

Швейцарский ресторан в списке The World's 50 Best Restaurants Awards | Un restaurant suisse est de nouveau parmi les 50 meilleurs restaurants

Автор: Лейла Бабаева, [Лондон-Фюрстенау](#) , 08.05.2014.



Как выбрать лучший ресторан, в котором можно вкусно пообедать и приятно отдохнуть? Решение подскажет лондонский рейтинг ([hebdo.ch](#))

В Лондоне названы 50 лучших ресторанов мира. В список попал лишь один ресторан из Швейцарии – граубюнденский «Schloss Schauenstein» (Фюрстенау). Швейцарские гурманы не скрывают своего разочарования.

Le jury international du magazine britannique «Restaurant» a dévoilé son palmarès 2014: Andreas Caminada, chef du Schloss Schauenstein Hotel Restaurant, est le seul Suisse du classement.

Un restaurant suisse est de nouveau parmi les 50 meilleurs restaurants

Рейтинг The World's 50 Best Restaurants Awards 2013, ежегодно публикуемый

британским журналом Restaurant, – один из самых престижных в мире гастрономии. В конце апреля в Лондоне собираются сливки ресторанного бизнеса и объявляют победителей из 26 регионов, на которые они поделили мир. Каждый регион имеет свое жюри. Конкурс не раз сравнивали с Каннским фестивалем или вручением кинопремии «Оскар».

В этом году в пятерку «самых вкусных» ресторанов мира вошли:

1. «Noma», Копенгаген, Дания
2. «El Celler de Can Roca», Жирона, Испания
3. «Osteria Francescana», Модена, Италия
4. «Dinner by Heston Blumenthal», Лондон, Великобритания
5. «Mugaritz», Сан-Себастьян, Испания

Но, как известно, «о вкусах не спорят», и «на вкус и на цвет товарищей нет». Вот и присуждаемые премии являются поводом для гордости или для расстройства в разных уголках мира.

Многим швейцарцам известен ресторан «[Schloss Schauenstein](#)», расположившийся в старинном замке в Фюрстенау в романтическом обрамлении граубюнденских гор. Чудеса кулинарного искусства здесь творит шеф-повар Андреас Каминада, о котором мы не раз [писали](#), и который имеет множество международных наград. На своем [сайте](#) он так представляет свою профессию: «Нет любви более искренней, чем любовь к еде, сказал Бернард Шоу. Еда питает душу и тело и объединяет людей во многих ситуациях».

Однако из года в год рейтинг Андреаса Каминада в списке The World's 50 Best Restaurants Awards падает. Судите сами: в 2011 «Schloss Schauenstein» занял 23-е место, в 2012-м – 30-е, в 2013-м – 42-е, а в этом году опустился на 43-ю позицию.

Не всем швейцарским гурманам пришлось по душе такое положение дел. Кнут Швандер пишет на страницах своего блога в журнале Hebdo: «Если неподражаемый шеф-повар волшебного «Schloss Schauenstein» (съездите туда: это чудо-ресторан – одновременно динамичный, романтический и в высшей степени современный), безусловно, заслуживает того, чтобы быть отмеченным в списке лучших столиков мира, то 43-е место, отведенное ему, означает оскорбление кулинарному искусству. Так же можно назвать и отсутствие многих других замечательных шеф-поваров».

Не скрывает своего скептицизма по поводу объявленных победителей и газета Le Temps. «Мы могли бы поднять свои архивы 2013 года и немного встряхнуть их – получился бы тот же результат». Рене Редзепи («Нома», Копенгаген) вновь взобрался на первую позицию, которая от него ускользала с 2010 года. Братья Рока («El Celler de Can Roca», Жирона, Испания) спустились на второе место, на третьем – как и в прошлом году – заведение шеф-повара Массимо Боттура «Osteria Francescana», Модена, Италия. На четвертом месте – почти швейцарец, шеф-повар швейцарского происхождения Даниэль Хумм, совладелец ресторана в Нью-Йорке, на Мэдисон-Авеню. Среди десятки лучших – два британца «Dinner by Heston Blumenthal» и «The

Ledbury», немало в рейтинге испанских и американских ресторанов. Похоже на антипод Мишленовских наград: знаменитые французские шефы Ducasse, Bras и Gagnaire заняли 56-е, 73-е, 75-е и 92-е места.

В рейтинге 100 лучших (The World's 100 Best Restaurants 2014) фигурирует один российский ресторан – московский WHITE RABBIT занял 71-е место. Кухней здесь заведует шеф-повар Владимир Мухин, который не раз был удостоен международных наград.

И все же, несмотря на самые разные отзывы, с каждым годом лондонский рейтинг The World's Best Restaurants Awards привлекает все более пристальное внимание. Ведь покушать вкусно и красиво любят все. А чем больше конкурсов проводится в мире гастрономии – тем выше конкуренция, а значит, больше шансов для гурманов найти для себя самое изысканное меню.

Статьи по теме

[Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World's Best Restaurants Awards 2013](#)

[Швейцарский ресторан в списке Top 50](#)

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

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/gurm/17613>