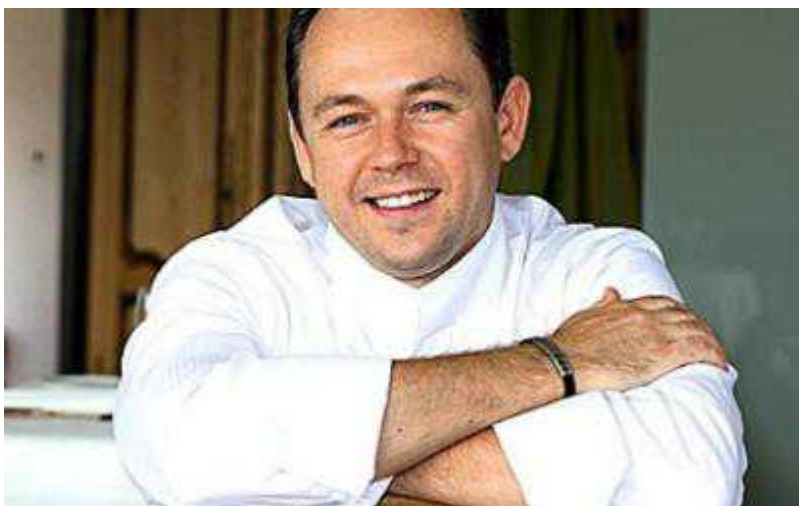


Повар и ресторанный критик - работа и удовольствие! |

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 23.10.2008.



"Открытие года" повар Давид Тарновски

Открытия года от гастрономического гида GaultMillau: лучшие рестораны находятся на Швейцарской Ривьере, а лучшего повара страны зовут Давид Тарновски.

| Швейцарский гастрономический гид GaultMillau-2009 наградил шесть ресторанов дополнительной звездочкой, включил в свое издание четырнадцать новых и объявил повара Давида Тарновски «открытием года во франкоговорящей части Швейцарии». А Швейцарская Ривьера - и кантон Во в целом - вновь стали чемпионами Европы по количеству хороших ресторанов на квадратный километр.

Сам 33-летний шеф-повар Давид Тарновски узнал радостную новость на банкете, посвященном выпуску гида. «Открытие года» родилось во Франции, в Лионе, в семье выходцев из Польши. «Хорошо ли господин Тарновски знает славянскую кухню?» - поинтересовалась «Наша Газета». Оказалось, и да, и нет, как в анекдоте: «Кушать люблю, а так - не очень». В детстве мама готовила пирожки и борщ, незабываемый вкус... В собственном же кулинарном творчестве Давид Тарновски предпочитает французскую кухню со средиземноморским акцентом. До того, как переехать в Швейцарию, он работал в престижных ресторанах на Лазурном Берегу. Затем 5 лет трудился в качестве шеф-повара в ресторане Jaan в отеле Монтрё-Палас, добыв для него вторую звездочку от гастрономического гида Michelin.

Сегодня попробовать приготовленные им блюда можно в ресторане [Le Montagne](#) в местечке Chardonne, что располагается на уровне Веве, только повыше в горы. Стиль ресторана - шик и элегантность, вместимость - четыре десятка человек, в меню много оригинальных рыбных блюд, а продукты шеф-повар сам выбирает на рынке Веве.

Логичный вопрос - судьи кто? Кем составляется и какими критериями руководствуется гастрономический гид? GaultMillau существует 30 лет и основывается на принципах «nouvelle cuisine» - таких, как использование оригинальных продуктов, высочайшее качество приготовления и эстетическое оформление готового блюда. Причем речь идет исключительно о еде: ни интерьер ресторана, ни престижность подаваемого к пище вина критиков не волнует. «Отличный повар может получить 19 из 20 баллов, даже если у него в ресторане мы сидели на обычных деревянных скамейках», - замечает Курт Швандер, редактор романдской части гида.

Составляют гид не профессиональные дегустаторы, а 45 любителей - среди них журналисты, менеджеры, артисты и другие вольные испытатели, которые в свободное от работы время посещают более 800 ресторанов. Гид не платит им зарплаты, но выделяет на дегустацию 350 франков, а если любители увлекутся, то разницу они доплачивают из своего кармана. Естественно, они не предупреждают дирекцию ресторана о своем визите. Имена дегустаторов хранятся в тайне, таким образом, их невозможно ни подкупить, ни запугать, ни закормить...

[Швейцария](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/povar-i-restorannyy-kritik-rabota-i-udo-volstvie>