

Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года» | Rico Zandonella nommé «cuisinier de l'année» par Gault&Millau

Author: Татьяна Гирко, [Цюрих-Фрибург-Женева](#) , 14.10.2016.



(© Keystone)

Швейцарское издание гастрономического гида отдает должное «смелой и точной» кухне Рико Зандонелла. Франк Джованнини из Hôtel de Ville в Крисье получил 19 из 20 баллов.

|
L'édition suisse du guide gastronomique salue la cuisine «audacieuse et précise» de Rico

Zandonella. Franck Giovannini de l'Hôtel de Ville de Crissier remporte un 19 sur 20. Rico Zandonella nommé «cuisinier de l'année» par Gault&Millau

Обложка нового выпуска швейцарского гастрономического справочника стала желтой, однако его содержимое не так сильно изменилось. Внутри по-прежнему можно найти адреса лучших ресторанов Швейцарии и имена самых заслуженных шеф-поваров. Опираясь на рекомендации Gault&Millau, поклонникам хорошей кухни в 2017 году обязательно нужно побывать в ресторане Rico's, расположенном в Кюснахте (Цюрих), и попробовать творения Рико Зандонелла, только что получившего титул «повар года».

Уроженец Тичино [перенял](#) бразды правления рестораном в 2011 году у своего учителя и коллеги Хорста Петерманна. Однако высшая оценка – 19/20 – ему по наследству не перешла, тем более что **Рико Зандонелла** предпочел взять курс на обновление. Новый владелец «освежил» обстановку, упростил меню и ... снизил цены. «Шеф-повар идеально соответствует своему времени», – отметил главный редактор швейцарского издания Gault&Millau Урс Хеллер. Что поделаться, последствия экономических трудностей высокая кухня ощущает на себе в первую очередь.

В этом году внимание швейцарской прессы было приковано к ресторану Hôtel de Ville в Крисье (Во). Правда, поводом для этого послужили вовсе не достижения в области высшего кулинарного искусства, коих в активе ресторана немало. Дело в том, что в конце января [покончил с собой](#) шеф-повар Hôtel de Ville Бенуа Виолье, награжденный титулом «повар года» в 2013 году и недавно [признанный](#) лучшим мастером своего дела в мире. Ему ресторан перешел от [Филиппа Роша](#), поднявшего Hôtel de Ville на вершины рейтингов Gault&Millau и Michelin.

Дело Бенуа Виолье и Филиппа Роша [продолжил](#) **Франк Джованнини**, получивший от Gault&Millau за свои заслуги максимальную оценку, 19/20. Кстати, неделей раньше ресторан подтвердил третью «звезду» Michelin в своем активе. А единственная причина, по которой Франк Джованнини не был удостоен титула «повар года» – дань уважения к недавно скончавшемуся другу и партнеру, пишет газета Tribune de Genève. «Франк Джованнини замечателен. Мы посещали его несколько раз, и у нас нет ни малейших сомнений», – отметил Урс Хеллер.

Таким образом, помимо «новичка» Джованнини, в звездный клуб «белых колпаков» в этом году вошли Дидье де Куртен из Terminus в Сьерре (Вале), Филипп Шеврие из Domaine de Châteaueux в Сатиньи (Женева), Бернар Раве из Ermitage в Вюффлан-ле-Шато (Во), Андреас Каминада из Schauenstein в Фюрстенау (Граубюнден) и [Петер Кногл](#) из Trois rois в Базеле.

Добавим, что в последнем выпуске Gault&Millau особо отмечены также заслуги уроженца Во **Лорана Эперона** и фрибуржца **Алена Бэхлера**. Оба повара удостоились 18 из 20 баллов. Классическую кухню с нотками приправ со всего мира от Эперона можно найти в цюрихском ресторане Baur au Lac, где он прошел весь путь от подмастерья до шеф-повара. От классики, придавая ей собственное звучание, отталкивается и Бэхлер, творящий в ресторане Des Trois Tours на окраине

Фрибурга.

Во Фрибурге можно попробовать и блюда, приготовленные под руководством «открытия года» по версии Gault&Millau, француза **Романа Пайеро**, только что обосновавшегося у руля La Pinte des Mossettes, ставшем знаменитым благодаря предыдущей владелице Жюдит Боманн. Уроженец Бордо решил немного изменить общую концепцию, используя на своей кухне продукты, доставленные из разных концов света.

Всего составители швейцарской версии Gault&Millau посетили 364 ресторана, то есть приблизительно по одному на каждый день года. Если вы не готовы повторить весь путь в поисках лучших заведений Конфедерации, можно просто довериться сделанному выбору.

[лучшие рестораны швейцарии](#)

[лучшие повара швейцарии](#)

[Gault&Millau в швейцарии](#)

Статьи по теме

[Ненад Млинаревич – повар года в Швейцарии](#)

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

[Музей Антона Мозиманна в Бувре](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gaultmillau-nazval-riko-zandonella-po-varom-goda>