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

# Baur au Lac 5* в Цюрихе выбран «Лучшим отелем Швейцарии-2012» | Le Baur au Lac de Zurich a été sacré hôtel de l'année 2012

Auteur: Людмила Клот, Цюрих , 03.09.2012.

Торжественное вручение наград в Baur au Lac (© Keystone)
Благодаря своему новому повару, знаменитый 5-звездочный отель получил наивысшую оценку гастрономического гида Gault Millau.
|
Grâce au cuisinier vaudois, Laurent Eperon, l'hôtel zurichois Baur au Lac est sacré meilleur établissement de l'année.

Le Baur au Lac de Zurich a été sacré hôtel de l'année 2012

Уроженец кантона Во Лоран Эперон, 36-летний шеф-повар отеля Baur au Lac 5*, получил 17 баллов по оценке Gault Millau, знаменитого французского гастрономического гида, у которого есть отделение и в Швейцарии. «Лоран Эперон достиг громадных успехов и стал сегодня одним из лучших шеф-поваров Цюриха», - говорится в коммюнике швейцарского Gault Millau.

Несмотря на свою богатую 168-летнюю историю, роскошный отель Baur au Lac впервые становится «Лучшим отелем Швейцарии». Это заведение в стиле неоклассицизма, расположенное в самом центре города, на территории собственного парка, выстроил и открыл в 1844 году австриец Йоханнес Баур. Некогда он принимал императрицу Австрии, короля Людвига II Баварского и генерала Дюфура. В наше время гостями отеля побывали такие знаменитости, как Ричард Гир и Рене Зелльвегер, а до них – Одри Хепберн и Альфред Нобель. Но публика узнает об этом гораздо позже, отель известен умением хранить тайны личной жизни своих постояльцев.

Все время своего существования отель оставался семейным предприятием. Сейчас у гостиничного руля стоит наследник Баура в шестом поколении Андреа Крах. Отель постоянно совершенствуется, в последнюю модернизацию было вложено 45 миллионов франков. 120 роскошных комнат поддерживаются в идеальном состоянии.

Дизайн ресторана с видом на озеро, который носит название Le Pavillion, разработал известный архитектор Пьер-Ив Рошо. Он застеклил роскошный холл ресторана практически со всех сторон, дав гостям возможность любоваться пейзажами. Здесь всегда царили традиции классической французской кухни, но команда под руководством шеф-повара Лорана Эперона не боится экспериментировать, внося свежие идеи. Главный акцент в меню делается на исключительные продукты, такие, как треска из Норвегии, крабы Аляски или палтус, выловленный у берегов Великобритании.

«Приготовление пищи – это гармония пяти чувств. Прикосновение, аромат, вид, вкус, звук – если эти чувства не гармонируют друг с другом, ничто не заладится», - рассказывает сам Эперон в видеоролике, посвященном кулинарному искусству в Baur au Lac. Он считает, что для повара важно быть честным с самим собой, уважать то, что ты делаешь, и людей, которые с тобой работают, а главное, всегда стремиться к поиску лучших продуктов, в особенности, из того региона, где находится ресторан.

Специальный приз «Оскар за достижения на протяжении жизни» получил директор отеля Мишель Рей, который управляет этим гостиничным предприятием уже 31 год и в конце 2012 года выйдет на пенсию. «Рей никогда не был человеком, который интересуется только прибылью, - отметил глава Gault Millau Урс Хеллер. – В первую очередь, это скромный и внимательный хозяин, реставратор и новатор, а также хранитель особого духа Baur au Lac».

С 1997 года ни один цюрихский отель не получал максимальной оценки ресторанного гида. Напомним, что в 2011 году титул отеля с лучшей кухней достался лозаннскому Palace&Spa. А в 2010 году приз отправился в Аскону, в отель Eden Roc.

отели в Швейцарии
gault millau
Цюрих
Швейцария
Статьи по теме
Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии

---

**Source URL:**
*https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/baur-au-lac-5-v-cyurihe-vybran-luchshim-otelem-shveycarii-2012*