

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

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

Встречайте шеф-повара года! | Rencontrez le cuisinier de l'année!

Auteur: Заррина Салимова, [Женева](#), 03.10.2024.



Фото: Gault & Millau

По версии ресторанных гидов Gault & Millau, им стал Марко Кампанелла.

|

Marco Campanella décroche le plus grand titre du Gault & Millau.

Rencontrez le cuisinier de l'année!

В Швейцарию пришла осень, а вместе с ней – сезон гастрономических открытий и долгих вечеров, проведенных за неспешной беседой и отменным ужином в уютном ресторане. Где же в этой стране можно насладиться блюдами, приготовленными кулинарными талантами? Ответ на этот вопрос знают критики авторитетного ресторанных гидов Gault & Millau.

Напомним, что Gault & Millau оценивает рестораны по 20-балльной системе, учитывая такие параметры, как качество блюд, креативность кухни, обслуживание и атмосфера. Особого признания удостаиваются шеф-повара, получившие от 13 до 20 баллов, а набравшие высокие баллы рестораны получают специальные награды. В новый рейтинг вошли 880 ресторанов, 100 отелей для гурманов и 150 лучших швейцарских виноделов. При этом 103 шеф-повара улучшили свои показатели, а 42 потеряли по одному баллу.

Поваром 2025 года в Швейцарии назван Марко Кампанелла, получивший 19 из 20 возможных баллов. 32-летний шеф работает в двух заведениях: летом он готовит в ресторане «La Brezza» в отеле «Eden Roc» в Асконе (кантон Тичино), а зимой – в «Tschuggen» в Арозе (кантон Граубюнден). Кампанелла очаровал гастрокритиков своей разносторонностью, талантом и способностью вдохновить молодую команду. А также своими невероятными соусами. Среди других поваров он также выделяется удачными вегетарианскими и веганскими блюдами. Марко искренне обрадовался награде и отметил в своем благодарственном посте в Instagram, что этот успех не был бы возможен без его коллег, которые привносят в работу страсть и самоотдачу. Особую благодарность он также выразил своей жене и дочери. «Вы – мой хребет, моя самая большая поддержка и якорь, который помогает мне держаться на плаву. Ваша любовь и терпение значат для меня все, и без вас это путешествие было бы невозможным», - написал талантливый шеф.

Награждение Марко Кампанелла примечательно еще и потому, что оценки в 19 баллов не удостаивался в течение пяти последних лет ни один повар: возможно, Gault & Millau открыл новый великий кулинарный талант Швейцарии! Помимо новичка Марко на настоящий момент в так называемый «Клуб 19 баллов» входят еще шесть поваров: Таня Грандиц («Stucki», Базель), Петер Кногль («Cheval Blanc», Базель), Франк Джованнини («Hôtel de Ville», Крисье), Андреас Камина («Schloss Schauenstein», Фюрстенау), Филипп Шеврие («Domaine de Châteauvieux», Сатиньи), Хайко Нидер («Dolder Grand», Цюрих).

