

Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор | GaultMillau Suisse 2012 a fait son choix

Автор: Ольга Юркина, [Берн](#) , 04.10.2011.



Шеф-повар года GaultMillau Suisse 2012 Марилин Нозаик с мужем в окружении коллег (Keystone)

Лучшим поваром Швейцарии, согласно знаменитому гастрономическому гиду, на этот раз стала представительница прекрасного пола, что случается довольно редко. Тем сильнее звучат овации для Марилин Нозаик, шеф-повара ресторана «La Table de Mary» в кантоне Во.

|
L'édition suisse du guide GaultMillau honore Maryline Nozahic, du restaurant La Table de Mary, à Cheseaux-Noréaz (VD). Franz Wiget, chef de l'auberge Adelboden à Steinen (SZ), est également distingué.

GaultMillau Suisse 2012 a fait son choix

37-летняя француженка Марилин Нозаик очаровала критиков легендарного гастрономического гида своей манерой «готовить дерзновенно, с

профессионализмом и щедростью, но без погони за модным эффектом», - говорится в коммюнике GaultMillau Suisse. Звание лучшего шеф-повара совсем не часто достается женщине, ибо «мало кто из представительниц прекрасного пола принимают вызов и готовы сражаться долгие годы за место на вершинах кулинарного искусства». Ресторан [«La Table de Mary»](#) в Шезо-Нореа (кантон Во), который Марилин Нозаик держит вместе со своим мужем, был отмечен шестнадцатью баллами GaultMillau.

Вторым шеф-поваром года стал Франц Вигет, который, в отличие от прежних победителей, готовит не для пятизвездочного отеля и не для замка, а в сельском ресторане [«Adelboden»](#) в Штайнене (кантон Швиц). GaultMillau отметил высочайший уровень пятидесятилетнего повара, нашедшего гармоничное равновесие между региональной и французской гастрономической кухнями. Франц Вигет удачно сочетает в своих меню эксперименты с продуктами высокогорных пастбищ и изысканные блюда из рыбы и морепродуктов.



Франц Вигет в окружении своих творений (wiget-adelboden.ch)

Шесть ресторанов Швейцарии сохраняют в этом году оценку 19 из 20. Бессменный Филипп Роша в Крисье (Во), Бернар Раве в Вюффлан-ле-Шато («L'Ermitage des Ravet», Во), Филипп Шеврье в Сатиньи близ Женевы (Châteauvieux), Дидье де Куртен («Le Terminus» в Сьерре, Вале), Андре Егер («Rheinhotel Fischerzunft» в Шаффхаузене) и Андреас Каминада в средневековом замке «Schauenstein» в Фюрстенау (Граубюнден). Неизвестно, ждут ли звездный гастрономический список Швейцарии изменения в будущем году, когда на место Филиппа Роша, уходящего на пенсию, придет Бенуа Виолье в апреле 2012 года.

Стефан Декоттер, сменивший легендарного Жерара Рабэ в «Pont de Brent» (Во), и Рико Зандонелла, взявший бразды правления на кухне «Kunststuben» в Кюснахте (Цюрих) вслед за Хорстом Петерманном, получили в этот раз по 18 баллов GaultMillau. Хотя их кухню гастрономический гид характеризует как «восхитительную», максимальная оценка 19 баллов не передается по наследству, - подчеркивается в коммюнике.

Валезанский повар Дамьян Жерманье, творящий на кухне ресторана «Le Botza», в Ветро, объявлен «гастрономическим открытием года» GaultMillau в Романдской Швейцарии и собирает для своего заведения урожай в 16 баллов. В немецкой части Швейцарии аналогичный титул получают его коллеги Хорст и Даниэль Хоманн в отеле Haus Homann (Замнаун-Равайш, Граубюнден), поразившие взыскательных

критиков на 18 баллов, а также Маркус Арнольд, шеф-повар ресторана «Meridiano» в Берне (17 баллов).

Отдельно в швейцарском GaultMillau 2012 отмечен ресторан «Petit Manoir» в Морже и его шеф-повар Жюльен Ретлер («романдское открытие года»). Титул сомелье года достается Томасу Шмидту, партнеру Жоржа Венгера в Нуармоне (Юра), обладателя 18 баллов. Lausanne-Palace стал отелем года.

Новое издание гастрономического гида включает 837 ресторанов, 340 из которых находятся в Романдской Швейцарии. Состав звездных заведений пополнился 84 новыми адресами, однако 80 ресторанов потеряли свое престижное положение.

[рестораны швейцария](#)

Статьи по теме

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

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

Source URL: <http://nashgazeta.ch/news/12358>