

Лучшие швейцарские повара - два водуазца и один валезанец |

Author: Архивы, [Архивы](#) , 08.04.2008.

Определено имя шефа, который представит Конфедерацию на своеобразном чемпионате мира по гастрономии «Cocuse d'Or» в Лионе в январе 2009 года.

Вчера самая престижная швейцарская награда в области «артистической кухни» нашла героя. Им оказался 32-летний Стефан Декоттер (на фото) из знаменитого ресторана "[Le Pont de Brent](#)" (3 звезды гида Мишлен, член сети Relais et Châteaux), расположенного в одноименной деревне в кантоне Во, недалеко от Монтре.

Именно этого водуазца строгое жюри провозгласило (в присутствии самой министра экономики Дорис Лейтард!) «Золотым поваром» 2008 года.

Конкурс собрал в Берне 6 кандидатов и 14 членов жюри, в состав которого вошли, среди прочих, знаменитые романдские шефы Филипп Роша и Фредди Жирарде.

Со свойственной швейцарцам основательностью, в мотивировочной части решения жюри отмечается, что Стефан Декоттер не просто проявил высокий профессионализм и креативность, но и доказал, что несмотря на ограниченное время, отпущенное ему на приготовление двух конкурсных блюд (норвежский лосось с зеленой спаржей и лимонным соком и мясо ягненка под горчичным соусом «бенишон»), он сумел блестяще организовать свою работу.

Задачей конкурсантов было приготовить за 5 часов 2 блюда на 12 персон.

При этом от поваров требовалось отразить в своих «произведениях» особенности швейцарской кухни.

Интересно, что как мы [писали](#), собственно швейцарская кухня намного более популярна в немецкоязычной части страны, однако все-таки два из трех финалистов конкурса оказались из франкоязычной Швейцарии.

Второе место занял Фридрих Земанек из ресторана Walliser Kanne в деревне Fiesch (немецкоязычная часть кантона Вале), а третье - Фабрис Толле из ресторана гостиницы Grand Hôtel du Lac в г. Веве (кантон Во).

[кантон Вале](#)

Source URL:

<https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/luchshie-shveycarskie-povara-dva-vo-duazca-i-odin-valezanec>