

Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии | Le guide Gault Millau 2011 récompense les meilleurs cuisiniers de la Suisse

Автор: Ольга Юркина, [Базель](#) , 08.10.2010.



Петер Кногль, лучший шеф-повар Швейцарии, согласно гиду Gault Millau 2011 (© Keystone)

Швейцарское издание знаменитого гастрономического гида короновало Базель и отметило звездами регион Женевского озера.

L'édition 2011 du célèbre guide gastronomique a couronné "Les Trois Rois" à Bâle et a parsemé d'étoiles la région du Lac de Genève.

Le guide Gault Millau 2011 récompense les meilleurs cuisiniers de la Suisse

Шеф-поваром года швейцарский GaultMillau 2011 назвал **Петера Кногля**, чарующего ароматами, красками и соусами своей кухни клиентов базельского ресторана [«Cheval Blanc»](#) («Белая лошадь») в отеле «Трех королей». Несмотря на свое немецкое происхождение, 42-летний шеф Кногль – адепт французской кухни, причем в самых

изысканных ее традициях. Восемнадцать из двадцати максимальных баллов он обязан, согласно гиду, «удивительной легкости» своих блюд и «богатому вкусу соусов».

В общем, не скрывает GaultMillau, магии кухни Кногля сопутствует и атмосфера, в которой подаются блюда: ведь ресторан расположен в одном из самых красивых отелей Швейцарии. Надо сказать, что среди трофеев Петера Кногля уже есть две звезды "Мишлена", другого престижного ресторанный гида, причем первую он сорвал для «Cheval Blanc» в декабре 2007 года, не проработав в ресторане и семи месяцев. Королевское меню, в котором фуа-гра с инжиром соседствует с седлом козули под соусом из можжевельника и пломбиром из шампанского с мятной пеной, можно найти [на официальном сайте ресторана](#).

Специальную премию «Почетный колпак», которую швейцарский GaultMillau вручает шеф-поварам, завершающим свою карьеру, за их блестящие достижения в гастрономическом искусстве, в этом году получили **Жерар Рабэй** (ресторан Le Pont de Brent в Бренте, кантон Во), и **Хорст Петерманн** (Kunststuben в Кюснахте, близ Цюриха).

Когда на сайте [Le Pont de Brent](#) появилось сообщение о том, что патриарх кухни 63-летний Жерар Рабэй, посвятивший Бренту 30 лет, уходит на пенсию 23 декабря 2010 года, количество желающих отведать шедевры повара резко возросло, и столики начали просто расхватывать. Так что резервируйте заранее: у вас осталось примерно три месяца, чтобы попробовать колдовские творения, завоевавшие три звезды у «Мишлена» и 19 баллов из 20 у GaultMillau. Кстати, на своем персональном сайте, [«Дневник шефа»](#), Жерар Рабэй делится секретами поварского искусства и даже своими фирменными рецептами.



Творение Хорста Петерманна (© Petermann's Kunststuben)

Хорст Петерманн со своим коллегой Рико Зандонеллой уже двадцать лет подряд завораживают кулинарным искусством тонких знатоков высокой кухни в окрестностях Цюриха и далеко за их пределами. Для того чтобы отведать

кулинарные творения в [«Kunststuben»](#), «достойные алхимиков», по выражению журнала «Relais & Chateaux», в Кюснахте выстраиваются очереди. Кухня с характером, превосходная точность в исполнении, несравненные оттенки вкуса и приправ – одним словом, высокое искусство, достойное почитания: 19 баллов из 20 по GaultMillau.

Кроме почтенных мэтров, шесть швейцарских ресторанов были награждены 19 баллами из двадцати. Среди звезд – несравненный Филипп Роша в Крисье (Во), Бернар Раве в Вюффлан-ле-Шато (L'Ermitage des Ravet, Во), Филипп Шеврье в Сатиньи близ Женевы (Châteauvieux), Дидье де Куртен (Le Terminus в Сьерре, Вале), Андре Жагер (Rheinhotel Fischerzunft в Шаффхаузене) и Андреас Каминада, лучший шеф-повар GaultMillau 2008, творящий в Фюрстенау (Граубюнден).

Гастрономическими открытиями года стали Мартин Гёшель (La Bellezza во Фтане, Граубюнден) и Анн-Софи Пик (Beau-Rivage Palace в Лозанне), вошедшие в высший ранг ресторанов с отметками 18 из 20. Фредерик Кондратович, шеф ресторана Hôtel de Ville во Фрибурге повысил репутацию заведения до 16 баллов. А Лионель Шабру из Relais Miégois (Мьеж, Фале) был назван «Романдским открытием года», завоевав 14 баллов.

Еще один специальный трофей – «Сомелье года» - достался Жану-Кристофу Олливье (ресторан «Le Chat-Botté» в отеле Beau-Rivage в Женеве). А «швейцарской звездой года за границей» стала Надин Вэхтер Морено, отправившаяся из Берна покорять Японию и открывшая уже шесть ресторанов в стране Восходящего Солнца.

Швейцарское издание GaultMillau 2011 насчитывает 835 ресторанов, из них 250 – в Романдской Швейцарии.

[gault millau](#)

[ресторанный гид швейцария](#)

[гастрономические рестораны швейцария](#)

Статьи по теме

[Где поесть сырого в Швейцарии?](#)

[Швейцария впала в вегетарианство](#)

[В Женеве открылся «восточно-западный» отель с «сенсуальным» рестораном](#)

[Лучший ресторан – в аэропорту Цюриха](#)

[Повар и ресторанный критик – работа и удовольствие!](#)

[Швейцарцы предпочитают итальянские рестораны](#)

[«Говорящие» названия женеvских ресторанов](#)

[Hiltl без мяса](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/10615>