Наша Газета
nashagazeta.ch

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

Объявлен лучший швейцарский повар | Le chef de l'année est grison

Auteur: Надежда Сикорская, Женева , 14.10.2009.

Кулинарный ас Андреас Каминада (© TSR)
Самый популярный швейцарский путеводитель GaultMillau признал 32-летнего шефа из кантона Граубюнден Андреаса Каминада «лучшим поваром 2009 года».
|
Pour la deuxième fois, le prestigieux guide culinaire GaultMillon suisse récompense Andreas Caminada, chef du Schloss Schauenstein à Fürstenau (GR).
Le chef de l'année est grison

Кулинарный талант Андреаса уже хорошо известен местным гурманам. В 2007 году он удостоился премии «Открытие года», а в 2008 впервые был признан лучшим поваром Швейцарии. Вторая подряд высшая награда в области кулинарного искусства – явление редчайшее, но как разъяснили специалисты GaultMillau, неотделимая от присуждения 19 пунктов.

Андреас Каминада царствует на кухне средневекового замка Шауенштайн, в городе Фюрстенау кантона Граунбюнден. По мнению экспертов, этот уроженец Домлегша, свободнее всего изъясняющийся на своем родном ретороманском языке, отличается «неподражаемым стилем благодаря создаваемым им меню большой сложности, полных сюрпризов и поражающих точностью исполнения». Активно используя местные сельскохозяйственные продукты, повар постоянно расширяет предлагаемый ассортимент вин.

Несмотря на молодость, Каминада - один из немногих (всего восемь человек) членов «клуба белых колпаков», заслуживших 19 из 20 пунктов по шкале GaultMillau, эксперты которого известны своей требовательностью. Остальные члены клуба такие: самые недавние это Дидье де Куртен (с 2006 года, в Сьерре), Андре Жагер (с 1995, в Шаффхаусе), Филипп Роша (Криссье, кантон Во), Жерар Рабей де Брент (также из Во), Бернар Раве де Вуффленс-ле-Шато (опять же Во), Филипп Шеврие де Сатиньи (кантон Женева) и Хорст Петерманн из фешенебельного пригорода Цюриха Кюснахт. Анн-Софи Пик, творящая в лозаннском отеле Бо-Риваж, представлена как «еще одна звезда высокой гастрономии, сверкающая на швейцарском небосклоне». Одна, поскольку она делит свое время между берегами Женевского озера и французской Валенсией, эксперты предпочитают еще понаблюдать за этой единственной дамой среди шефов, прежде чем выставить ей окончательную оценку. Но и без окончательного пригорода понятно одно – любителям вкусно и элегантно покушать надо срочно ехать в кантон Во. Может быть, именно обилие первоклассных поваров объясняет присутствие здесь наибольшее число состоятельных жителей? А может, наоборот, именно они притягивают искусных кулинаров, чье мастерство быстро поглощается, но недешево обходится?

Заметим, что, по выводам экспертов GaultMillau, экономический кризис не обошел, увы, стороной и эту область. Авторам путеводителя пришлось вычеркнуть 76 адресов по причине закрытия или снижения качества, то есть на 13 больше, чем в прошлом году. Тем не менее сама брошюра толще, чем когда-либо с 816 «ценными адресами» против 811 в 2008 году.

Так что экономьте и устраивайте праздники живота. А если захотите познакомиться с лучшим поваром этого года - учите ретороманский. Приятного аппетита!

Швейцария

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/obyavlen-luchshiy-shveycarskiy-povar