

«Кот в сапогах» сменил сапоги | « Le Chat Botté » a changé ses souliers

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 13.11.2015.



Добро пожаловать! (Nashagazeta.ch)

Женевский ресторан с 50-летней историей изменил внешность, оставив неизменным главное – изысканность блюд и совершенство обслуживания.

Le restaurant genevois fier de ses 50 ans d'histoire a changé le décor ayant conservé l'essentiel : la finesse des plats et l'excellence du service.

« Le Chat Botté » a changé ses souliers

Знаменитый женевский отель Beau-Rivage решил отметить собственное 150-летие не только праздничным внешним убранством, но и радикальным обновлением отделки одной из главных своих визитных карточек – ресторана «Le Chat Botté», гордого обладателя мишленовской звезды и высших показателей (18/20) в гиде Gault et Millau. Этот ресторан, всегда славившийся изысканной французской кухней, со временем неизбежно устарел, а потому решение о лифтинге было разумным и своевременным.

Вдохновителями и главными генераторами идей и решений стали шеф-повар Доминик Готье (о котором мы уже имели повод рассказывать по случаю созданного им специального [меню для пассажиров SWISS](#)) и ответственный за винный погреб Винсент Деберже. Коллеги поставили перед собой цель – пересмотреть взаимосвязь между кухней, обслуживанием и дизайном, подарив солидному заведению новый, более современный «look». Заметим, это уже четвертая «перестройка» ресторана за 50 лет его существования.

Не нужно быть тонким аналитиком, чтобы понять основной замысел: посетитель должен провести в ресторане как можно больше времени, начав с аперитива, плавно перейдя за «основной стол», а завершив вечер кофе с вкусным и способствующим улучшению пищеварения ликером. Для этого для него – то есть для нас с вами – созданы все условия.

Оставив – зимой – в прихожей верхнюю одежду, зонтик и галоши, проголодавшийся господин входит в ресторан. Один или в компании. Самое время для аперитива! – напоминает любезный мэтр, приглашая присесть в малом салоне, стены которого украшают стеллажи с редкими и редчайшими напитками, а также книгами на кулинарные темы. Любую бутылку по вашему требованию откупорят, но если вы согласны на более традиционный ассортимент, то сомелье предложит на выбор три-четыре сорта шампанского и десяток белых и красных вин правильной температуры. Они будут принесены вам из хранилища, которое принято называть погребом, только теперь оно вынесено из подполья, в буквальном смысле слова, на центральное место в зале и предстает в виде павильона-туннеля, подобного которому нам еще не доводилось встречать.

Скоротав время за бокалом, вы можете подняться на три ступеньки и перейти в основной зал, где вас усадят за один из одиннадцати элегантно сервированных столиков. (В случае необходимости можно заказать и отдельный зал, способный вместить за общим столом 18 персон.) Сквозь бежево-серую гамму отделки порой прорываются яркие цвета – прежде всего, в тарелках, выделяющихся на белых скатертях. Для каждого блюда – своя посуда, каждая тарелка – индивидуальна, в общей сложности «сервиз» ресторана насчитывает 2000 предметов марки Hering Berlin. Массивные золотисто-зеленые люстры контрастируют с общим дизайном, но не нарушают его. Милые детали (например, ниши для зарядки мобильных телефонов или крючки для дамских сумок) говорят о том, что комфорт посетителя действительно ставится во главу угла.

Но, резонно заметите вы, в ресторан все же ходят поесть, чем же кормят в «Le Chat Botté»? Всеми традиционными французскими гастрономическими изысками (фуа-гра, омары, лангустины, лягушки и прочая), к которым сейчас добавились сезонные

охотничьи деликатесы. Цены тоже на все вкусы: от меню «вернувшись с базара» за 60 франков, предлагаемого в обеденное время, до «дегустационного меню» за 250 (но зато отведаете семь блюд, не считая «комплиментов от шеф-повара» до и после трапезы.

«Моя отец Фред Майер, настоящий эпикуреец, мечтал о гастрономическом ресторане, - делится совладелец и президент Beau-Rivage Жак Майер, представитель семейства, владеющего отелем все 150 лет его существования. - Он затеял грандиозный проект, целью которого был «Le Chat Botté». Этот ресторан, ставший первым в Женеве гостиничным рестораном, открытым не только для постояльцев, стал его гордостью и останется ею для будущих поколений».

[швейцарские рестораны](#)

Статьи по теме

[SWISS – Между небом и землей, или «Кот в сапогах» на борту самолета](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/20699>