

Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде | Restaurants suisses toujours étoilés dans le guide Michelin

Auteur: Лейла Бабаева, [Крисье](#) , 27.11.2014.



Шеф-повар ресторана «Hôtel de Ville» Бенуа Виолье (кантон Во) намерен сохранять все три звезды своего заведения (24heures.ch)

Сегодня поступает в продажу новый выпуск справочника, с нетерпением ожидаемого в мире туризма и ресторанного дела – le guide MICHELIN Suisse 2015. В этом издании читателей ждет информация о 852 отелях и 887 ресторанах во всех категориях комфорта и стоимости.

|

Aujourd'hui, paraît le guide MICHELIN Suisse 2015, qui recense 852 hôtels et 887 restaurants de tous les niveaux de la gamme.

Restaurants suisses toujours étoilés dans le guide Michelin

В этом году Швейцария поставила новый рекорд по количеству звездных ресторанов, «насчитав» 117 заведений (на 40% больше, чем пять лет назад). Эта цифра включает 18 новичков, которые заработали свою первую звезду, при этом часть впервые отмеченных заведений отличается традиционной кухней, часть – современной, а часть – инновационной. Четыре из них расположены в полукантонах Базель-Штадт (Базель Городской) и Базель-Ланд (Базель Сельский): Les Quatre Saisons (Базель), Philippe Bamas – Restaurant Sonne (Боттминген), Landgasthof Talhaus – PURO (Бубендорф) и Schlüssel (Обервиль).

Двумя новоиспеченными победителями может похвастаться Цюрих – здесь расположены Maison Manesse и Sankt Meinrad.

Успех может вскружить голову жителям маленькой коммуны Витцнау в кантоне Люцерн, где на 2000 человек приходится один ресторан с двумя звездами – le Focus, и два новых, «поймавших» по первой звезде – le PRISMA и le SENS.

Еще шесть заведений-счастливчиков в немецкоязычной части Швейцарии «разбросаны» по разным кантонам: Truibe в Гайсе (полукантон Аппенцель-Аусерроден), Eisblume в Ворбе (кантон Берн), La Miranda Gourmet-Stübli в Замнауне (кантон Граубюнден), Der Kunsthof в Уцнахе (кантон Санкт-Галлен), le Martin в Хофштеттен-Флю (кантон Золотурн), а также заведение с длинным названием «Dreizehn Sinne im Huuswurz» в Базадинген-Шлаттингене (кантон Тургау).

Три новых ресторана с одной звездой находятся в Романдской Швейцарии: La Table de l'Hôtel le Sapin в Шарме (кантон Фрибург), Les Alpes в Орсьере (кантон Вале) и Damien Germanier в Сионе (кантон Вале).

И, наконец, тичинское заведение Tentazioni de Cavigliano (Кавильяно) также получило одну пятиконечную награду за свои кулинарные старания. В целом в стране сегодня насчитывается 96 однозвездных ресторанов, тогда как четыре года назад их было только 69.

В коммюнике на сайте компании приведены слова директора гидов Michelin Мишеля Эллиса, который напомнил, что «В Швейцарии по-прежнему на одного обитателя приходится [наибольшее число звездных ресторанов](#)». И это несмотря на то, что, параллельно новым «лауреатам кулинарного искусства», 11 ресторанов с одной звездой лишились своих знаков отличия.

Как и в [прошлом году](#), количество заведений, обладающих двумя звездами, равно девятнадцати, будто страна решила временно оставить этот эшелон в покое и укрепить «войско» однозвездных. К чести швейцарских рестораторов, в этом году мишленовские инспектора (которых нанимают «на месте») отметили, что блюда высокого качества в Швейцарии подаются в еще более непринужденной и приятной обстановке.

Количество трехзвездочных ресторанов также не изменилось, и лидерами по-прежнему остаются граубюнденский «[Schauenstein](#)», расположенный в замке Фюрстенау, где творит чудеса кулинарного искусства шеф-повар Андреас Каминада,

и водуазский «[Hôtel de Ville](#)» (Криссье), где посетителей радует своими шедеврами шеф-повар Бенуа Виолье. Напомним, что три звезды – высшая награда экспертов Michelin, которая означает, что кухня в отмеченных заведениях стоит проделанного до ресторанов пути.

