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

Мишленовский звездный небосклон над Швейцарией | Michelin lance un firmament étoilé au-dessus de la Suisse

Author: Лейла Бабаева, Крисье-Базель-Фюрстенау , 07.02.2019.

«Коронованные» шеф-повара: Седрик Бурассен, Мари Робер и Лоран Эпрон (tdg.ch)
В швейцарском издании гастрономического справочника Michelin Suisse 2019 рестораны Конфедерации получили рекордное количество звезд.
|
La nouvelle édition du guide Michelin Suisse 2019 compte un nombre record d'étoiles pour les restaurants suisses.
Michelin lance un firmament étoilé au-dessus de la Suisse

Всего на страницах красного томика указаны 128 ресторанов, что на 23 больше, чем в прошлом году. Чемпионами с тремя звездами остались три ресторана – Hôtel de Ville

(Крисье, кантон Во), Cheval Blanc (Базель) и Schloss Schauenstein (Фюрстенау, Граубюнден), информирует телерадиокомпания RTS.

Двумя звездами могут похвастаться 20 ресторанов. Среди них два новичка – Focus в отеле Park Hotel (Вицнау, кантон Люцерн) и Pavillon, расположенный в отеле Hôtel Baur au Lac в Цюрихе.

В Романдской Швейцарии свои две звезды смогли удержать рестораны Domaine de Châteauvieux (Сатиньи, Женева), Cerf (Коссонэ, Во), Anne-Sophie Pic (Лозанна), Pont de Brent (Монтре) и Didier de Courten (Сьерр).

В Романдии список «однозвездных» ресторанов пополнился за счет Etoile-Nova в Шарме (Фрибург), Café Suisse в Бе (Во), Berceau des Sens в Лозанне и Régence-Balavaud в Ветро (Вале). А вот администрации валезанских ресторанов Alpes в Орсьер и Table d'Adrien в Вербье есть о чем подумать, так как Michelin лишил их звезд.

Завсегдатаи ресторана Maison Wenger, расположенном в Ле Нуармоне (кантон Юра), будут расстроены новостью о том, что он потерял две свои звезды с уходом шеф-повара Жоржа Венгера. Впрочем, не все так плохо – инспекторы Michelin еще не успели оценить меню его преемника Жереми Десбро.

Кстати, рестораном Café Suisse, который мы упомянули выше, руководит 30-летняя Мари Робер. Мы уже писали о ней в связи с тем, что гастрономический справочник Gault&Millau назвал ее «Поваром года 2019». Теперь над ее Café Suisse загорелась первая мишленовская звезда. Мари интересна еще и тем, что входит в группу 40 знаменитых шеф-поваров, которые в прошлом году выступили с лозунгом «за право хорошо кушать в Швейцарии». Это право они хотят вписать в Федеральную конституцию. Также виртуозы кухни предлагают проводить в школах занятия, на которых детей научат ценить качественные продукты.

Последнее немаловажно. Подружиться со вкусной и, в то же время, полезной кухней – настоящее искусство. В наше время люди начинают по-новому смотреть на гастрономию. Многие клиенты по-прежнему хотят наслаждаться изысканными блюдами, однако по более низким ценам и в атмосфере, приближенной к обстановке бистро. Одним словом, виртуозам гастрономии есть о чем подумать.

Швейцария
Статьи по теме
Ресторан Maison Wenger меняет шеф-повара, но не традиции
Французский шеф Жоэль Робюшон откроет ресторан в Женеве
Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде
Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» – рейтинг лучших ресторанов планеты

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/mishlenovskiy-zvezdnyy-nebosklon-nad-shveycariey