

100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен | Michelin Named 100 Best restaurants in Switzerland

Auteur: Азамат Рахимов, [Женева](#) , 22.11.2012.

Блюдо из меню ресторана Hôtel de Ville

Знаменитый ресторанный рейтинг определил самых лучших в Швейцарии. Впервые за всю историю число ресторанов, отмеченных престижными звездами, достигло ста.

The famous restaurant rating has pointed out the best in Switzerland. For the first time in history the number of restaurants nominated with a star achieved 100.

Michelin Named 100 Best restaurants in Switzerland

Красный гид Мишлен, за последний век потолстевшая, но все же относительно тонкая книжка, ежегодно привлекает к себе внимание всех гурманов мира. Но если любители изысканных блюд ждут новых гастрономических открытий, то вся ресторанная отрасль трепещет в ожидании упреков или похвалы. От того, как расположатся звезды, во многом зависит коммерческий успех заведения.

Швейцарские рестораны в этом году стабильно завоевывают все большее признание. Почему? Для этого рекомендуем заглянуть в гид Мишлен 2013, который сегодня должен появиться на прилавках магазинов.

Кто и каким образом определяет лучших – тщательно охраняемая тайна. С уверенностью можно говорить только о том, что главным критерием остается кухня, а потому в гиде вы не найдете модных ресторанов, где нет авторских блюд. Именно поэтому принципиально важна личность шеф-повара, главного по тарелочкам. Выход очередного гида Мишлен в каждой стране сродни известным кинонаградам: повара вдруг становятся знаменитыми, а их творения приобретают немислимый успех.

Надо уточнить, что система оценки предполагает максимум три звезды, но при этом эксперты могут присуждать или отнимать только по одной звезде в год. Тем же, кто достиг потолка, надо постоянно доказывать свое мастерство, соответствуя уровню.

В этом году три звезды были подтверждены для ресторанов Schauenstein (Фюрстенау) и Hôtel de Ville (Криссье). Если о первом мы неоднократно [рассказывали](#), то справедливо уделить немного внимания и второму лучшему ресторану страны.

Шеф-повар Бенуа Вьёле стал полноправным властителем на кухне в апреле этого года, сменив на этом престижном посту Филипа Роша. Несмотря на произошедшие изменения, заведение сохранило свой статус, что говорит об очень высоком качестве работы и стремлении к сохранению заложенных традиций.

Второй звездой были отмечены рестораны Stucki в Базеле и Ecco on Snow в Санкт-Морице. Благодаря этой награде Таня Грандиц, шеф-повар Stucki, вошла в очень небольшой список лучших поваров-женщин в Европе. Создаваемые ею блюда всегда отличает прекрасное сочетание ароматов и прекрасное качество приготовления.

Новичками в списке оказались рестораны Bel Etage и Matisse (Базель), l'Auberge de la Croix Blanche (Вилларепо), Talvo by Dalsass (Санкт-Мориц), Seerestaurant (Хергисвиль), Le Petit Manoir (Морж), Restaurant les Trois Couronnes (Бебе), Heimberg (Церматт) и CLOUDS (Цюрих).

Всего в список попали ровно сто самых лучших ресторанов: два лучших мы уже упомянули, к ним надо добавить еще 18 заведений, обладающих двумя звездами, и 80 ресторанов, отмеченных только одной звездой.

Напомним, что самим ресторанам запрещено указывать, каким количеством звезд они отмечены: так сохраняется внешнее равноправие с конкурентами. Полную информацию вы можете найти только в самом гиде.

Обратим внимание путешественников еще на один раздел столь примечательной красной книжечки. Здесь собраны 93 заведения, отмеченные значком Bib Gourmand. Сюда попали рестораны и кафе, где вам предложат удивительное меню, но при этом стоимость счета не превысит 65 франков. Эксперты Мишлен подходят к отбору лучших в этой категории с не меньшей тщательностью, ведь именно сюда заглядывает гораздо больше посетителей. Главным критерием остается соотношение цена-качество.

Кстати, Паскаль Реми, один из бывших экспертов, долгое время работавший над созданием гида, советует посещать заведения с одной звездой, настаивая на том, что «Истинный талант раскрывается в борьбе».

[гид мишлен швейцария](#)

Статьи по теме

[Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/100-luchshih-restoranov-shveycarii-po-versii-mishlen>