

Ненад Млинаревич - повар года в Швейцарии | Nenad Mlinarevic est le cuisinier de l'année en Suisse

Автор: Татьяна Гирко, [Женева-Люцерн](#) , 09.10.2015.



Ненад Млинаревич © Keystone

Шеф-повар ресторана в Park Hotel Vitznau в Люцерне отмечен в последнем выпуске гастрономического гида GaultMillau-2016.

|
Chef du Park Hotel Vitznau à Lucerne est distingué dans la plus récente édition du guide culinaire GaultMillau-2016.

Nenad Mlinarevic est le cuisinier de l'année en Suisse

Благодаря таланту Ненада Млинаревича, ресторан Focus этого люцернского отеля уже имеет в своем активе две [мишленовские звезды](#). Теперь и GaultMillau отметил 34-летнего кулинара, присудив ему почетный титул лучшего повара Швейцарии. В своих интервью он всегда подчеркивает роль великих мастеров, под началом которых ему довелось работать. «Один шеф-повар фокусируется на лучших ингредиентах, другой совершенствуется в деталях. Берете по 10% у одного, у другого и вот уже через 15 лет вы – хороший повар», – делился недавно своим рецептом успеха Ненад Млинаревич в интервью для портала Fine Dining Lovers.

Любовь к местным продуктам швейцарцу привил Рене Редзепи из знаменитого копенгагенского ресторана Noma, а внимание к деталям пришло после двухлетней работы под началом Андреаса Каминада из Schloss Schauenstein, единственного швейцарского представителя в [списке](#) The World's 50 Best Restaurants Awards. К слову, Андреас Каминада тоже в свое время был назван лучшим шеф-поваром Швейцарии по версии GaultMillau 2008 и [2009 годов](#).

Основное отличие творчества Ненада Млинаревича от работ других его «звездных» коллег заключается в акценте на местные продукты и сезонность. Так, в меню Focus спаржа появляется на три недели позже, чем на столах других швейцарских ресторанов, зато она будет выращена не в Германии, Мексике или США, а поставляться из ближайших фермерских хозяйств. Свежайшая рыба из швейцарских озер вместо гребешков из Атлантики, сыры, говядина и другие продукты со склонов Риги и окрестностей отражают философию лучшего шефа Конфедерации. «Его концепция ослепительна», – так кратко и емко характеризует творчество Ненада Млинаревича GaultMillau Suisse.

В гастрономическом гиде, как всегда, можно найти и другие достойные посещения заведения. В частности, первооткрывателям, поклонникам новых (по местным меркам) талантов и просто жителям Романдской Швейцарии будет интересно оценить мастерство повара, награжденного титулом «Открытие года». Им стал Мишель Рот, шеф ресторана Bayview в женевском отеле Président Wilson.

В активе уроженца Лотарингии опыт работы в ресторане знаменитого парижского отеля Ritz. Прежде чем приехать в Швейцарию, он завоевал многочисленные престижные французские награды, включая «Золотого Бокюза» (Bocuse d'Or). В сентябре 2012 года Мишель Рот перебрался в Женеву, и уже в 2013-м его ресторан Bayview заработал звезду Michelin и 17 из 20 баллов в GaultMillau.

Добавим, что в этом году итоговые результаты приверженца строгого классического стиля Мишеля Рота и сторонника продукции швейцарских фермеров Ненада Млинаревича совпали – оба получили по 18 из 20 баллов.

Кроме двух новых имен, в списке в GaultMillau остаются еще шесть шеф-поваров, обладателей абсолютного максимума 19/20. В звездный клуб «белых колпаков» входят Бенуа Виолье из Hôtel de Ville в Крисье (кантон Во), Бернар Рае из Ermitage в Вюффлан-ле-Шато (кантон Во), Филипп Шеврие из Domaine de Châteauvieux в

Сатиньи (кантон Женева), Дидье де Куртен из Terminus в Сьерре (кантон Вале), бывший наставник нынешнего «повара года» Андреас Каминада из Schauenstein в Фюрстенау (кантон Граубюнден) и прошлогодний обладатель титула [Петер Кногл](#) из Cheval Blanc в Базеле. Седьмой участник элитной группы [Андре Йегер](#) вышел на пенсию и теперь носит титул «почетного белого колпака». Еще два швейцарских шеф-повара, когда-либо удостоивавшихся отметки 19/20, отошли в мир иной – речь идет о [Филиппе Роша](#) и Ролане Пьерро.

Добавим, что в этом году коллекция лучших адресов для гурманов под редакцией GaultMillau Suisse пополнилась 73 новыми ресторанами. Так что теперь на вопрос «Где вкусно поесть в Швейцарии?» можно получить 845 вариантов ответа. А какой из них правильный, каждый решает сам.

[лучшие рестораны швейцарии](#)

[повар года в швейцарии](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Дичь! Жареная?](#)

[Швейцарский ресторан в списке The World's 50 Best Restaurants Awards](#)

[Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии](#)

[Лучшего швейцарского повара зовут Петер Кногл](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nenad-mlinarevich-povar-goda-v-shveycari>
i