Наша Газета
nashagazeta.ch

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

# В Швейцарии выбрали повара года | Le «Cuisinier de l’année» est choisi

Auteur: Заррина Салимова, Ружмон , 11.11.2022.

Бенуа Карсена. Фото: Gault&Millau

Им, по версии гастрономического путеводителя Gault&Millau, стал Бенуа Карсена, чьи блюда можно отведать в ресторане Valrose в Ружмоне (кантон Во).

|

Le guide gastronomique Gault&Millau a décerné le titre à Benoît Carsenat du restaurant Valrose à Rougemont.

Le «Cuisinier de l’année» est choisi

Осенний сезон гастрономических открытий, по традиции начавшийся в октябре с награждения «звездных» шефов и ресторанов, включенных в гид Michelin, продолжился в ноябре раздачей поварских колпаков от путеводителя Gault&Millau. Анонимные критики неустанно путешествуют по Швейцарии, пробуя и оценивая кухню разных ресторанов, чтобы включить лучшие из них в ежегодный справочник. Всего в издании 2023 года перечислены 870 швейцарских ресторанов, в том числе 89 новых. В список включены также 150 лучших швейцарских виноделов и 90 отелей, уделяющих особое внимание гастрономии. В этом выпуске 93 повара получили на один балл больше, чем в прошлом году, а 45 шефов – увы! – потеряли по баллу. Некоторым из них, вероятно, придется пересмотреть свою концепцию.

Поваром года был назван уроженец французского Перигора Бенуа Карсена, получивший 18 из 20 баллов. Он обучался высокой кухне у Жоэля Робюшона в Париже и у нескольких известных шеф-поваров юго-запада Франции, таких как Кристиан Парра и Франк Ферригути. Затем он перешел в швейцарский ресторан Hôtel de Ville в Криссье, где работал под руководством знаменитого франко-швейцарского шефа Бенуа Виолье. Там же он получил свое прозвище «Бенуа II». Действительно, время, проведенное в Криссье, оставило глубокий отпечаток на его стиле, но повару, тем не менее, удалось разработать собственный почерк.

За годы работы и упорного труда Бенуа Карсена научился точности, осознал важность выбора качественных продуктов и овладел техническими навыками. Страсть к новым впечатлениям заставила его отправиться в длительное путешествие, где он открыл для себя далекие берега, новые вкусы и необычные текстуры. В конце концов шеф-повар решил обосноваться на родине своей жены Сабины – в Швейцарии. С июля 2021 года вместе со своей супругой он руководит кухней изысканного ресторана Valrose в Ружмоне. Заведение предлагает уникальное меню из семи или девяти блюд, которое меняется в зависимости от сезона примерно каждые пять-шесть недель. Можно выбрать и меню-сюрприз из пяти блюд.

Одно из блюд Бенуа Карсена. Фото: Valrose.ch

Добавим, что в 2015 году Бенуа Карсена получил престижное звание Meilleur Ouvrier de France, которым раз в четыре года награждаются лучшие французские мастера самых разных специальностей. Награда, которая сохраняется за лауреатом пожизненно, присуждается за высокое качество выполненной работы. Этот конкурс некоторые сравнивают с экзаменом, так как готовиться к нему нужно несколько месяцев или даже лет.

Что касается закрытого клуба Gault&Millau, в который входят только удостоенные 19 из 20 баллов повара, то в нем произошли в этом году небольшие изменения. После ухода на пенсию Бернара Раве из Вуффлен-ле-Шато там осталось только шесть членов: Франк Джованнини из Крисье, Филипп Шеврие из Сатиньи, Андреас Каминада из Фюрстенау, Таня Грандиц и Петер Кногль из Базеля, а также Хайко Нидер из Цюриха. Новых членов в этом году не прибавилось, так как 19 баллов не удостоился никто, но кто-то из молодых талантов несомненно скоро вступит в этот клуб.

Десерт Отмана Хориса. Фото: Gault&Millau

За кем же стоит следить? Новое поколение шеф-поваров стремится к кулинарным вершинам, несмотря на пандемию, нехватку квалифицированных кадров и сменяющие друг друга кризисы. Эксперты Gault&Millau отметили Филиппа Десларзеса из Обонна (16 баллов), Марко Кампанелла из Асконы (18 баллов), Доминика Хартманна из Рикенбаха (17 баллов) и Сильвию Мансер из Гайса (17 баллов). «Открытиями года» стали Жиль Варон из Савьеза и Михаэль Шулер из Тальвиля. Звание «Сомелье года» досталось Петеру Циммерманну из Церматта. А

лучшим кондитером был выбран Отман Хорис – его десерты, включая знаменитый воздушный рисовый пудинг Кодзи или «обугленный» грейпфрут, можно попробовать в The Alpina Gstaad. Приятных вам кулинарных путешествий по Швейцарии!

Швейцария
Статьи по теме
Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии
Gault&Millau наградил швейцарскую королеву вкуса
Вкусные новости от Gault&Millau
Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»
Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau

---

**Source URL:**
*http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-shveycarii-vybrali-povara-goda*