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

Вкусы и комфорт Европы по версии Michelin | Les goûts et le confort de l’Europe d’après Michelin

Автор: Лейла Бабаева, Цюрих/Женева , 20.03.2015.

Чтобы заработать звезду, не нужен ослепляющий роскошью интерьер (maisonmanesse.ch)

34-й выпуск красного гида MICHELIN Main Cities of Europe («Основные города Европы» как и раньше посвящен кулинарному разнообразию и отелям в крупных городах западной части континента. Издание содержит информацию о 1537 отелях и 2380 ресторанах (включая 15 ресторанов с тремя звездами Michelin, 83 - с двумя звездами

и 373 - с одной).

|
La 34-ième édition du guide MICHELIN Main Cities of Europe présente la diversité culinaire des grandes villes européennes. Sur ses pages on peut trouver l’information sur 1537 hôtels et 2380 restaurants.
Les goûts et le confort de l’Europe d’après Michelin

Всего на страницах уделяется внимание 46 городам из 20 стран, в список входят и 2 новые точки на карте – Орхус, второй по величине город в Дании, и Мальме – третий по величине в Швеции. Теперь по одной звезде имеют по три ресторана в Орхусе (Frederikshøj, Gastromé и Substans) и в Мальме (Ambiance à Vindåkra, Bloom in the Park и Vollmers).

Из Швейцарии в звездную часть справочника попали рестораны из Берна (2), Женевы (10) и Цюриха (8), при этом Maison Manesse и Sankt Meinrad получили свои первые звезды, а Münsterhof единственной звезды лишился. Сайт Maison Manesse интересен тем, что на черном фоне первой страницы светятся два вопроса: «Вы хотите заказать простой ланч?» и «Вы хотите весело и изысканно пообедать?» Над вопросами расположен оригинальный стишок, составленный из пар рифмующихся слов, которые так или иначе описывают еду и атмосферу за столом. Оригинальность отличает и другие страницы сайта: «По вечерам мы подаем экспериментальные блюда. Полная непринужденность, одно удовольствие. Любовь на тарелках и в бокалах». «В Maison Manesse веселые люди готовят потрясающие блюда для расслабленных гостей». Шеф-повар описан так: «Фабиан воспринимает каждую кухню, как творческую площадку, полную возможностей. Он – кулинарный провидец, обожающий экспериментировать. Не проходит и дня без новых открытий». По-видимому, руководство ресторана приняло решение красиво обставить обед или ужин для гостей еще во время посещения сайта, чтобы подготовить их к кулинарным сюрпризам.

Кулинарные эксперименты в Maison Manesse (maisonmanesse.ch)

Хотя сайт Sankt Meinrad выполнен вполне традиционно, это лишь усиливает желание туда сходить, так как традиционность часто говорит об уверенности в себе.

В категорию Bib Gourmand вошли рестораны из тех же городов – 2 из Берна, 5 из

Женевы и 4 из Цюриха (при этом в городе Кальвина из этой категории исключено Le Café de Floris). Любопытно, что на сайтах таких заведений можно увидеть слова «бистрономия», «бистрономический», полученные от соединения слов «бистро» и «гастрономия». Пугаться такого названия не следует, так как бистрономия состоит из сочетании прекрасной кухни с простотой и умеренными ценами бистро.

Переведя взгляд на другие страны, отметим ресторан Tanti в Будапеште: на него «упала» первая звезда. В коммюнике компании Michelin приведены слова главного редактора справочника Ребекки Бурр, которая подчеркнула великолепную кухню и художественный талант шеф-повара: «В этом современном и элегантном ресторане в меню предлагаются новые блюда, здесь стараются понимать сущность ингредиентов, чтобы получить от них самое лучшее».

Также редактор выразила свое удовольствие, говоря о нескольких ресторанах Праги и Варшавы. «Я в восторге от того, что наши инспектора открыли немало заведений в этих городах. Перед нами – старые мясные лавки, переоборудованные в шикарные рестораны с барами. Во всех упомянутых в этом выпуске городах читатели найдут заведения для любого события».

Мишленовский гид, как всегда, заботится и о читателях, которым хочется поесть за разумную цену – для этой цели подходят 292 заведения из категории Bib Gourmand, где можно найти прекрасное сочетание цены и качества. Не удивительно, что подборка Bib Gourmand год от года интересует все большее число читателей.

Справочник Michelin предназначен для тех, кто находится в командировке или отправился в туристическое турне по городам Европы: для тех, кто хочет найти удобно расположенный отель или ресторан, в котором можно провести деловую встречу. Интересно, что отели в справочнике классифицированы от «роскошных в традиционном стиле» до «вполне удобных».

Кроме этого, в издании есть планы городов с указанием месторасположения рекомендованных отелей и ресторанов, ключевые слова, определяющие стиль каждого учреждения и другие полезные сведения для туристов.
мишленовские звезды
Европа
Статьи по теме
Швейцария снова на высоте в мишленовском гиде
Швейцарский ресторан в списке The World’s 50 Best Restaurants Awards
Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии
Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World’s Best Restaurants Awards 2013
Швейцарский ресторан в списке Top 50
Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/19279*