

## Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии | Une pluie d'étoiles Michelin pour la Suisse

Автор: Лейла Бабаева, [Женева/Цюрих/Витцнау](#) , 20.11.2013.



Шеф-повар ресторана Focus отеля Parkotel Vitznau Ненад Млинаревич ([parkhotel-vitznau.ch](http://parkhotel-vitznau.ch))

21 ноября выходит в свет новый гид Michelin Suisse 2014, в котором отмечены достижения рекордного количества швейцарских отелей и ресторанов: Гельвеция по-прежнему удерживает пальму первенства по части отличного гостиничного сервиса и превосходной гастрономической кухни.

|  
Le 21 novembre va paraître le nouveau guide MICHELIN Suisse 2014 qui répertorie un nombre record de restaurants et hôtels aux quatre coins du pays: la Suisse est toujours parmi les leaders de la bonne chère et d'un excellent service hôtelier.  
Une pluie d'étoiles Michelin pour la Suisse

Красный гид Michelin, выпускаемый с 1900, является на сегодняшний день, пожалуй, наиболее влиятельным ресторанным рейтингом в мире. Он составляется для 23 стран, для него характерна особо строгая система отбора и присваивания оценки.

Традиционно, из года в год, на авторитетных страницах можно найти рекомендации на любой карман – как для тех, кто не привык шиковать, так и для тех, кто в состоянии позволить себе королевские обеды и достойные султана покои. Всего на 520 страницах справочника представлена информация о 1 739 заведениях страны: инспектора Michelin рекомендуют посетить 852 отеля и 887 ресторанов в разных уголках страны. Новость этого выпуска: в маленькой альпийской республике рекордное количество «звездных» заведений на одного жителя – всего мишленовскими звездами отмечено 110 ресторанов и 94 ресторана. За 4 последних года количество «звездных» ресторанов увеличилось на 30%.

Неизменно в центре внимания читателей – звездная часть издания. О ней мы и поговорим в первую очередь.

В этом году одно швейцарское заведение получило дополнительную звезду – это гурмэ-ресторан «Restaurant Focus», который действует при отеле Parkotel Vitznau. Расположенная у подножия горы Риги на самом берегу Фирвальдштетского озера в курортном городке Витцнау белоснежная вилла Parkotel Vitznau стоит, будто живая свидетельница ушедшей Прекрасной эпохи (Belle époque). Архитектура начала XX века украшает фасад, а интерьер блесит модерном. «Restaurant Focus» занимает особое место в ансамбле отеля. Чтобы попасть в царство вкуса и ароматов, необходимо миновать шесть винных погребов со стеклянными стенами – посетитель словно попадает в особый мир. Шеф-повар Ненад Млинаревич стремится отразить в своем кулинарном искусстве сочетание лучших классических традиций и современных технологий, гармонию с окружающим пейзажем: чистую гладь озера, величественные гряды окаймляющих его гор. Кредо кулинарных дел мастера:



близость к природе, философия естественных красок и неподдельного вкуса. Главный упор он делает на продукты местного производства и с завидным энтузиазмом создает кулинарные шедевры, каждый из которых неповторим и несет в себе почерк автора.

«Restaurant Focus» пополнил прошлогодний список «двухзвездных» ресторанов, и теперь всего по стране их насчитывается 19 – бесспорное признание швейцарского гастрономического искусства.

В издании этого года отмечены одной звездой 15 новых ресторанов – напомним, что и одна мишленовская звездочка означает признание высокого гастрономического

искусства, а тот факт, что на швейцарском ресторанном небосводе что ни год зажигаются новые светила, свидетельствует о неумимости, креативном подходе шеф-поваров Конфедерации. Лидируют среди новых лауреатов женевские и цюрихские рестораны: три из них расположены на берегу Лемана («Bayview», «Il Lago» и «Le Foccon») и два – на берегу Лиммата («Mesa» и «Le Pavillon», действующий при отеле l’Hôtel Vaur au Lac). С учетом новичков всего в Швейцарии на сегодняшний день 89 ресторанов, украшенных одной звездой.

