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

Лучшие швейцарские повара по версии Gault&Millau | Les meilleurs chefs suisses selon Gault&Millau

Author: Лейла Бабаева, Лозанна-Монтре-Люцерн , 25.11.2020.

Чем готовы удивить клиентов швейцарские шеф-повара? © Einladung_zum_Essen/pixabay.com

Несмотря на пандемию, вышло новое швейцарское издание ресторанного гида Gault&Millau, в котором есть как знакомые имена, так и приятные открытия.

|

Malgré la pandémie, une nouvelle édition suisse du guide Gault&Millau a été publiée, elle contient à la fois des noms familiers et des découvertes agréables.

Les meilleurs chefs suisses selon Gault&Millau

«Поваром года» стала Мишель Мейер, которая работает в ресторане Lucide, расположенном в концертном комплексе KKL Luzern в Люцерне. В интервью Gault&Millau она отметила, что такая награда является признанием тех усилий, которые она вкладывает в свою работу, но одновременно она чувствует себя немного неловко, так как не любит быть в центре внимания. Мишель осознала свое призвание уже в седьмом классе школы, так как в ее семье питанию уделялось много внимания: в течение недели готовила мать, а иногда по воскресеньям ее сменял у плиты отец. Несмотря на то, что должность шеф-повара сопряжена со стрессом и постоянным стремлением к совершенству, Мишель Мейер никогда не хотелось поменять профессию, поскольку в ее деле больше положительных сторон, чем негативных. На ее взгляд, гармония вкуса каждого блюда имеет первостепенное значение: клиент должен узнавать продукты, которые находятся в его тарелке.

«Поваром года» назван также Штефан Хейлеманн, под руководством которого готовятся кулинарные шедевры на кухне ресторана цюрихского отеля Widder. После того, как стало известно о присуждении ему престижной награды, клиенты начали наперебой заказывать столики в ресторане, а у Штефана появился новый служебный автомобиль – BMW M135i xDrive. Шеф-повар признался, что не испытывает стресса: да, коллектив под его началом должен все время великолепно готовить, но глава кухни знает, что его сотрудники способны на большее.

Директор Gault&Millau в Романдии Кнут Швандер подчеркнул в интервью газете 24heures, что из-за пандемии подготовить новое издание было непросто, но эксперты справились с задачей, отсрочив выход гида и посетив рестораны летом, когда для этого были наиболее подходящие условия. Кнут Швандер добавил, что в этот непростой период нашлись смелые предприниматели, открывшие новые рестораны, однако теперь им приходится нелегко.

Интересно, что в список Gault&Millau вошли 28 новых ресторанов Романдии. Жереми Десбро, сменивший в 2019 году Жоржа Венгера в ресторане Maison Wenger в Нуармоне (кантон Юра), ранее завоевал 2 мишленовских звезды, в прошлом году стал «открытием года» по версии Gault&Millau, а в этом году количество баллов, которые присудил ему желтый гид, достигло 18-ти.

«Открытием года» на этот раз стал Франк Пелю, который недавно приступил к выполнению обязанностей шеф-повара в лозаннском ресторане la Table du Palace. Он создает на кухне великолепные блюда, вкус которых кажется неповторимым благодаря опыту мастера, полученному во время путешествия по разным странам мира.

«Кондитером года» эксперты назвали Кристофа Лоэффеля, который радует своими творениями посетителей ресторана Pont de Brent в Монтре. На своей странице в Facebook он публикует фото приготовленных им сладостей, по виду некоторых сразу и не скажешь, что это такое, но клиенты, как и эксперты, зря хвалить не станут, поэтому остается пожелать ему, как и другим шеф-поварам, достижения новых высот.

Швейцария
Статьи по теме
Gault&Millau наградил швейцарскую королеву вкуса
Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»
Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau

Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор
100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен
20 новых мишленовских звезд в Швейцарии
Мишленовские звезды или спокойная жизнь?
Счастье вместо мишленовской звезды
Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/luchshie-shveycarskie-povara-po-versii-gaultmillau