Другой рекорд Конфедерации – количество ресторанов в категории «Биб Гурман», которое растет год от года. В этом году отмечено 31 заведение, где вам предложат разнообразное и вкусное меню по цене не выше 65 франков, а всего в стране «накопилось» 111 ресторанов, которым на страницах гида присвоен символ с изображением аппетитного человечка компании Michelin, толстяка Bibendum.

Учитывая популярность издания в красной обложке, не удивительно, что об инспекторах и отмеченных звездами заведениях ходит немало слухов, некоторые из которых компания Michelin развенчала в отдельной публикации. Посмотрим, какие мифы рождает человеческое воображение:

Только роскошные рестораны получают звезду.

Те, кто хоть немного знаком с мишленовским гидом, сразу поймут, что это не соответствует истине, а мы добавим к этому аргументы самой компании: изысканно одетые метрдотели, накрахмаленные скатерти и серебряные столовые приборы, в которых можно увидеть омаров и черную икру, еще не приближают заведение к получению звезды, так как инспектора в первую очередь обращают внимание на уровень приготовления (который должен быть выше среднего), постоянство качества, свежесть продуктов и индивидуальный подход. Зная эти принципы, становится понятно, почему в Великобритании звезду неоднократно получали пабы, а в Гонконге звезды удостоился ресторанчик, цены в котором сравнимы с ценами в уличных закусочных, а посетителям предлагается минимальный уровень комфорта.

Звездные рестораны – дорогие.

Конечно, в таких ресторанах за обед придется заплатить больше, чем в пиццерии, но и полученный гастрономический опыт будет сильно отличаться. При этом не стоит забывать, что неутомимые инспектора нашли за последние годы немало заведений, где при наличии звезды можно поесть за вполне умеренную цену.

В звездных ресторанах – чопорная атмосфера.

Вздор. Никто не станет следить, как у вас разложены вилки, и делать замечания, как следует есть то или иное блюдо. Звезда от Michelin – это еще и признак того, что в заведении царит непринужденная атмосфера, и вы будете чувствовать себя в своей тарелке. Кроме того, не существует типичного звездного заведения, поскольку, как мы сказали выше, звезды «падают» как на пабы, так и на шикарные рестораны.

Звездные рестораны должны предлагать французскую кухню.

Неподтвержденный слух, так как инспектора компании посещают самые разные заведения, которые оцениваются по одним и тем же критериям.

Инспектора Michelin не платят по счету.

Эти «бойцы невидимого фронта» работают анонимно и потому в глазах владельцев ресторанов и отелей они – очередные клиенты, которые платят так же, как и другие.

Одна ошибка - и звезды нет.

Решение о присуждении или снятии звезды никогда не принимается на основании одного посещения, а лишь после того, как свои мнения выскажут несколько инспекторов или главный редактор.

Инспектора выносят свои оценки по-разному в разных странах.

Это неверно, так как инспекторам, основываясь на общих критериях, необходимо прийти к заключению, что заведение с одной звездой в Женеве или Цюрихе порадует посетителей тем же уровнем качества, что и аналогичный ресторан в Лондоне, Токио, Нью-Йорке или Риме. Кроме того, швейцарские инспектора регулярно ездят с проверочными визитами в другие страны, так же как их коллеги из других государств посещают Швейцарию. Такое перекрестное сотрудничество дает возможность поддерживать однородные стандарты оценки.

В гиде Michelin представлены только звездные рестораны.

Стоит лишь бегло пролистать издание, чтобы понять, что это не так. Лишь часть рекомендованных заведений обладают одной или несколькими звездами, а большое число упомянутых в гиде ресторанов просто готовы порадовать посетителей своей атмосферой и вкусным меню.

Сегодня мишленовские гиды охватывают 24 страны на 4 континентах. Кроме выхода в Швейцарии, где цена за 540-страничный томик, как и в прошлом году, составит 33 франка, гид MICHELIN Suisse 2015 появится с 27 декабря в продаже в Германии по цене 29,95 евро и в Австрии – по цене 30,8 евро.

[рестораны в швейцарии](#)

[гид michelin](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии](#)

[100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен](#)

[Michelin рассыпал звезды над Швейцарией](#)

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

[Швейцария – на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя](#)

Source URL:

<https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycariya-snova-na-vysote-v-mishlenovskom-gide>