

Кто стал поваром года в Швейцарии? | Qui a été nommé cuisinier de l'année en Suisse ?

Author: Заррина Салимова, [Берн](#) , 10.10.2025.



Жереми Дебро и его знаменитый высокий поварской колпак. Фото: Gault&Millau

Ресторанный гид Gault&Millau награждает этим званием Жереми Дебро из ресторана «Maison Wenger».

|

Le guide gastronomique Gault&Millau a décerné ce titre à Jérémy Desbraux, chef de la Maison Wenger.

Qui a été nommé cuisinier de l'année en Suisse ?

Швейцарские гурманы с нетерпением ждут начала октября, когда ресторанный гид Gault&Millau выбирает повара года и публикует список лучших ресторанов, оценивая их кухню на основе качества блюд, креативности, обслуживания и атмосферы. Итак, куда же стоит отправиться на ужин, чтобы побаловать свои вкусовые рецепторы?

Поваром года стал Жереми Дебро, руководящий вместе со своей спутницей жизни Анаэль Розе рестораном «Maison Wenger» в деревне Ле-Нуармон (кантон Юра). 39-летний повар-француз получил 18 из 20 баллов. По мнению жюри, он делает отличную работу, готовя из региональных продуктов. Сам он описывает свою кухню как «кантон Юра на тарелке». Награду он назвал результатом огромного труда – своего, Анаэль и их команды. Чтобы достойно отпраздновать это событие, Жереми Дебро составил дегустационное меню, в которое вошли самые популярные блюда его ресторана за последние три года, включая винегрет из тушеного лука-порей, глазированные гребешки, филе гольца и яблочный мильфей. Стоит это удовольствие – 305 франков. Добавим, что ресторан «Maison Wenger» любим гастрокритиками и уже был удостоен двух звезд Michelin. «Нам еще есть над чем работать», – признал повар в разговоре с журналистами, намекая на третью звезду Michelin и хотя бы 19 баллов Gault&Millau.

К слову, в Швейцарии только семь поваров входят в «Клуб 19», названный так по количеству набранных баллов Gault&Millau. Это – Марко Кампанелла (рестораны «Eden Roc» в Асконе и «Tschuggen» в Арозе), Таня Грандиц («Stucki» в Базеле), Петер Кногл («Cheval Blanc» в Базеле), Франк Джованнини («Restaurant de l'Hôtel de ville» в Крисье), Андреас Каминада («Schloss Schauenstein» в Фюрстенау), Филипп Шеврье («Domaine de Chateauvieux» в Сатиньи) и Хайко Нидер («The Dolder Grand» в Цюрихе).

Что касается других категорий, то лучшим кондитером признана Стефани Миттлер. Она одновременно является су-шефом кухни и кондитером в ресторане отеля «Mammertsberg» в Фрайдорфе (кантон Тургау). Ее талант был замечен давно: девушка ранее была стипендиаткой звездного шеф-повара Андреаса Каминада. «Зеленым шефом года» стал Паскаль Стеффенс, работающий в базельском ресторане «Roots». Его девиз – «Овощи плюс гарнир!» – вызовет улыбку у тех, кто не привык рассматривать овощи в качестве самостоятельного блюда. Звание «Звездного повара за рубежом» получил Сирил Беттшен из Санкт-Галлена, который является операционным директором отеля «Bareiss» в Байерсбронне и готовит вместе со своим знаменитым наставником Клаусом-Петером Лумпом.

Gault&Millau также постоянно ищет новые таланты в стране. Так, «Открытиями года» стали Валентин Штраули из «Igniv» в Андерматте, Саша Спринг из «Seepark» в Туне, Моника Хубер из «Schlössli» в Боттигхофене, Кира Гидони из «Osteria Bisnona» в Контоне, ПП Клеман из «Au Chasseur» в Фрибурге. Обратите внимание, что в этот список попали сразу две женщины – в целом, в гиде 2026 впервые представлено заметное количество женщин-поваров.

Наконец, «Badrutt's Palace» в Санкт-Морице получил награду «Отель года», которую

Gault&Millau присуждает гостиницам с гастрономическими ресторанами. Кулинарное предложение отеля впечатляет: одиннадцать ресторанов, где подают как изысканные блюда, так и традиционную домашнюю кухню. Если верить Gault&Millau, то любимое блюдо гостей-миллиардеров – это пицца «Dama Bianca», где вместо помидоров использованы трюфели, острый пикантный пармезан и нежная моцарелла из буйволиного молока. Зимой в «Badrutt's Palace» готовят мировые звезды, в первую очередь Нобу Матсухиса: если господин Нобу вдруг захочет морозильную камеру для тунца, которая охлаждает до минус 70 градусов, то он ее получит (даже если такой морозильник стоит 50 000 франков).

[gault millau](#)

[Gault&Millau в швейцарии](#)

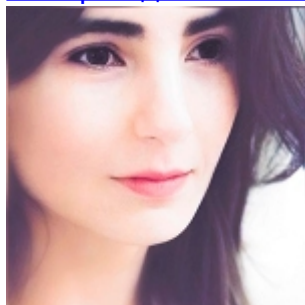
[рестораны швейцарии](#)

[ресторанный гид швейцария](#)

[гастрономические рестораны швейцария](#)

[лучшие рестораны швейцарии](#)

[повар года в швейцарии](#)



[Заррина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[В Швейцарии выбрали повара года](#)

[Лучшего швейцарского повара зовут Петер Кногл](#)

[Встречайте шеф-повара года!](#)

[Лучшие швейцарские повара - два водуазца и один валезанец](#)

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

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

[Вкусные новости от Gault&Millau](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/35577>