

## «Золотой Бокюз» в Женеве приближается |

Автор: Ольга Юркина, [Берн](#) , 11.03.2010.



Франк Джованнини - "Золотой повар 2010" Швейцарии [Keystone]

Франк Джованнини избран лучшим шеф-поваром Швейцарии и представит страну на европейском этапе «чемпионата мира по гастрономическому искусству».

|

Жареный белый норвежский палтус с чатни из пряных яблок «Гренни Смит», гребешки Сан-Жак с эндивием (известным также как садовый цикорий) на пару, жареные телячьи ребра в черных трюфелях и соусе выдержанной мадеры – с таким королевским меню Франк Джованнини сорвал свою гастрономическую звезду и теперь готовится представлять швейцарскую кухню на европейском «Золотом Бокюзе». Повар, колдующий в кухне ресторана *Hôtel de Ville* в Криссье рука об руку с великим Филиппом Роша, в финале швейцарского этапа конкурса в Берне покорил сердца и нёба жюри под председательством самого Мэтра новой французской кухни – Поля Бокюза.

Да, во Франции есть не только «новая волна», «новый роман» или «новая критика», но и «новая кухня». Могло ли быть иначе на родине гастрономических изысков и тонких вин? Один из родоначальников нового направления в кулинарии, подразумевавшего использование только свежих продуктов и идей при создании блюд, Поль Бокюз, лаконично названный гидом *Gault Millau* «шеф-поваром века», в 1987 году учредил международный кулинарный конкурс, который носит его имя.

«Кулинарные Олимпийские игры» или «гастрономический чемпионат мира» проводится один раз в два года и коронует лучшего повара планеты.



В ресторане Роша в Криссье из продуктов делают произведения искусства [[www.saveursdumonde.net](http://www.saveursdumonde.net)]

Отборочные этапы – национальные и континентальные – завершаются большим финалом во французском Лионе, «гастрономической столице Франции», откуда родом сам Поль Бокюз. (Легендарный шеф-повар родился в деревеньке Коллонж-о-Мон-д'Ор, где и находится его ресторан с тремя звездами Gault Millau). В финале принимают участие 24 повара из 24 стран, «крем крема»: они должны продемонстрировать свое искусство жюри, широкой публике и журналистам, приготовив за 5 часов 30 минут два горячих блюда, из рыбы и из мяса. Естественно, по собственному уникальному рецепту.

По такому же принципу проходят и «континентальные финалы». Чтобы получить путевку в Лион в январе 2011 года, Франку Джованнини нужно стать одним из 12 победителей европейского «Золотого Бокюза», который состоится в Женеве 7 и 8 июня 2010 года. 20 лучших кулинаров Европы сойдутся в поединке приготовления белого палтуса и телячьей вырезки, сопроводив их необыкновенными гарнитурами собственного изобретения. Каждый из них представит свою страну, но не ее национальную кухню: ведь лучшего повара определяют не по умению готовить "свои" блюда, а вообще по умению готовить...

Поэтому и на швейцарском финале в Берне, по традиции, кандидаты готовили из продуктов, предложенных жюри: чтобы стать лучшим кулинаром страны сыров, воображение и умение нужно было проявить на мясе и рыбе. Так Франк Джованнини и завоевал свой титул «Золотого повара» Швейцарии с норвежским палтусом...

Хотя сам он патриотично предпочитает «кусочек Грюйера с хлебом» всем изыскам, – признался повар в интервью газете *Le Matin*. «Швейцария – сказочная страна сыров. Твердых, а также мягких савойских «*tommes*». Залог хорошего фондю – хороший сыр», – со знанием дела утверждает Джованнини. Кандидат на «Золотой Бокюз», как многие гении кулинарного искусства, любит простоту. Он обожает готовить для семьи и друзей: «Дома на кухне гораздо спокойнее, чем в ресторане: всегда есть время...», – улыбается новоиспеченный лауреат. А каким швейцарским продуктам он отдает предпочтение? «Клубнике, эндивию и молочному ягненку – эксклюзиву в

ресторане Филиппа Роша».

[Bocuse d'Or](#)

[Philippe Rochat](#)

[Женева](#)

---

**Source URL:**

<http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zolotoy-bokyuz-v-zheneve-priblizhaetsya>