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

Счастье вместо мишленовской звезды | Bonheur au lieu d’une étoile Michelin

Auteur: Лейла Бабаева, Сьерр , 29.06.2020.

Дидье де Куртен © Isabelle Favre/tdg.ch

Знаменитый шеф-повар Дидье де Куртен сообщил о своем намерении закрыть главный ресторан в отеле Terminus (Сьерр) в конце этого года. Новость произвела эффект разорвавшейся бомбы в гастрономических кругах Швейцарии. Что подтолкнуло валезанца к такому решению?

|

Le chef célèbre Didier de Courten a annoncé son intention de fermer le restaurant principal de l’hôtel Terminus (Sierre) à la fin de cette année. La nouvelle a été un coup de tonnerre pour les milieux gastronomiques de la Suisse. Qu’est-ce qui a fait le Valaisan prendre cette décision?

Bonheur au lieu d’une étoile Michelin

52-летний обладатель двух звезд от гастрономического гида Michelin сознательно прекратил гонку за наградами. Телерадиокомпания RTS приводит его слова о том, что полученные звезды принесли ему много радости, но со временем желание сохранить свое высокое положение стало мешать, а не помогать в работе.

Говоря о высокой кухне, Дидье де Куртен заявил, что ради получения третьей звезды повара делают ставку на внешний вид блюд, будто собираются фотографировать их для Instagram. Чтобы уложить ингредиенты в нужном порядке, используют щипцы, «а скоро будут использовать увеличительное стекло. Мы, повара, это делаем. Мы вообще сошли с ума». Первую звезду Michelin он получил в 1996 году, вторую – в 1998-м, также валезанский король кухни имеет 19 баллов от гастрономического гида Gault&Millau.

Тем, кто разделяют мнение Дидье де Куртена, рекомендуем посмотреть фильм «Пряности и страсти» (2014). В этой картине молодой повар из Индии помогает получить вторую мишленовскую звезду ресторану в небольшом французском городе, после чего устраивается на работу в престижный парижский ресторан, где кухня напоминает лабораторию, предназначенную для тестирования разных материалов. Один из запоминающихся эпизодов – тарелки с большими и аппетитными на вид порциями от индийского повара, а в следующем кадре – тарелки с крошечными кусочками овощей от конкурентов-французов.

Дидье де Куртен отметил, что не обижен на гастрономические гиды, речь идет о жизненном выборе, сделать который ему помогла пандемия Covid-19. Свой ресторан в маленьком Сьерре он сравнил с автомобилем Ferrari, на котором приходится ехать по горной дороге: по его мнению, высокая кухня имеет смысл в большом городе, где найдется достаточно любителей гастрономических изысков. Шеф-повар решил сосредоточить внимание на своем отеле Terminus и расположенных в его здании ресторане L’Atelier gourmand (15 баллов Gault&Millau) и винном баре Ampelos. «Я хочу продолжать работу в этой сфере, чувствуя себя счастливым», - признался он. Шеф-повар будет по-прежнему готовить оригинальные блюда, однако планирует использовать менее дорогие продукты и ожидает, что принятое решение поможет ему и его сотрудникам работать в более спокойной обстановке.

Сегодня под руководством Дидье де Куртена трудятся 42 человека, штат придется немного сократить: «У нас есть шесть месяцев на то, чтобы реструктурировать предприятие». Главный редактор швейцарского издания Gault&Millau Кнут Швангер отметил, что понимает решение Дидье де Куртена, добавив, что валезанец является независимым поваром, который не пользуется поддержкой меценатов или акционеров. На решение Дидье де Куртена живо отреагировали другие шеф-повара Конфедерации, выражая сожаление и понимание одновременно. Хозяйка и шеф-повар ресторана Café Suisse (Бе, кантон Во) Мари Робер, ставшая «Поваром года 2019» по версии Gault&Millau, подчеркнула, что для людей, которые восхищаются Дидье де Куртеном, это конец целой эпохи.

Напомним, что сегодня в Швейцарии еще семь поваров имеют 19 баллов Gault&Millau: Андреас Каминада (ресторан в замке Шауенштайн в Фюрстенау), Филипп Шеврие (Domaine de Châteauvieux в Женеве), Таня Грандиц (базельский ресторан Stucki), Франк Джованнини (Hôtel de Ville в Крисье (Во), Петер Кногль (Cheval Blanc в Базеле), Хейко Нидер (ресторан цюрихского отеля Dolder Grand), Бернар и Ги Раве (Ermitage

des Ravet в Вюфлен-ле-Шато (Во). 22 швейцарских ресторана имеют две мишленовских звезды, а тремя могут похвастаться только три.

Женева

Статьи по теме

20 новых мишленовских звезд в Швейцарии
Мишленовский звездный небосклон над Швейцарией
Gault&Millau наградил швейцарскую королеву вкуса
Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau
Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»
Бизнес-ланч в швейцарских ресторанах
В швейцарских ресторанах будут наказывать за неявку

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/schaste-vmesto-mishlenovskoy-zvezdy