

Gault&Millau наградил швейцарскую королеву вкуса | Gault&Millau a récompensé la reine suisse du goût

Author: Лейла Бабаева, [Базель](#) , 09.10.2019.



Таня Грандиц (© rts.ch)

Знаменитый гастрономический гид во второй раз признал «Поваром года» шеф-повара базельского ресторана Stucki Таню Грандиц.

Le guide gastronomique a décerné pour la deuxième fois le titre de «Cuisinier de l'année» à Tanja Grandits, cheffe du restaurant bâlois Stucki.
Gault&Millau a récompensé la reine suisse du goût

Впервые Таня Грандиц стала «Поваром года» в 2014 году, получив 18 очков из 20 возможных, а сегодня у нее есть дополнительный повод для гордости, поскольку эксперты присудили ей 19 очков. На искусство Грандиц специалисты впервые обратили внимание 14 лет назад, в небольшом ресторанчике в Эшикофене (Тургау), и

с тех пор следят за развитием ее таланта. Директор Gault&Millau в Романдии Кнут Швандер подчеркнул в интервью телерадиокомпании RTS, что победительница готовит чудесные блюда с травами и овощами, это придает им особенный вкус. «Я никогда не ставлю перед собой цель, а полагаюсь на интуицию», - приводятся ее слова на сайте швейцарского отделения Gault&Millau.

На этом же сайте Таня Грандиц описана так: в свои 49 лет она – состоявшийся шеф-повар. У нее акцент, типичный для Южной Германии, где она родилась, Таня всегда ходит в строгом черном переднике, но благодаря ее воображению появляются эпикурейские, полные вдохновения блюда. Ей нравится Азия, и это видно по ее шедеврам, она перфекционистка и настоящий художник, ее блюда очаровали даже [Роджера Федерера](#).

В своей работе Таня Грандиц опирается на подлинное знание кулинарных традиций и придумывает новые вкусовые гаммы, порой предлагая клиентам неожиданные сочетания продуктов, например, помело с омаром. У Грандиц оригинальный подход к приготовлению, ее поэтическая игра с запахом и цветом неизменно удивляет, создаваемые ею сочетания всегда продуманы и гармоничны. По словам Тани, у каждого блюда есть один главный аромат и один главный цвет. «Повар года 2020» убеждена, что кулинария – это способ любить себя и других, кредо королевы гурманов: сосредоточиться на главном, не забывая о поэзии.

Кроме Gault&Millau, заслуги Тани Грандиц не обошел вниманием и красный гид Michelin: ресторан Stucki получил две звезды именно благодаря ее мастерству. Отметим, что 19 очков от Gault&Millau имеют еще несколько швейцарских поваров: [Андреас Каминада](#), создающий кулинарные шедевры в ресторане Schloss Schauenstein в Фюрстенау (Граубюнден), [Филипп Шеврие](#) – Domaine de Châteaovieux в Сатиньи (Женева), [Дидье де Куртен](#) – Terminus в Сьерре (Вале), [Франк Джованнини](#) – Hôtel de Ville в Крисье (Во), [Петер Кногль](#) – Cheval Blanc в Базеле, [Хейко Нидер](#), глава ресторана цюрихского отеля Dolder Grand, Бернар и Ги Раве – Ermitage des Ravet в Вюфлен-ле-Шато (Во). По этому списку видно, что Грандиц – первая женщина, получившая столь высокую оценку от гастрономического гида. Остается пожелать ей дальнейших успехов и надеяться, что ее пример вдохновит женщин, мечтающих о карьере шеф-повара.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

[Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau](#)

[Женщина – на вершине гастрономического Олимпа Швейцарии](#)

Source URL:

<http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gaultmillau-nagradil-shveycarskuyu-korolevu-vkusa>