

Франк Джованнини занял место Бенуа Виолье



Франк Джованнини © Keystone

Шеф-поваром ресторана Hôtel de Ville в Крисье (кантон Во) назначен 41-летний Франк Джованнини. В течение 20 лет он работал бок о бок с [лучшим поваром](#) Швейцарии и мира, [покончившим с собой](#) в конце января. В 2007 году заслуги Франка Джованнини были отмечены на престижном международном кулинарном конкурсе «Бронзовый Бокюз». Уроженец бернской коммуны Трамлан женат и имеет двоих детей.

Руководит рестораном Бриджид Виолье, вдова погибшего. «Мы создали этот проект

вместе, и я не собираюсь его бросать», – заявила она в интервью журналу Illustré. Бриджид Виолье опровергла слухи о том, что ее супруг покончил жизнь самоубийством, став жертвой мошенничества в области редких вин.

Творения нового шеф-повара Hôtel de Ville Франка Джованнини появятся в весеннем меню ресторана.

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/breaking-news/frank-dzhovannini-zanyal-mesto-benua-viole>