

Вкусные новости от Gault&Millau | Délicieuses nouvelles de Gault&Millau

Author: Лейла Бабаева, [Вальс-Биль-Лозанна](#) , 20.01.2022.



В ресторане Silver отеля 7132 © Jennifer Endom – 7132 Hotel, Vals

В очередном выпуске знаменитого гастрономического гида – Gault&Millau 2022 – подробно описаны 390 ресторанов Конфедерации, в том числе 48 новых в Романдской Швейцарии, что в два раза больше среднего значения за последние 20 лет.

|

Dand la nouvelle édition du célèbre guide gastronomique – Gault & Millau 2022 – 390

restaurants de la Confédération sont décrits en détails, y compris 48 nouvelles adresses en Suisse romande, c'est le double de la moyenne des 20 dernières années.
Délicieuses nouvelles de Gault&Millau

Вопреки тому, что пандемия длится уже два года, а также несмотря на ограничения, маски, сертификаты о вакцинации и т.п. высокая гастрономия по-прежнему существует и пользуется большим спросом. Например, в рубрике «Открытия» Gault&Millau – пять ресторанов, один из них – Du Bourg – открылся весной 2021 года в исторической части Биля (кантон Берн) и весьма популярен среди гурманов. Руководят рестораном Фиона Лиенгме и Кристиан Эби, в интервью изданию L'Illustré Фиона рассказала, что работы у них хватает, так как часто все столики заняты. Второе «открытие» – ресторан Jaques в Лозанне, где можно в приятной обстановке отведать великолепные блюда по доступным ценам. Готовит их Жак Алиссон, ученик Филиппа Шеврие, о котором Наша Газета не раз [писала](#). Третья новинка – ресторан Club Alpin в Шампе, где клиентов радуют своим кулинарным мастерством Маэль Гросс и Кристоф Женетти. Никлас Оберхофер трудится в ресторане Ероса отеля Wladhaus Flims в деревне Флимс (кантон Граубюнден), а Федерико Палладино – в ресторане Cuntitt в тичинской коммуне Кастель-Сан-Пьетро. Желтый гид присудил вышеупомянутым поварам по 15 баллов, кроме Никласа Оберхофера, который получил целых 16.

«Поваром года» назван 36-летний Митя Бирло, который работает в ресторане Silver отеля 7132 в коммуне Вальс (кантон Граубюнден). Цены здесь демократичными не назовешь, но ресторан не пустует, так как всегда есть достаточно желающих насладиться творениями мастера, недаром Gault&Millau присудил ему 18 баллов. Искусство Мити Бирло оценивало жюри, в которое вошли швейцарские шеф-повара, получившие 19 баллов от желтого гида, включая Таню Грандиц из базельского ресторана Stucki, дважды названной «поваром года» по версии Gault&Millau. Митя Бирло ранее жил и работал в Берлине, Лондоне и Сиднее, сегодня на кухне в отеле 7132 под его началом работают не только швейцарцы, но и немцы, португальцы, греки и нидерландцы. В интервью Gault&Millau Митя Бирло признался, что с детства мечтал стать поваром, рисовал себе усы и устраивал игрушечную кухню. В его семье раньше не было поваров, сестра и два брата преподают в университетах, поэтому себя наш герой назвал «паршивой овцой». В отличие от многих поваров, которые из-за пандемии нашли себе другие занятия, позволяющие больше зарабатывать, он остался на кухне ресторана, поскольку страсть к любимому делу не угасает. В 7132 ему нравится еще и потому, что его жена Флорентина Шенари работает здесь метрдотелем и сомелье. Митя Бирло излучает спокойствие, это качество он унаследовал от матери, которая одна вырастила в Берлине четверых детей. Если бы она пришла к нему в ресторан, он бы с удовольствием подал ей порцию жареной рыбы с хрустящей корочкой.

«Кондитером года» названа Фелиция Людвиг, которая работает в ресторане Ornellaia в Цюрихе под руководством шеф-повара Антонио Колайанни, она – единственная на сегодня женщина в его коллективе. Сладости, которые готовит Фелиция, лучше один раз попробовать, чем сто раз о них услышать – йогурт с черникой, мороженое с бузиной и много других находок, за которыми снова и снова возвращаются ценители ее таланта.

В числе поваров, на блюда которых стоит обратить особенное внимание, эксперты назвали Жероэна Аштъена (ресторан Sens в отеле Vitznauerhof в Вицнау), Франка Пелю (ресторан La Table du Lausanne Palace в отеле Lausanne Palace в Лозанне),

Дитмара Савьера (ресторан в отеле The Chedi Andermatt в Андерматте), Диего Делла Скъяву (ресторан в отеле THE VIEW в Лугано) и Оскара де Матоса (ресторан Maihöfli, Люцерн).

Интересно, что в Gault&Millau попадают имена не только поваров: Матье Кетгла – сомелье в ресторане отеля Valrose в Ружмоне, его работа заслужила хвалебные отзывы экспертов. Добавим, что желтый гид выбрал также «отель года» – это Castello del Sole в Асконе.

Кроме того, Цюрих признан городом гурманов №1 – 14 местных шеф-поваров получили по дополнительному баллу в новом издании Gault&Millau, где [перечислены](#) 860 швейцарских ресторанов, из которых 91 упоминается впервые (включая 9 в Женеве и 13 в Вале). На сайте гида приведены слова главного редактора Gault&Millau Suisse Урса Хеллера, подчеркнувшего, что в городе на Лиммате теперь есть рестораны, соответствующие его стремлению к успеху.

И напоследок приведем рецепт печенья с ванилью от Gault&Millau:

- 250 г сливочного масла,
- 125 г сахара,
- 220 г молотых лесных орехов,
- 350 г муки,
- ½ палочки ванили (перемолоть),
- тростниковый сахар по вкусу.

Приготовление: натереть холодное масло и добавить остальные ингредиенты. Перемешать до получения однородного теста, раскатать до толщины 1 см, нарезать в виде полумесяцев. Выпекать при температуре 180 градусов около 12 минут до того, как печенье приобретет золотистый цвет. Обвалять горячее печенье в смеси ванили и сахара.

Приятного аппетита!

[Женева](#)

Статьи по теме

[Gault&Millau наградил швейцарскую королеву вкуса](#)

[Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»](#)

[Лучшие швейцарские повара по версии Gault&Millau](#)

[Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau](#)

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

[Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vkusnye-novosti-ot-gaultmillau>