Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Лучшего швейцарского повара зовут Петер Кногл | Le meilleur cuisinier suisse s’appelle Peter Knogl

Author: Татьяна Гирко, Базель , 10.10.2014.

Петер Кногл ©Keystone

Шеф-повар ресторана «Белая лошадь» базельского отеля «Три короля» удостоен звания «повар года» кулинарного гида GaultMillau 2015 года по Швейцарии.
|
Le chef du restaurant «Cheval Blanc» de l'hôtel bâlois «Les Trois Rois» a décroché le titre de «Cuisinier de l’année» du guide GaultMillau Suisse 2015.
Le meilleur cuisinier suisse s’appelle Peter Knogl

Максимальную оценку 19/20 от критиков GaultMillau получить совсем непросто. Последний раз ее присуждали пять лет назад Андреасу Каминаде. Впрочем, колпак лучшего повара Швейцарии Петер Кногл примеряет на себя не первый раз – в 2011 году GaultMillau уже присуждал ему это почетное звание. «Он блестяще готовит в ресторане Cheval Blanc, окруженный исключительной командой», – делятся эксперты заветными адресами для любителей вкусно поесть. Еще одна премьера – Петер Кногл стал первым шеф-поваром ресторана при отеле, которому удалось получить за свои труды оценку 19/20.

Главный редактор GaultMillau Suisse Урс Хеллер подчеркивает, что на этот раз выбор был непрост: шесть шеф-поваров, до сих пор получавших высшую отметку, были одновременно и владельцами ресторанов, вдвойне заинтересованными в успехе своего заведения. В Базеле сложилась кардинально противоположная ситуация, отель Les Trois Rois был выставлен на продажу… Однако дальше тянуть с присуждением титула и заслуженных 19 баллов было невозможно. «Без этой оценки просто не обойтись после тридцати лет исключительной кулинарной практики», – признают в GaultMillau Suisse.

Петер Кногл – король соусов, шеф-повар, который живет ради кухни, встал в один ряд с другими мастерами своего дела: уже упомянутым Андреасом Каминадой из Граунбюндена, Бенуа Виолье и Бернаром Раве из Во, Филиппом Шеврие из Женевы, Дидье де Куртеном из Вале и Андре Ягером из Шаффхаузена. Их клиентам можно только позавидовать – они обедали у тех редких поваров, которым удалось получить **19/20** баллов.

В этом году эксперты GaultMillau Suisse оказались щедры на титулы – далеко не каждый год они выбирают лучшую «**повариху года**». В 2015 году свой 16-й балл и признание критиков получила **Бернадетт Лизибах**, потчующая гостей в ресторане Neue Blumenau в Хеггеншвиле (кантон Санкт-Галлен). «Ограниченный бюджет. Скромная команда. Она готовит из местных продуктов и избегает слишком дорогих ингредиентов. Но при этом вкладывает всю свою душу и немалый труд», – так охарактеризовали стиль «Лиззи» критики GaultMillau.

На смену мэтрам подрастает новое поколение. Три повара с оценками 17/20 удостоились титула «**Открытие года**». Шеф-повар женевского ресторана Vertig’O **Жером Манифасье** отмечен за «кухню с нотками гурманского юмора». Высоко оценили судьи работу **Сальваторе Фрекуенте** за «легкое дуновение сицилийского ветерка», которое он привнес в кухню La Brezza в Асконе. Ученик Маркуса Линднера (18/20, The Alpina, Гштаад) уроженец Церматта **Кристиан Гейзлер** радует своего наставника в Der Kunsthof (Санкт-Галлен).

Гурманы прекрасно понимают, что в полной мере оценить творения шеф-повара поможет бокал хорошего вина. Второй раз за все время своего существования GaultMillau Suisse присуждает титул «**Сомелье года**». На этот раз им стал уроженец Кот-д'Ивуара **Жером Аке-Беда**, который встречает своих гостей в ресторане Auberge de l’Onde в кантоне Во. В соавторстве с журналистом Пьером-Эммануэлем Бюссом он недавно издал книгу «99 видов шасла, которые следует попробовать, прежде чем умереть».

Кулинарный гид GaultMillau 2015 года содержит адреса 841 ресторана. Швейцарские мастера продолжают совершенствоваться – на этот раз дополнительные очки заработали 83 повара, и только 26 получили более низкие оценки по сравнению с прошлым годом. «Красная книга» гурманов стала толще благодаря появлению в ней 70 новых адресов.

лучшие рестораны швейцарии
история Вале
немое кино
Статьи по теме
Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год
Дичь! Жареная?
Не хотите ли стать шеф-поваром?
Швейцарский ресторан в списке The World’s 50 Best Restaurants Awards

---

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/18828*