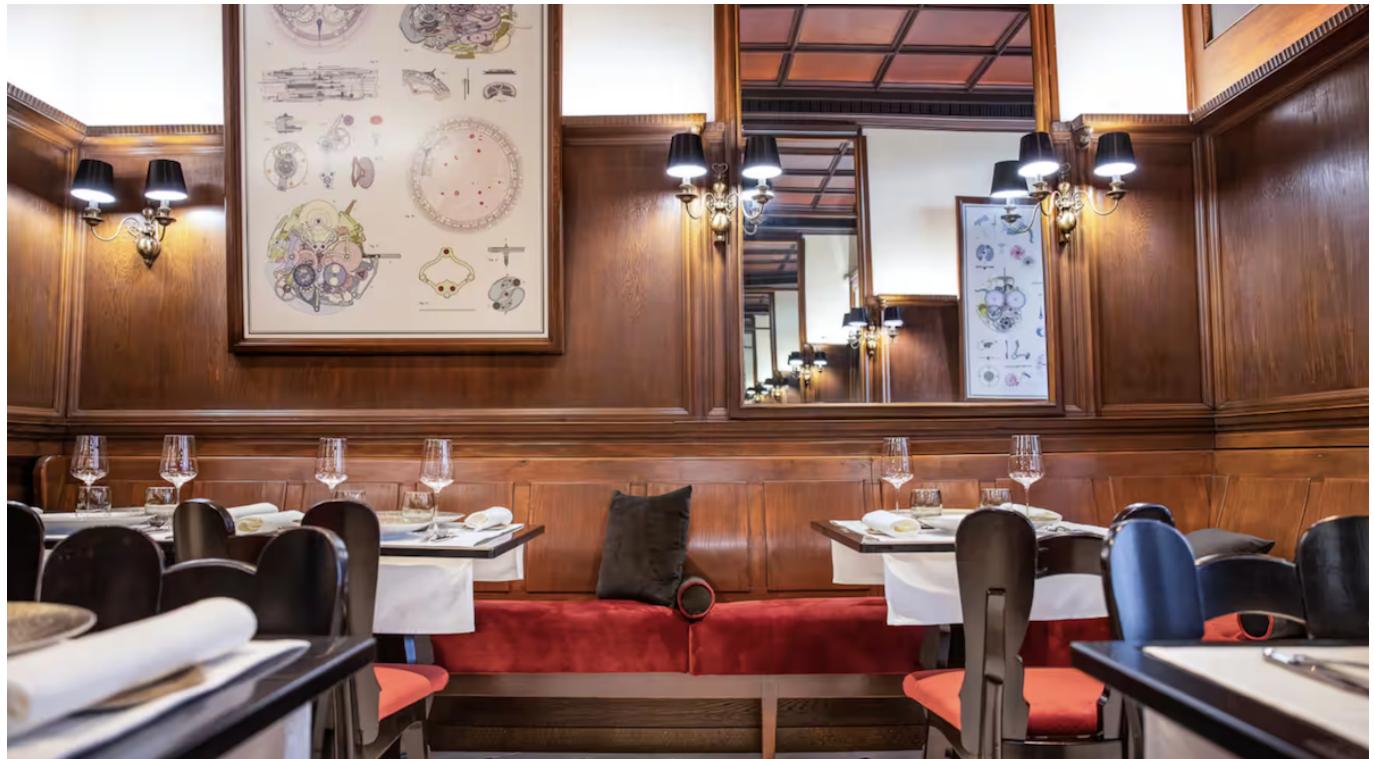


Франк Джованнини, Хайко Нидер, Петер Кногль, Таня Грандиц, Филипп Шеврие и Андреас Каминада. Фото: Gault & Millau

По 18 баллов набрали восходящие звезды года Доминик Сато и Фабио Тоффолон из ресторана «Chedi» в Андерматте, специалист по вегетарианской кухне Доминик Хартманн, работающий в Рикенбахе, а также Ромен Пайеро из Фрибурга.

Открытиями года стали Дэн Родригес-Заугг и Александро Пого («Sommerlust», Шаффхаузен, 15 баллов), Андре Кнойбулер («The Omnia», Церматт, 16 баллов), Квентин Филипп («Arakel», Женева, 15 баллов) и Жоао Антунес («Villa Emden», острова Бриссаго, 14 баллов).

Николя Дарногильем был удостоен звания «Зеленый шеф-повар года»: его кухня отвечает строгим требованиям Bio Suisse и заслужила 17 баллов. «Швейцарской звездой за рубежом» стал Роман Гётш, управляющий курортом «One&Only Le Saint Géran» на Маврикии. А Фабиан Меннель из таверны «Schäfli» в Вигольtingене был признан лучшим сомелье года.



Ресторан F.P.Journe

Среди новых женевских заведений в гиде отмечен и недавно открывшийся [ресторан](#) Франсуа-Поля Журна (16 баллов). За кухню здесь отвечает Доминик Готье, ранее работавший в «Le Chat Botté».

Чем же порадовать себя на десерт? Выпечкой от Титуана Клоде, который признан кондитером года. По версии Gault & Millau, он готовит лучшие круассаны в стране. Тесто доведено до совершенства: бронзовая корочка, тонкие хрустящие слои, солоновато-сладкий вкус и теплый масляный аромат. Отведать эту изысканную выпечку и другие десерты можно в кондитерской-бутике «Le Comptoir Woodward» в Женеве.



Фото: Le Comptoir Woodward

Добавим, что лучший отель Швейцарии, по версии GaultMillau, был выбран в конце августа: им стал [«Mandarin Oriental Savoy»](#) в Цюрихе.

[gault millau](#)

[Gault&Millau в швейцарии](#)



[Заррина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Gault&Millau наградил швейцарскую королеву вкуса](#)

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

[Вкусные новости от Gault&Millau](#)

[Gault&Millau назвал Рико Зандонелла «поваром года»](#)

[Лучшие швейцарские повара по версии Gault&Millau](#)

[Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau](#)
[Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vstrechayte-shef-povara-goda>