Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Гурманство по Мишлену | La gourmandise selon Michelin

Auteur: Надежда Сикорская, Лозанна , 20.10.2022.

Новые звезды швейцарской гастрономии на церемонии в EHL Photo © EHL

Среди 138 швейцарских ресторанов, включенных в знаменитый путеводитель за 2022 год, один удостоился третьей звезды, еще пять получили по второй, а 30 впервые стали «звездными».

|

Parmi les 138 restaurants étoilés suisses de la sélection 2022, une adresse fait son entrée parmi les 3 étoiles, cinq nouveaux restaurants intègrent les 2 étoiles, et 30 établissements sont fraîchement étoilés.

La gourmandise selon Michelin

Что бы ни происходило в мире, интерес к высокой гастрономии не затихает – столики

в лучших швейцарских ресторанах по-прежнему приходится заказывать заблаговременно. Можно предположить, что число желающих попасть в них только возрастет: 17 октября в знаменитой Лозаннской школе гостиничного менеджмента (EHL), о которой Наша Газета не раз рассказывала, состоялась торжественная церемония, в рамках которой были оглашены новые обладатели желанных мишленовских звезд, признанного во всем мире знака качества. Учитывая интересы нашей аудитории, мы внимательно следим и за этой сферой жизни, так что названия некоторых заведений нашим читателям уже известны, а потому сконцентрируемся на главных новостях, тем более что для Швейцарии этот год стал рекордным. Из 546 ресторанов, включенных в Guide MICHELIN Suisse, целых 138 – «звездные»: один удостоился третьей звезды, еще пять получили по второй и 30 – по первой. Кроме этого, 34 ресторана получили отличие Bib Gourmand – этой премией Michelin награждает с 1997 года заведения, предлагающие лучшие обеды или ужины из трех блюд за разумную цену. А еще 11 заведения удостоились Зеленой звезды Michelin – за их приверженность устойчивой гастрономии на основе местных продуктов.

«То, как развивается швейцарская гастрономическая сцена несмотря на трудные времена, достойно восхищения, – подчеркнула на церемонии в EHL директор международного отдела Guide MICHELIN Гвендал Пулленек. – Во время визитов в Швейцарию наши инспекторы были очарованы разнообразием, качеством и новаторством местных рестораторов. Особое впечатление произвели на них молодые шеф-повара, чьи таланты еще больше расцвели по сравнению с предыдущим годом».

© Swen Wassmer/Memories

Шеф-повар Свен Вассмер, царящий в роскошном гастрономическом ресторане «Memories» в не менее роскошном отеле Grand Resort в Бад-Рагаце, кантон Санкт-Галлен, поднялся еще на одну ступень мишленовского Олимпа, получив третью звезду. Требовательное жюри вновь оценило его «безудержный энтузиазм, безукоризненный профессионализм, умение сосредотачиваться на главном, аутентичный и уникальный стиль, а также отбор лучших продуктов».

Стоит добавить к этой «характеристике с места работы», что Свен Вассмер, уроженец кантона Аргау, творит в «новой кухне» («nouvelle cuisine») с 2015 года. Вместе со своей супругой Амандой, профессиональным управляющим рестораном и сомелье, он делится с посетителями своим видением современной кухни, которая, в его случае, черпает вдохновение из биоразнообразия окружающих Альп: Свен виртуозно переносит съедобные сокровища с горных склонов в тарелки. Дикие ягоды, травы и грибы делают его гастрономические творения поистине неподражаемыми. Тем, кто любит не только сам вкусно поесть, но и угостить других, рекомендуем книгу Свена Вассмера «Моя альпийская кухня» («Ma cuisine alpine»), в который собраны сорок из его оригинальных рецептов.

© Skin's - the restaurant

В выпуске швейцарского гида за этот год – 25 ресторанов с двумя звездами, пять из которых впервые попали в эту категорию. Эксперты особо отмечают успех Skin’s – the restaurant, расположенного на первом этаже бывшего завода, в самом обычном

квартале недалеко от вокзала Ленцбурга, кантон Аргау: ему удалось добиться сразу двух мишленовских звезд уже вскоре после открытия, пленив строгих судей современной кухней, в которой смешаны международные и региональные вкусы. Улучшил свой показатель и La Brezza – двумя одноименными ресторанами, один из которых расположен в кантоне Граубюнден, а другой в кантоне Тичино, руководит шеф-повар Марко Кампанелла: зимой он предлагает свои меню, включая отдельное веганское, в Арозе, а летом в Асконе. Второй звезды удостоились также рестораны roots в Базеле – благодаря вегетарианскому меню шеф-повара Паскаля Стеффена, и IGNIV Zürich by Andreas Caminada, находящийся в отеле Marktgasse в историческом центре Цюриха на правом берегу Лиммата, – эксперты MICHELIN оценили подход молодого повара Даниэля Зайндлхофера, предлагающего посетителям сложносочиненные, но доступные по цене блюда, а также региональные вина.

Наконец, 30 новых ресторанов получили свою звездочку впервые, доведя число «однозвездных» швейцарских ресторанов до 109 – абсолютный рекорд для Швейцарии, по праву гордящейся разнообразными местными колоритами своей кухни. Взыскательные инспекторы MICHELIN обратили внимание на совокупный талант молодой команды ресторана «Aux Trois Amis» в Бьенне, кантон Берн, явный прогресс THE VIEW в Лугано, оригинальность кулинарных находок Мишель Мейер, работающей в знаменитом концертном зале KKL в Люцерне. В Церматте их интерес привлекло космополитное меню Brasserie Uno, а в Цюрихе – KLE, руководимый Зинебом Хаттабом и ставший первым стопроцентно веганским рестораном, получившим звезду Мишлена. В Женеве этой чести удостоились L’Atelier Robuchon, расположенный в недавно открывшемся люксовом отеле Woodward на набережной Вильсона, и La Micheline, что в комплексе вокзала Gare des Eaux-Vives.

Ну что, потекли слюнки? Приятного аппетита!

Женева

Source URL:
http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gurmanstvo-po-mishlenu