В целом по стране по-прежнему лидируют два ресторана, отмеченные тремя звездами: это граубюнденский «[Schauenstein](#)», расположенный в Фюрстенау, где творит чудеса кулинарного искусства шеф-повар Андреас Каминада, и водуазский «Hôtel de Ville» (Криссье), где посетителей радует своими шедеврами шеф-повар Бенуа Виолье. Три мишленовские звезды присуждаются за исключительные достижения в гастрономическом искусстве, во всем мире едва ли найдется сотня ресторанов, которые имеют такую награду.

И, наконец, обратим внимание читателей на раздел справочника, который пользуется неизменной популярностью среди путешественников и рестораторов: речь идет о разделе Bib gourmand, который обозначен в гиде логотипом веселой рожицы человечка Bib – символа компании Michelin. Здесь представлены рестораны и кафе, предлагающие полноценное меню (закуска, основное блюдо и десерт) по весьма «демократическим» ценам – стоимость обеда не должна превышать 65 франков. В этом году в категории отмечены 12 новых ресторанов, таким образом, всего в Швейцарии насчитывается 94 заведения, которые вам рекомендует посетить «Гурман Биб».

Кто оценивает работу ресторанов и искусство шеф-поваров? Это – знаменитые инспектора Michelin, которые действуют в условиях максимальной секретности. На протяжении года они колесят по швейцарским дорогам в поисках лучших заведений.



Среди инспекторов – мужчины и женщины, молодежь и люди с солидным стажем, все они признанные профессионалы своей отрасли, выпускники ведущих кулинарных школ мира. Вспоминается блестящая комедия с Луи де Фюнесом «Крылышко или ножка», где персонаж французского комика, ресторанный критик Шарль Дюшмен издает путеводитель по ресторанам «Дюшмен», и где воочию, хотя и в комичной форме, можно увидеть, как незаметно и содержательно проходит работа инспектора.

При присуждении рейтинга Michelin используется трехзвездочная система, в год одному ресторану можно добавить или отнять у него лишь одну звезду. Оценка вырабатывается коллегиально, здесь участвуют не только инспектора, но и

руководство компании, используя пять критериев (которые одинаковы для ресторанов в разных странах мира): качество продуктов, качество и вкус приготовленных блюд, мастерство шеф-повара, соотношение качество-цена и содержание меню. Однако главным критерием, все-таки, была и остается сама еда – то, что инспектор видит у себя в тарелке. Стремясь сохранить максимальную объективность и независимость своей позиции, инспектора Michelin сами оплачивают свои счета.

Кстати, о цене. Наверное, не всем известно, что первые справочники Michelin (в которых содержалась информация в основном для автомобилистов – где во Франции можно поменять проколовшиеся шины, заправиться бензином, а заодно и покушать, и остановиться на ночлег), распространялись в начале XX века бесплатно. Первая красная книжка Michelin была выпущена в 1900 году, по французским дорогам тогда перемещались около 3000 водителей. 20 лет спустя Андре Мишлен, проезжая мимо магазина автопокрышек, с негодованием заметил, что его справочник служит подставкой для ножек верстака. Мишлен понял, что «человек ценит лишь то, за что он заплатил», и решил отныне установить на свои красные гиды цену 7 франков. Именно в том далеком 1920-м году в рейтинг Michelin впервые были включены рестораны, из справочника исчезла реклама, впервые появился список лучших парижских отелей – это было началом солидной предпринимательской инициативы.

Однако, вернемся в год 2013-й! Швейцарское издание гида («Le guide Michelin Suisse 2014») поступит в продажу завтра, его цена составит 33 франка.

[гид мишлен швейцария](#)

[мишленовские звезды](#)

[лучшие рестораны швейцарии](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Швейцарские гонки на «исторических» болидах](#)

[Спаржа – продукт, заслуживающий внимания](#)

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

[100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен](#)

[Michelin рассыпал звезды над Швейцарией](#)

[Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением](#)

[Швейцария – на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/gurm/16739>