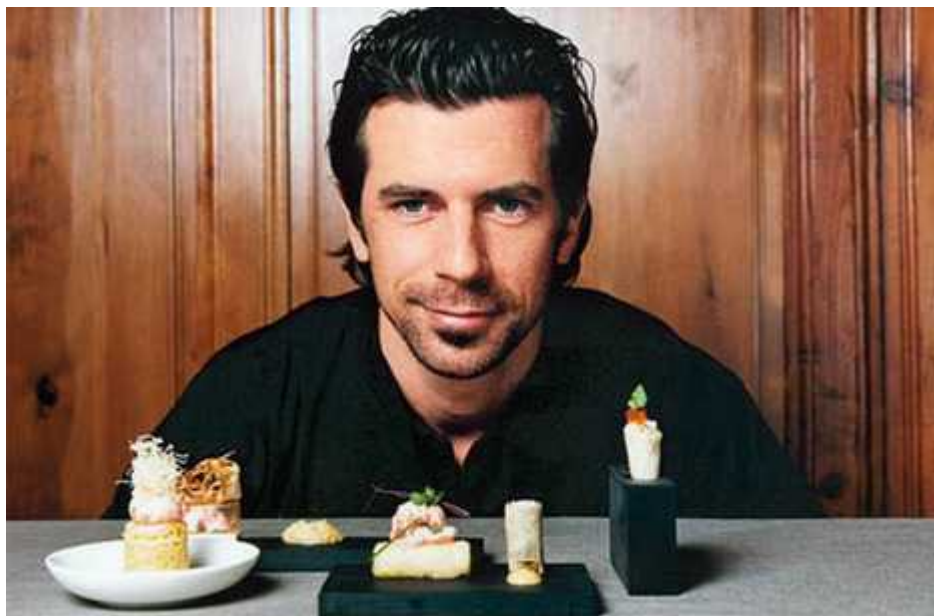


Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением | Michelin 2011 Suisse: une histoire d'amour

Author: Ольга Юркина, [Нидау](#) , 17.11.2010.



Андреас Каминада, шеф-повар ресторана отеля Schauenstein, со своими творениями (graubuenden.ch)

Новый гид Michelin рассыпал звездный дождь над ресторанами и отелями Швейцарии, отметив в общей сложности 1537 заведений самых разных категорий, сумевших очаровать своей атмосферой и кухней взыскательных инспекторов.

| Le nouveau guide Michelin en Suisse parsème d'étoiles les restaurants et les hôtels, en recensant non seulement de grandes tables, mais aussi des établissements de charme qui ont su conquérir l'exigence des inspecteurs par leur ambiance et cuisine.

Michelin 2011 Suisse: une histoire d'amour

Мало кто знает, что Швейцария была одной из первых стран, после родины братьев Мишлен Франции и соседней Бельгии, по которой «проехался» знаменитый гид. Какая, казалось бы, связь существует между расположенной в Оверни каучуковой фабрикой Michelin, производящий сегодня 150 миллионов шин в год, и гидами по ресторанам и отелям, выпускаемыми под той же маркой? Самая прямая – облегчить

перемещение на машине.

Нужно представлять себе, что в начале XX века, когда Андре и Эдуард Мишлен решили вывести из кризиса семейную фабрику по производству каучука и сделали ставку на шины, вдохновленные развитием транспорта и открывшимися в автомобильной промышленности горизонтами, на французских дорогах рулило не так много машин – 3 500, если не меньше. К тому же, далекие путешествия были чреваты последствиями – аварии, поломки, нехватка бензина, износ шин. Чтобы придать автомобилистам уверенности в себе, находчивые братья издали небольшой гид по дорогам Франции – красную книжечку в 400 страниц. В первом издании 1900 года можно было найти главы с адресами гаражей и техников, перечень редких заправочных станций по городам, а также многочисленные советы по уходу за автомобилем. Список гостиниц дополнял гид, облегчая поиски крова во время поездки, часто непредсказуемой. В 1904 году вышел аналогичный гид Michelin по Бельгии, в 1908 – по Швейцарии.

Со временем приоритеты изменились, но звезды Michelin не только не померкли, а засветились еще ярче на европейских и заокеанских дорогах, став символом безукоризненного сервиса и высокого стандарта качества.

