

Лучшие повара и рестораны Швейцарии | Chef de l'année et meilleurs restaurants suisses

Author: Заррина Салимова, [Берн](#) , 06.10.2023.



Гордый повар года Сильвио Германн. Фото: GaultMillau

Сезон гастрономических открытий традиционно начался с публикации двух главных кулинарных путеводителей – Michelin и GaultMillau.

|

La saison des découvertes gastronomiques a traditionnellement commencé avec la publication de guides Michelin et GaultMillau.

Chef de l'année et meilleurs restaurants suisses

Новые звезды и поварские колпаки – гастрокритики наградили лучших из лучших, оценив кухню сотен швейцарских ресторанов. В гиде GaultMillau представлены 880 ресторанов, 100 отелей для гурманов и 150 лучших виноделов Швейцарии – это рекорд. При этом 107 шеф-поваров поднялись в рейтинге, а 41 из них потерял один балл и, скорее всего, будет вынужден пересмотреть свой подход к приготовлению блюд.

В новом выпуске GaultMillau шесть шеф-поваров набрали 19 баллов: Таня Грандиц («Stucki», Базель), Петер Кногль («Cheval Blanc» в Базеле), Франк Джованнини («Restaurant de l'Hôtel de ville» в Крисье), Андреас Каминада («Schloss Schauenstein» в Фюрстенану), Филипп Шеврие («Domaine de Chateauvieux» в Сатиньи) и Хайко Нидер («The Dolder Grand» в Цюрихе). Всех шестерых гастрокритики иронично называют «двойными агентами», потому что они не только выдающиеся шефы, но еще и педагоги, обучающие молодых поваров, которые рано или поздно сами будут блистать на кулинарном олимпе.

Поваром 2024 года, по версии GaultMillau, стал 34-летний Сильвио Германн, совладелец ресторана «Mammertsberg», расположенного в историческом здании напротив вокзала во Фрайдорфе. Уроженец Люцерна занял место шефа в октябре 2022 года, а его бизнес-партнером стал Андреас Каминада. Сам ресторан, располагающий всего дюжиной столиков, получил 18 из 20 баллов. Кухня Сильвио Германна обладает таким богатым вкусом, что критики называют ее «умами на Боденском озере».

Впервые в этом году эксперты GaultMillau присудили звание «зеленого» повара года. Этой награды удостоился Паоло Казанова из ресторана «Chesa Stüva Colani» в Мадулайне. В изысканное меню расположенного на высоте 1800 метров над уровнем моря ресторана включены дикорастущие травы Энгадина. Критики высоко оценили приверженность повара принципам экологически рационального приготовления пищи, использование продуктов региональных производителей и качество вегетарианских блюд.

В гиде также отмечены начинающие повара: Паскаль Штеффен («Roots», Базель, 18 баллов), Маркус Штокле («Rosi», Цюрих, 17 баллов), Иларио Коломбо Зефинетти («Du Théâtre», Монте, 17 баллов), Федерико Палладино («Osteria Enoteca Cuntitt», Кастель Сан Пьетро, 16 баллов). Открытиями года стали Поль Кабайе и Стефани Зоссо («Glacier», Гриндельвальд, 16 баллов), Грегори Хальганд («Hôtel de Ville», Оллон, 15 баллов) и Пьеро Ронкорони («Osteria del Centro», Комано, 15 баллов).

Что касается гида Michelin, то в этом году девятнадцать новых ресторанов получили свою первую звезду (шесть из них расположены во франкоязычной Швейцарии), а пять – вторую. Некоторые повара были особенно тронуты таким признанием. Так, во время прошедшей в Лозаннской школе гостиничного менеджмента церемонии награждения Оливье Жан из женевского «L'atelier Robuchon» вышел на сцену в слезах, отметив, что эта награда – воплощение тысяч заслуг и тысяч мыслей. Примечательно, что кухня вышеупомянутого Сильвио Германна из ресторана «Mammertsberg» также была удостоена двух мишленовских звезд.

Любопытно, что в выпуске этого года ни одному новому ресторану не было присуждено трех звезд. Тем не менее уже удостоенные высшей гастрономической

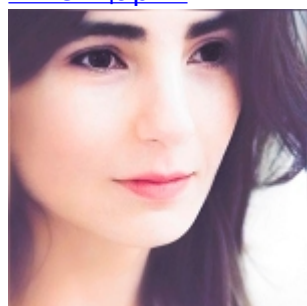
награды четыре швейцарских заведения («Cheval Blanc» в Базеле, «Restaurant de l'Hôtel de Ville» в Крисье, «Schloss Schauenstein» в Фюрстенау и «Memories» в Бад-Пагаце) сохранили свои звезды.

15 новых заведений получили знак отличия Bib gourmand, которым отмечаются рестораны с наилучшим соотношением цены и качества, в том числе девять – во франкоязычной Швейцарии. Гид Michelin присудил девять новых «зеленых» звезд за приверженность принципам устойчивого развития, причем награды получили два заведения в Романдии – «Le Maguet» в Лез-Эвуэт и «Gilles Varone» в Шандолен-пре-Савьез. Лучшими молодыми шеф-поварами стали Доминик Сато и Фабио Тоффолон из «The Japanese Restaurant» в Андерматте. Критики также назвали Антуана Сикара из «Maison Wenger» в Ле-Нуармон лучшим сомелье, а Сандре Маругг Сутер из базельского «Schlüssel» вручили награду за сервис.

Добавим, что кулинарный обозреватель издания NZZ Bellevue Вольфганг Фассбендер раскритиковал нынешний выпуск Michelin за унылость. По мнению эксперта, путеводитель игнорирует великие достижения. Хайко Нидер, например, остается вечным претендентом на три звезды, что кажется абсурдным, ведь шеф-повар «The Dolder Grand» за последние несколько лет продемонстрировал потрясающий рост. «Может быть, единственная причина отсутствия повышения его рейтинга заключается в том, что честование уже давно работающих шеф-поваров не имеет никакой маркетинговой ценности?», – задался вопросом специалист. Досталось и присуждаемым за экологичность «зеленым» звездам. «Действительно ли лучше приобретать только швейцарскую продукцию вместо того, чтобы покупать рыбу у мелких рыбаков в Бретани? Неужели кондитеру больше нельзя использовать шоколад из Южной Америки?», – возмутился журналист, посетовавший на то, что мишленовским критикам иногда, наверное, достаточно прочитать в меню ключевые слова «региональные продукты», чтобы дать награду.

Напомним, что одна мишленовская звезда вручается за изысканную кухню, ради которой стоит остановиться, две – за исключительную кухню, ради которой стоит сделать крюк, а три – за уникальную кухню, которая стоит целого путешествия. Приятных вам гастрономических путешествий!

[Швейцария](#)



[Заррина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

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

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

[Вкусные новости от Gault&Millau](#)

[Michelin рассыпал звезды над Швейцарией](#)

[Швейцария – на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя](#)

[Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии](#)

[Мишленовские звезды или спокойная жизнь?](#)
[Счастье вместо мишленовской звезды](#)
[Гурманство по Мишлену](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/luchshie-povara-i-restorany-shveycarii>