настоящее искусство. В наше время люди начинают по-новому смотреть на гастрономию. Многие клиенты по-прежнему хотят наслаждаться изысканными блюдами, однако по более низким ценам и в атмосфере, приближенной к обстановке бистро. Одним словом, виртуозам гастрономии есть о чем подумать.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Ресторан Maison Wenger меняет шеф-повара, но не традиции](#)

[Французский шеф Жоэль Робюшон откроет ресторан в Женеве](#)

[Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде](#)

[Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» – рейтинг лучших ресторанов планеты](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/mishlenovskiy-zvezdnyy-nebosklon-na-d-shveycariey>