

Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» - рейтинг лучших ресторанов планеты | Le chef suisse en tête de «La Liste» - le classement des meilleures tables du monde

Author: Татьяна Гирко, [Женева-Крисье-Париж](#) , 17.12.2015.



Бенуа Виолье, лучший повар мира по версии La Liste © Keystone

Сегодня во французском министерстве иностранных дел в присутствии Лорана Фабиуса, отвечающего также за развитие туризма, будет представлен полный рейтинг, насчитывающий 1000 заведений, и вручены призы.

|

Aujourd'hui au ministère des Affaires étrangères en présence de Laurent Fabius, également en charge du tourisme, sera annoncé l'ensemble du classement qui compte 1000 établissements et aura lieu une remise des prix.

Le chef suisse en tête de «La Liste» – le classement des meilleures tables du monde

Идея создать ресторанный «гид гидов» родилась во Франции год назад во время дебатов о повышении привлекательности страны с гастрономической точки зрения. Рейтинг с незатейливым названием La Liste («Список»), по замыслу его создателей, должен стать объективным и развернутым ответом британскому World's 50 Best Restaurants, который составляет журнал Restaurant.

«Подтверждая, что вся планета интересуется кулинарией, последний, находясь под влиянием производителей, которые его субсидируют, отдает нашей стране место, которое она не заслужила», – утверждает в докладе Совета по развитию туризма Пятой республики, опубликованном в июне этого года. Так, в британский рейтинг 50 лучших ресторанов мира в 2014 году попало всего 5 французских заведений, чего, по мнению самих французов, совершенно недостаточно (об успехах швейцарцев в World's 50 Best Restaurants читайте в [статье](#) «Нашей Газеты.ch»).

La Liste, в отличие своего от британского конкурента, составляется на основании определенного алгоритма, сообщает газета Le Figaro. Реальное место «французской кухни» (и любой другой) в мире будет определяться при помощи сложной методики, учитывающей заслуги ресторанов на основании приблизительно 200 существующих рейтингов, начиная с интернет-порталов Tripadvisor и Linternaute.com и заканчивая признанными гастрономическими гидами Gault&Millau и Michelin. Несмотря на то, что инициатива исходит от властей, рейтинг не получил ни сантима бюджетных денег – список меценатов возглавили транснациональные корпорации Moët Hennessy и Nestlé.

Результат, который будет официально представлен сегодня вечером на набережной Орсе в Париже, скорее всего, оправдает ожидания инициаторов создания La Liste. По данным газеты Le Matin, лучше всего, с кулинарной точки зрения, в нем представлены Япония, на долю которой пришлось 127 адресов, и Франция со 116 ресторанами. За ними следуют США (97 заведений) и Китай (73 адреса), приблизительно по 50 ресторанов приходятся на Испанию, Германию и Италию. «Это зеркало замечательного разнообразия. Естественно, есть нации, заслуги которых в гастрономии хорошо известны, но в итоге мы видим, что в списке представлены все континенты», – отмечает Тибо Дананше, обозреватель газеты Le Point и вице-президент La Liste.

Добавим, что половина шеф-поваров в топ-10 La Liste имеют французские корни: Бенуа Виолье (1 место), Ги Савуа (4 место), Мишель Труагро (8 место), Жиль Гужон (9 место) и Жоэль Робюшон (10 место). Все они, за исключением золотого медалиста и замыкающего первую десятку шефа, удивляющего сегодня своим искусством японцев, работают во Франции.

Бенуа Виолье, которого хорошо знают наши постоянные читатели, уже почти 20 лет

кормит посетителей ресторана Hôtel de Ville в Крисье, расположенного в швейцарском кантоне Во. В 2012-м он перенял бразды правления заведением у [Филиппа Роша](#), которому удалось вывести ресторан в топы кулинарных гидов Gault&Millau и Michelin. Эту традицию [продолжил](#) и Бенуа Виолье, сам не первый год входящий в так называемый «[клуб белых колпаков](#)». Большой [поклонник дичи](#), 44-летний Бенуа Виолье не прочь побродить с ружьем по швейцарским полям и лесам.

Лучший ресторан мира по версии World's 50 Best Restaurants, расположенный в Жироне El Celler de Can Roca, в новом французском рейтинге оказался на шестом месте. А вот знаменитый датский Noma, неоднократно возглавлявший британский рейтинг, на этот раз удостоился только 217 места.

Представляющий World's 50 Best Restaurants Уильям Дрю спокойно и с юмором отреагировал на появление конкурента, заявив, что всегда «есть место альтернативным рейтингам», а «объективность во вкусах – невыполнимая задача».

Единственный вопрос, который пока остался без ответа: насколько корректно сравнение разных кулинарных традиций в рамках одного исследования? В «Списке» представлены 48 стран, а, по мнению его лауреата Бенуа Виолье, даже в границах Европы скандинавская и французская кухни заслуживают отдельного гида.

Впрочем, концепция онлайн-справочника La Liste (который, к тому же, является совершенно бесплатным) позволяет без труда найти лучшие рестораны континента, страны или города. Аудитория нового рейтинга рискует остаться без рекомендаций, лишь заказывая столик в таком месте планеты, где попросту не существует рейтингов, на основании которых работает алгоритм «Списка». Это вовсе не означает, что ресторанов там тоже нет, просто в таком случае гурману придется полагаться на собственный опыт, который, как известно, готовит нам немало «открытий чудных».

[лучшие рестораны швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцарский ресторан в списке The World's 50 Best Restaurants Awards](#)

[Дичь! Жареная?](#)

[Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде](#)

[Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год](#)

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/20862>