

«Золотой Бокюз»: Швейцарию представит Марио Гарсия | Bocuse d'Or: Mario Garcia représentera la Suisse

Auteur: Лейла Бабаева, [Женева-Турин](#) , 25.01.2018.



Слева направо: наставник победителя, Расмус Спрингбрунн, Марио Гарсия с наградой и помощник Мартин Амштутц (bocusedorsuisse.ch)

22 января в Женеве прошел швейцарский отборочный тур знаменитого конкурса

Bocuse d'Or, по результатам которого Швейцарию на европейском этапе конкурса будет представлять 27-летний шеф-повар из кантона Люцерн.

|
Le 22 janvier dernier ont eu lieu les épreuves éliminatoires du célèbre concours du Bocuse d'Or. Sorti vainqueur, le chef de 27 ans originaire du canton de Lucerne représentera la Suisse à la sélection européenne du concours.

Bocuse d'Or: Mario Garcia représentera la Suisse

Состязания между четырьмя претендентами продлились 5 часов 40 минут. Работу каждого можно охарактеризовать так: оригинальность, точность и внимание к деталям. Одно из блюд было приготовлено на основе осетрины и креветок, второе – на основе седла и двух лопаток барашка. В эти часы соперники приложили все усилия, чтобы продемонстрировать результаты многомесячной подготовки к соревнованию. Им можно даже посочувствовать, ведь, кроме стресса во время самого конкурса, им пришлось поволноваться и после его завершения – результаты отборочного тура были объявлены семнадцать часов спустя.

Почетным председателем жюри был французский шеф-повар [Жоэль Робюшон](#), принять решение ему помогли 20 знаменитых кулинаров Швейцарии, включая [Антон Мозиманна](#) и [Франка Джованнини](#). В конце концов, эксперты остановили свой выбор на шедеврах Марио Гарсии. «Я люблю готовить блюда с ясным вкусом, чтобы клиент понимал, что он ест», - приводятся на сайте конкурса слова Марио. Около года назад он открыл свою школу кулинарного искусства «cre/ate» в коммуне Хорв недалеко от Люцерна. Победителю швейцарского этапа конкурса предстоит состязаться с лучшими поварами Европы 11 и 12 июня в Турине.

В Женеве участники с волнением вспоминали о человеке, который основал конкурс Bocuse d'Or в 1987 году – французе Поле Бокюзе, покинувшем этот мир в возрасте 91 года в субботу 20 января в своем ресторане в коммуне Коллонж-о-Мон-д'Ор в нескольких километрах от Лиона.

Удостоенный прозвища «отец французской гастрономии», великий кулинар родился 11 февраля 1926 года в семье поваров, история которой восходит к 1765 году. С 1965 года его ресторан Auberge du Pont de Collonges является обладателем трех звезд Мишлен. В 1989-м ресторанный гид Gault & Millau присудил Бокюзу звание шеф-повара века.

Министр внутренних дел Франции Жерар Коллон написал на своей странице в Твиттере такие слова: «Месье Поль был самой Францией. Простота и великодушие. Искусство и умение жить. Нас оставил отец гастрономов. Пусть наши шеф-повара в Лионе, а также во всех уголках света, продолжают начатое им дело».

В коммюнике президента Франции Эмманюэля Макрона подчеркивается, что имя Поля Бокюза олицетворяло собой французскую гастрономию, соблюдение традиций и творческий дух.

Иностранная пресса (New York Times, Die Zeit, Globo, Euronews и т.д.) сообщила о смерти одного из наиболее известных поваров XX века, подчеркнув его небывалый талант.

Любопытно, что за 30 лет существования международного конкурса Bocuse d'Or чаще

всего первое место занимали повара из Франции, в тройку победителей лишь один раз вошел швейцарский кулинар – им стал в 2007 году Франк Джованнини, завоевав третье место. Может быть, молодой талант Марио Гарсия вознесет родную страну на новую высоту?

[швейцарские шеф-повара](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

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

[Музей Антона Мозиманна в Бувре](#)

[Лучшие кондитеры Европы вновь соберутся в Женеве](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zolotoy-bokyuz-shveycariyu-predstavit-mario-garsiya>