

Ресторан на высшем уровне |

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 30.01.2009.



Жиль Дюпон и его команда

Путешественники, пользующиеся услугами женеvского аэропорта, не станут теперь расстраиваться, если их рейс задержится. А некоторые, возможно, будут даже желать этого!

|

Вчера на высоте третьего, и последнего, этажа женеvского аэропорта Cointrin с большим, по швейцарским меркам, шиком открылся гастрономический ресторан с простым, но емким названием «Высота» («Altitude»). Собралось много народа, мелькали известные лица – от владельца Caviar House [Петера Ребейза](#) до нового директора Женевской оперы Тобиаса Рихтера.

Новое заведение общепита располагает всеми залогом успеха – популярное и людное место, роскошный вид на Юрские горы и на взлетную полосу, современный дизайн интерьера, выдержанный в оранжевом, коричневом и бежевом тонах ... Повсюду царит модный ныне дух «транспарентности»: сквозь огромные стекла каждый может полюбоваться впечатляющих размеров кухней, оборудованной по последнему слову кулинарной техники. Также прозрачно-доступен и солидный винный погреб.

Но главное, конечно, не в панораме и не в оснащении кухни, а в том, кто заправляет всем этим хозяйством. И в этом – главный козырь «Altitude».

У плиты, так сказать, здесь будут два профессионала высочайшего класса – шеф-

повары Жиль Дюпон и Томас Бирн. Жители и гости Женевы, любящие вкусно покушать, хорошо знакомы с их искусством по ресторану Auberge de l'Or в Колоньи, обладателю двух звезд знаменитого гида Michelin. Кульминацией вчерашнего вечера стал момент, когда, как в театре, упал «занавес», отделяющий кухню от зала, и Жиль Дюпон пригласил всех в свои владения – полюбоваться здоровенными кастрюлями и слаженной работой команды, а также попробовать прямо из рук мэтра вкуснейшее ризотто с трюфелями.

Вообще перечень блюд в меню вызывает обильное слюновыделение. Вот, например: Coroles d'artichauts poivrade, Ravioles de tourteaux, или вот еще - Rossini de blanc de volaille rôti en cocotte... На десерт вам предложат целый дворец из черного шоколада - Palais au chocolat noir Grand Cru. Согласитесь, звучит!

Конечно, какой-нибудь циничный критик заметит, что тоже самое можно сказать и попроще: артишоки с перечным соусом и пельмени с крабами. А меломан, лишенный чувства юмора, вообще оскорбится за итальянского композитора – какая, мол, связь между ним и куриной грудкой? Но я уверена, что среди читателей «Нашей газеты» циников нет, а все меломаны – еще и бонвиваны и способны отдать должное изобретательности гастрономов... Особенно если учесть, что цены в Altitude вполне удобоваримые – взяв меню за 65 франков, вы получаете возможность выбрать из нескольких закусок, основных блюд и десертов.

Если ваш рейс задерживается уж совсем надолго, или если у вас просто выдалась пара спокойных часов, то до или после принятия пищи вы сможете отдохнуть или поработать в примыкающем к ресторану lounge, а то и пропустить рюмочку в баре.

Организационно-деловая стороны деятельности «Высоты» - в руках менеджером группы SSP Worldwide, специализирующейся как раз на точках питания в местах, связанных с путешествиями. В женевском аэропорту она уже заведует расположенными на уровне «Прилет» Starbucks Coffee, Burger King, Le Bar, le Sud, Bento Upper и Crust, а также ресторан Jardins de Genève и Montreux Jazz Café, о котором мы уже писали. На апрель этого года намечено открытие булочной-кондитерской: как вы знаете, швейцарцы недавно отличились в этой области. На международном уровне высшим достижением группы, безусловно, является знаменитый ресторан Train Bleu на Лионском вокзале в Париже.

Одним словом, будете в Женеве – задержитесь в аэропорту.

Altitude
022 817 4600
www.altitude-geneva.ch

Статьи по теме:

[Лучший ресторан - в аэропорту Цюриха](#)

[Швейцарский сэндвич стал серебряным](#)

[Женева](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/restoran-na-vysshem-urovne>