

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

Auteur: 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 заинтере



Бернадетт Лизибах © Marcus Gyger

сованными 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 Куртенем 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.



Жером Аке-Беда © Marcus Gyger

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** радуется 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.



Копченный угорь со свеклой, черным чесноком и васаби из меню "Белой лошади"

©lestroisrois

[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>