Швейцарское издание Michelin 2011 года выйдет 18 ноября. В ожидании гида, на 520 страницах объединяющего информацию о 1 537 заведениях – 871 отеле и 666 ресторанах, – краткий обзор новых звезд на небосклоне Michelin и образцовых адресов на швейцарских дорогах. Продолжая традицию, гид отмечает заведения разной степени комфорта – от семейного пансиона до великолепных отелей-спа, от гастрономического ресторана до небольшой гостиницы – и, короновав гастрономическую кухню, не забывает отметить и уютные демократические заведения, где можно вкусно поесть и сладко поспать. В этом, пожалуй, залог вековой популярности Michelin, незаменимого спутника в дороге.

Прежде всего, крем крема: еще один швейцарский ресторан был коронован тремя звездами Michelin. Шеф-повар отеля «Schauenstein» в Фюрстенау (кантон Граубюнден) Андреас Каминада может радоваться не только высшей оценке, но и произведенной сенсации – его ресторан стал первым в немецкой части Швейцарии, вышедшим в трехзвездочную категорию.

Несмотря на пополнение, количество ресторанов с тремя звездами в Швейцарии остается неизменным. Дело в том, что шеф-повар непревзойденного «Pont de Brent», фигурирующего в трехзвездочной категории с 1998 года, Жерар Рабэй уходит на заслуженный отдых и поручает дело своему приемнику, Стефану Декоттеру. По правилам, в этом случае инспекторы вынуждены убрать одну звезду у заведения.

Теперь в двухзвездной категории – 16 адресов, три из которых – свежее испеченные. В 2011 году инспекторы Michelin не устояли перед обстановкой и кухней ресторанов «Ессо» в цветущем отеле «Giardino» в Асконе (Тичино), «Homann's Restaurant», в Замнаун-Равайше (Samnaun-Ravaisch, Граубюнден) и «The Restaurant» отеля «The Dolder Grand» в Цюрихе.

«Надеждой» на две звезды стал ресторан «L'auberge de Floris», в Аньере (Anières, кантон Женева). В категорию «Надежд» Michelin входят заведения, претендующие на получение первой звезды или переход в высшую категорию. К слову, рекорд

Швейцария поставила в этом году и по количеству ресторанов с одной звездой, которое насчитывает 75 заведений после добавления 14 новых адресов. На шесть больше, чем в прошлом году, ибо порой инспекторы не прибавляют, а убавляют звезды за непростительные ошибки. Однако в общем и целом, с 93 коронованными ресторанами от Базеля до Лугано, Швейцария остается страной с самым большим количеством звезд Michelin на жителя.

Но гастрономическая кухня высшего уровня занимает лишь часть гида. Инспектора Michelin, работающие анонимно, проезжающие около 30 000 километров в год и посещающие 600 заведений, составляя отчеты о кухне 250 ресторанов и атмосфере 160 отелей, не забывают вознаградить и те места, в которых радушный прием сопровождается идеальным соотношением цены и качества.

Для особо отличившихся заведений существует специальная категория Bib Gourmand, «гурманский Биб» – несомненно, ведущая свое происхождение от имени шинного человечка Бибендума, символа империи Michelin. В этом году Швейцария пополнила свой запас Bib Gourmand 18 адресами, среди которых - «La Fleur de Sel» в Коссонэ или «Netts Schützengarten» в Санкт-Галлене. Всего гид 2011 насчитывает 79 заведений, покоровших взыскательных инспекторов ароматами и атмосферой.

42 отеля, включая 7 новинок, вошли в швейцарский список Bib Hôtel: от «Bernerhof» в Кандерштеге до «Au Violon» в Базеле, от «Walserhuus» близ Давоса и «Rhône» в Сионе до «L'Aubier» в Монтезийоне (Montézillon).

Наконец, последняя новинка от Michelin в Швейцарии – с марта 2011 года рекомендации гида будут доступны на iPhone и iPod Touch.

[гид мишлен швейцария](#)

Статьи по теме

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

[Объявлен лучший швейцарский повар](#)

[Повар и ресторанный критик – работа и удовольствие!](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/10814>