

## Французский шеф Жоэль Робюшон откроет ресторан в Женеве | Le chef français Joël Robuchon ouvrira un restaurant à Genève

Auteur: Надежда Сикорская, [Женева](#), 05.01.2017.



Самый "звездный" повар мира Жоэль Робюшон

Мы рады поделиться этой первой радостной новостью 2017 года со всеми любителями высокой гастрономии.

|

Nous sommes ravis de partager cette bonne nouvelle de l'année 2017 avec tous les amateurs de la haute gastronomie.

Le chef français Joël Robuchon ouvrira un restaurant à Genève

Да, это уже не просто предновогоднее намерение, а железный факт: самый «звездный» шеф-повар мир согласно престижному гастрономическому гиду Michelin расширит свою кулинарную империю, охватывающую уже тринадцать мегаполисов, целыми пятью «новыми территориями» - в США, Макао и Женеве. 71-летний пионер «новой кухни», обладатель в общей сложности 31 (!) мишленовской звезды, в частности, пять раз по три, Жоэль Робюшон сообщил, что такой масштабный проект стал возможен благодаря привлечению солидных инвесторов, главным образом американских.

Его путь к Олимпу неординарен, а потому стоит о нем рассказать. Жоэль Робюшон родился в апреле 1945 года в семье каменщика, придерживавшегося строгих правил католицизма. Его раннее детство прошло в городе Пуатье, в провинции Пуату-Шарант, а в 12 лет он поступил в семинарию на востоке Франции с целью стать священником. Именно там, помогая на кухне монахиням, он открыл свое истинное призвание и уже в 1960 году резко поменял, так сказать, ориентацию, получив место помощника повара в ресторане Relais de Poitiers под началом шефа Робера Отона. Совершив своеобразное турне по нескольким ресторанам, он постепенно приобщается к «новой кухне» под руководством своего ментора Жана Делавейна.

В 1974 году Жоэль Робюшон по-настоящему начинает карьеру в качестве шеф-повара во главе команды из 90 поваров в парижском отеле Concorde Lafayette, где уже два спустя он получил звание Лучшего мастера Франции - в СССР это тянуло бы на Героя соцтруда. В 1978 году он занимает пост шефа-кондитера в отеле Nikko в 15-м квартале французской столицы - на этом посту он завоевывает две свои первые мишленовские звезды.

В 1981-м Жоэль Робюшон открывает первый собственный ресторан - Jamin, в 16-м квартале Парижа. Тут почести сыплются на него уже потоком: три звезды Мишлена (рекорд по скорости «звездопада»), звания «Шеф года» от гйда Gault et Millau в 1987-м и «Повар века» в 1989-м. В том же году он открывает ресторан в Токио, через пять лет - еще один, в Париже, признанный лучшим рестораном года газетой International Herald Tribune, принесший основателю международную известность и перешедший в 1996 году к другому мэтру, Алену Дюкасси.

В 1995 году, в возрасте 50 лет, он уходит на пенсию как шеф-повар и начинает новую карьеру - на телевидении, с целой серией передач, посвященных искусству вкусно готовить. Но и на этом Робюшон не останавливается: в 2003-м он создает новую концепцию ресторана, «Мастерская Жоэля Робюшона», источником которой послужил его же токийский ресторан Château restaurant Taillevent-Robuchon. Суть проста: кухня в стиле люкс и высокая гастрономия и при этом - прямое общение с посетителями, по типу испанских тапас-баров или японских суши-баров.

Ушедший 2016 год был отмечен для выдающегося повара непривычным для него событием - владелец винодельных угодий в Бордо Бернар Маргез уволил его из своего La Grande Maison ради Пьера Ганьера после того, как Робюшон «заработал» для этого заведения две звезды за год! Вот такая несправедливость, однако мэтр, как мы видим, не впал в депрессию. В 2017-2018 годах он собирается открыть

рестораны в Нью-Йорке, Майами и Макао, а также «мастерскую» в Женеве, в отеле Président Wilson. На 2019 год намечено возвращение прославленного шефа к «первоисточникам» - в родной Франции, на месте заброшенного госпиталя-монастыря 11 века он собирается открыть кулинарную школу в сотрудничестве с Лозаннской школой гостиничного бизнеса. Так что у нас еще будут поводы поговорить о Жоэле Робюшоне, который объясняет секрет собственной популярности так: «Задача повара близка к задаче скульптора: не портить природу, а лишь отсекать все лишнее. Хорошая кухня – это в первую очередь хорошие продукты. Будущее за простой и понятной кухней. Никто не хочет сочетания семи вкусов в одной тарелке. Пусть их будет один-два, но чистых и сильных. И моя задача – создавать простые блюда высокого качества, а это весьма непросто. Я хочу, чтобы в мои рестораны ходили не раз в год, а 3-4 раза в неделю и заказывали одно и то же блюдо, потому что оно простое и основано на качестве ингредиентов».

[высокая гастрономия](#)

[Женева](#)

Статьи по теме

[Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом»](#)

---

**Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/francuzskiy-shef-zhoel-robyushon-otkr-oet-restoran-v-zheneve>