

## Франк Джованнини - «повар года» 2018 по версии Gault&Millau | Franck Giovannini, cuisinier de l'année 2018 selon le GaultMillau Suisse

Автор: Лейла Бабаева, [Женева-Крисье](#) , 06.10.2017.



Франк Джованнини и его команда (24heures.ch)

Швейцарское издание известного гастрономического гида отметило заслуги шеф-повара ресторана Hôtel de Ville, расположенного в Крисье (кантон Во). Высокой оценки удостоилась также шеф-повар ресторана женевского отеля La Réserve Виржини Басло.

|  
Le GaultMillau Suisse distingue le chef du restaurant mondialement réputé de l'Hôtel de

Ville de Crissier: Franck Giovannini est nommé «Cuisinier de l'année» 2018. La cheffe des restaurants de La Réserve, à Genève, Virginie Basselot devient, quant à elle, la «Cuisinière de l'année».

Franck Giovannini, cuisinier de l'année 2018 selon le GaultMillau Suisse

Не в первый раз шеф-повара известного водуазского ресторана Hôtel de Ville в Крисье, о котором мы неоднократно [писали](#), получают наивысшие оценки экспертов. До [Франка Джованнини](#) гид GaultMillau Suisse уже объявлял поварами года Фреди Жирардэ, Филиппа Роша и Бенуа Виолье, трагически ушедшего из жизни в прошлом году. Сегодня под началом Франка в Крисье трудятся 22 повара. И, казалось бы, Франк, на счету которого – немало наград ведущих гастрономических конкурсов, мог бы почтить на лаврах и остановиться на достигнутом. Но не таков уроженец Юра, пишет главный редактор гида GaultMillau Урс Хеллер. В чем секрет успеха Франка? Творческий подход, внимание к мелочам, стремление довести каждое блюдо до совершенства. Его изюминка – широкое использование продуктов местного производства и разнообразное вегетарианское меню. О последнем стоит упомянуть особо. Цветочные композиции, кремовые орнаменты, ягоды и листья зелени превращают каждое блюдо в гастрономический шедевр.

В видеоинтервью, размещенном на сайте GaultMillau, Франк признался, что тронут полученной наградой. Также добавил, что для него это особенно ценно сегодня, когда он возглавляет ресторан в Крисье – тот самый ресторан, где он надеялся долгие годы работать бок о бок со своим другом Бенуа Виолье. Но судьба распорядилась иначе.

Информация для любителей готовить: в ресторане Hôtel de Ville можно поучиться кулинарному искусству. Занятия для взрослых и детей проводят шеф-повар Франк Джованнини и его помощники.

Удивительно, но факт: GaultMillau лишь в исключительных случаях возводит на гастрономический Олимп женщин. Возможно, создатели справочника придерживаются распространенного мнения о том, что удел дам – ежедневное приготовление пищи, и лишь мужчины способны, следуя вдохновению, творить чудеса на кухне? Так или иначе, но не каждый год желтый гид присуждает награду «повариха года». Уроженка Нормандии Виржини Басло уже сделала себе имя на родине – ее называли «лучшим работником Франции» (Meilleur ouvrier de France (MOF)). В Женеве Виржини руководит рестораном Le Loti отеля La Réserve, расположенного в коммуне Бельвю. Ее блюда из свежей трески снискали похвалу многих посетителей.

Кроме того, в звездный клуб «белых колпаков» вошли еще три шефа: Свен Вассмер (Вальс, кантон Граубюнден), Франк Рейно (Кран-Монтана, кантон Вале) и Симон Апотело (Ворб, кантон Берн). В этом году была впервые вручена награда «кондитер года»: им стал Жюльен Дювернэ, повелитель шоколада, сахарной пудры и марципанов из базельского ресторана Stucki. Звание «отель года» за исключительный сервис и прекрасную кухню получил отель Kulm из Санкт-Морица (Граубюнден).

Всего в новом издании перечислены адреса 800 швейцарских ресторанов, заслуживающих внимания гурманов. В течение года их посетили 45 экспертов GaultMillau. Кроме этого, в справочнике упоминаются 100 лучших виноделов и 100 лучших отелей Конфедерации.

[швейцарские шеф-повара](#)

Статьи по теме

[Швейцарские шеф-повара – волшебники ароматов и приправ](#)

[Франк Джованнини занял место Бенуа Виолье](#)

[Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»](#)

[Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» – рейтинг лучших ресторанов планеты](#)

[Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде](#)

[Умер звездный шеф-повар Филипп Роша](#)

---

**Source URL:**

[\*http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/frank-dzhovannini-povar-goda-2018-po-versii-gaultmillau\*](http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/frank-dzhovannini-povar-goda-2018-po-versii-gaultmillau)