

Швейцарские шеф-повара - волшебники ароматов и приправ | Les chefs suisses, mages des saveurs et des épices

Автор: Лейла Бабаева, [Женева-Невшатель](#), 14.03.2017.



На небосклоне швейцарской кулинарии зажглась новая звезда (goldenerkoch.ch) Швейцарскую неделю вкуса, которая пройдет в сентябре этого года, представит смелый экспериментатор из Невшателя, шеф-повар Клод Фротэ. А звание лучшего

повара Конфедерации досталось 24-летней Элоди Манесс, победившей в конкурсе Cuisinier d'or. Впервые престижная награда оказалась в хрупких женских руках.

| Le chef étoilé de Neuchâtel Claude Frôté est devenu parrain de la Semaine suisse du Goût 2017, tandis que Elodie Manesse a gagné la finale du concours du Cuisinier d'or 2017, en devenant la plus jeune lauréate et la première femme à recevoir cette récompense.
Les chefs suisses, mages des saveurs et des épices

Наверное, нет такого человека на Земле, который не любил бы вкусно покушать. Многим нравится и самим похозяйничать на кухне: для кого-то это – рутина, другие готовят изредка, по вдохновению. Поварами не рождаются: помимо таланта и призвания, необходимо прилежно учиться и долго практиковаться. Интересно, что многие признанные «кулинарных дел мастера» в начале своей карьеры и не помышляли о кухне. Так случилось с ныне заслуженным шеф-поваром ресторана Восс из коммуны Сен-Блез (кантон Невшатель) Клодом Фротэ. Отец видел его адвокатом и готовил к поступлению на юридический факультет. В конце концов, из Клода вышел шеф-повар, способный отстаивать достоинства того или иного блюда с красноречием судебного защитника. Он долго может превозносить вкусовые качества форели из Невшательского озера, ароматы восточных пряностей и вин, произведенных в его родном регионе, отмечается на сайте Швейцарской недели вкуса.

Около 25 лет ресторан Клода был лучшим в Невшателе по версии гастрономического гида Gault&Millau, который в ряде выпусков присуждал ему 17 баллов из 20 возможных. Тем не менее, в этом году Восс лишился одного балла, и теперь стоит на одной ступени с тремя конкурентами в кантоне.

Пережив неприятную новость, Клод снова полон боевого задора, поставив себе цель отвоевать пальму первенства. После тридцати лет работы на кухне он не чувствует усталости, и продолжает смело экспериментировать с продуктами в своем ресторане, где клиентам подают блюда в помещении, оформленном в стиле модерн, или на открытом воздухе – в тени раскидистого сада. В подвале ресторана хранится 25 000 бутылок вина. Один из принципов Клода Фротэ – отказ от использования консервантов, антиоксидантов и усилителей вкуса, за исключением приправ.

Экспериментировать любит и повар из Женевы Элоди Манесс, которая 6 марта победила в конкурсе Cuisinier d'or 2017 (франц.: «Золотой повар»), став самым молодым лауреатом и первой женщиной, удостоенной звания «лучшего повара Швейцарии». «Мне хотелось приготовить блюда, «родившиеся» в моей голове, ощутить радость творчества», - призналась победительница в интервью газете 24heures.

Cuisinier d'or – масштабный конкурс, который проходит в Конфедерации каждые два года с 1991. В этот раз, после отборочного тура, в финале за звание лучшего состязались шесть претендентов (пять участников – из немецкоязычных кантонов, и лишь одна участница – из Романдии) перед 1200 зрителями в конгресс-центре Kursaal Bern. В распоряжении конкурсантов было пять с половиной часов, чтобы приготовить одно мясное (из свинины) и одно рыбное (из трески и креветок) блюдо на шестнадцать человек.

Элоди родилась в живописном городке кантона Во – Вюффлан-ле-Шато, выросла в

Альпах, стажировалась в ресторане Beau-Rivage в Лозанне, несколько лет проработала в ресторане Hôtel-de-Ville в Криссье (кантон Во) под началом знаменитого шеф-повара [Бенуа Виолье](#), а сегодня работает в ресторане Женевской школы гостиничного бизнеса Vieux-Bois. Любимая «стихия» Элоди – морепродукты и рыба, так как она несколько лет «заведовала» приготовлением блюд из рыбы и ракообразных в Криссье. «Я очень волновалась, так как не могла разочаровать председателя жюри Франка Джиованнини, который сменил Бенуа Виолье, и с которым я также работала в Криссье». По словам победительницы, она стала первой благодаря опыту, полученному в ресторане трагически ушедшего из жизни шеф-повара. «Я готовила с любовью, желая, чтобы мои учителя мною гордились».

Теперь Элоди ждет тур по кантонам страны, где она представит свое меню. Любимые блюда она будет готовить в роскошных швейцарских ресторанах, расположенных в пятизвездочных отелях.

Что дальше? Элоди призналась, что ее тянет поработать в одном из лучших ресторанов мира. Впрочем, работа в престижном заведении потребует максимум сил и самоотдачи, что едва ли совместимо с семейной жизнью. «Рано или поздно мне придется сделать выбор. Хочется когда-нибудь открыть свой ресторан: небольшой, простой и уютный, где-нибудь в поселке. Подумаю об этом – но позднее, не сейчас», - в стиле героини «Унесенных ветром» заключила новая королева швейцарских поваров.

[шеф-повара швейцарии](#)

[швейцарские рестораны](#)

Статьи по теме

[Кушать подано в Невшателе!](#)

[Недельный праздник для швейцарских гурманов](#)

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

Source URL:

<http://www.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskie-shef-povara-volshebni-ki-aromatov-i-priprav>