

В Швейцарии вручили национальные кулинарные награды | Mérite Culinaire Suisse

Auteur: Зарина Салимова, [Женева](#), 20.03.2024.



Ги Пармелен, Доминик Готье и Дарио Ранца. Фото: F.P.Journe

Одним из пяти шеф-поваров, удостоенных престижной премии, стал Доминик Готье из женевского ресторана F.P.Journe.

|
Dominique Gauthier, du restaurant F.P.Journe, est l'un des cinq chefs récompensé.

Mérite Culinaire Suisse

Премия «Mérite Culinaire Suisse» была учреждена пять лет назад с целью поощрения и признания заслуг швейцарских шеф-поваров и кондитеров, славящихся своим мастерством, изобретательностью, уважительным отношением к кулинарному наследию страны и аутентичным региональным продуктам.

Торжественная церемония вручения состоялась в прошлый понедельник в бернском отеле Bellevue в присутствии федерального советника Ги Пармелена. Жюри в составе 15 экспертов наградило пять шефов, в том числе Доминика Готье и его «солнечную кухню». В прошлом году, проработав более 30 лет в гастрономическом ресторане Chat-Botté отеля Beau-Rivage в Женеве, шеф-повар перешел в новое заведение знаменитого женевского часовщика Франсуа-Поля Журна (об открытии ресторана мы подробно [рассказывали](#)). Этот проект объединяет гастрономию и часовое дело – два мира, где точность и творческий подход имеют первостепенное значение.

Доминик Готье приобщился к кулинарным радостям еще в глубоком детстве, а с годами, благодаря опыту и путешествиям, он сформировал свой индивидуальный стиль, сочетая средиземноморские традиции с экзотическими нотками. Он установил тесные связи с местными производителями, что гарантирует совершенный вкус его фирменных блюд, таких как граубюнденский лосось с икрой и юдзу (распространенный в Юго-Восточной Азии цитрус). «Эта премия – огромная честь, награда за карьеру, отмеченную упорным трудом и страстью, а также желанием сотрудничать с местными поставщиками продуктов», – признался Доминик Готье, посвятив приз своей жене и детям, поддерживающим его на протяжении всей карьеры.



Граубюнденский лосось с икрой и юдзу. Фото: F.P.Journe

Напомним, что ранее Доминик Готье принес ресторану «Chat botté» его первую и единственную мишленовскую звезду и 18 из 20 возможных баллов по оценке GaultMillau. Кроме того, он был признан экспертами GaultMillau лучшим поваром Романдии в 2005 году, а в 2009-м – лучшим в Швейцарии. Теперь он гордо может носить и национальный знак отличия – разработанный Кантональной школой искусств Лозанны красный шейный платок с графичными белыми крестами.

Единственной женщиной, получившей награду в этом году, стала Мари Робер из Café Suisse в Бексе. Приз очень подбодрил ее после того, как она потеряла свою звезду в прошлом году. В число лауреатов также вошли Петер Кногль из Cheval Blanc в Базеле, Ненад Млинаревич из Brasserie Süd в Цюрихе и Фабрицио Занетти из Suvretta House в Санкт-Морице.

Специальный знак почета достался Карло Криши. В 1982 году он вместе со своей женой Кристин открыл ресторан высокой гастрономии Le Cerf в Коссонэ, получив две звезды Michelin и 18 из 20 баллов гиде Gault&Millau. Как пишут организаторы премии, Карло Криши одним из первых вернул в наши тарелки собачью мяту, корень горчичника и другие дикорастущие растения с тонкими ароматами. В 2019-м шеф принял решение закрыть ресторан. «Я очень тронут этой честью, которую вы мне оказали, и испытываю ностальгию... Я так любил эту профессию, и она так много мне дала», - отметил Карло Криши, поблагодарив также свою жену, «без которой меня бы здесь не было» и которая «держит лодку на плаву».

Что касается кондитерского искусства, то награды в этой области получили Северэн Жербер и Грегори Вис из булочной Gerber-Wyss в Ивердон-ле-Бене, а также Томас Шварценбергер из Цуга. Приятных вам гастрономических открытий, дорогие читатели!

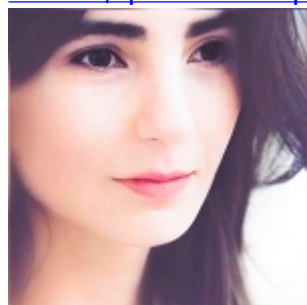
[F.P.Journe](#)

[гастрономические рестораны швейцария](#)

[ресторанный гид швейцария](#)

[высокая кулинария](#)

[швейцарская гастрономическая кухня](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Ресторан, где все по часам](#)

[«Кот в сапогах» сменил сапоги](#)

[SWISS – Между небом и землей, или «Кот в сапогах» на борту самолета](#)

[Мишленовские звезды или спокойная жизнь?](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-shveycarii-vruchili-nacionalnye-kulinarnye-nagrady>