

[Главная](#) > Michelin рассыпал звезды над Швейцарией

Michelin рассыпал звезды над Швейцарией | Michelin sème une pluie d'étoiles sur la Suisse

Автор: Ольга Юркина, Женева, 16. 11. 2011.



Инес и Клод Легра могут праздновать победу в две звезды: кухня "Auberge de Floris" в Аньере не оставила инспекторов Michelin равнодушными (TdG)

Швейцарское издание легендарного гастрономического гида в этом году стало еще толще: 1 728 рекомендованных адресов и 29 новых звезд, - заслуженный комплимент отелям и ресторанам маленькой альпийской страны.

La progression de la haute gastronomie suisse se poursuit. Les critiques indépendants du Guide

MICHELIN 2012 ont nouvellement attribué 2 étoiles à deux restaurants. Onze parmi les établissements visités ont reçu pour la première fois une étoile au Michelin.

Каждую осень выход в свет очередного гида Michelin становится грандиозным событием в мире швейцарской гастрономии. Ставки высоки: за вековую историю своего существования ([первый автомобильный гид](#) Michelin по Швейцарии вышел в 1908 году), тоненькая красная книжечка с коллекцией полезных адресов для ремонта машины и недорогого ночлега превратилась в престижное издание, к рекомендациям которого прислушивается полмира.

Знаком качества Michelin остается анонимность: ни взгляд, ни жест, ни костюм - ничто не выдаст взыскательного инспектора в обличье самого обычного клиента. Выпускники высших школ гостиничного бизнеса или ресторанного искусства с внушительным профессиональным опытом, инспектора красного гида проезжают как минимум 30 000 километров в год, составляют рецензии на 250 обедов и ужинов, и проводят 160 ночей в гостиницах самых разных категорий, чтобы объективно оценить уровень комфорта и обслуживания. Как все обычные клиенты, сотрудники Michelin оплачивают свой счет и только после этого могут представиться хозяевам в случае необходимости, чтобы получить дополнительную информацию о заведении. Результат: безупречная работа и безграничное доверие читателей к гиду, обновляемому каждый год.



После тщательного отбора и редакции окончательная версия включает лучшие адреса в разных категориях комфорта и цен: от уютного семейного пансиона до роскошного традиционного гранд-отеля, от горной хижины с альпийской кухней до курортного спа-комплекса. Напомним, отели могут получить от одного до пяти павильонов, уровень ресторанов измеряется в приборах. Один павильон/прибор означает «достаточно хорошо», пять – «роскошное заведение в лучших традициях». Красный цвет, ставший для Michelin символическим, обозначает заведения с особенно приятной атмосферой: речь может идти о местоположении, сервисе, оформлении интерьера и других деталях.

Улыбчивая команда ресторана "Mesa" (mesa-restaurant.ch)

Знаменитые звезды Michelin – совершенно особая история. Самая первая одиночная звездочка была присуждена в 1926 году, за ней последовали категории двух и трех звезд в 1931 году для Прованса и в 1933 – для Парижа. Сегодня в любой стране мира, где выходит гид, мишленовские звезды остаются синонимами высшего гастрономического искусства. Их присуждение – коллективная работа: мнение инспекторов, редактора гида в стране под вопросом и центральной дирекции гидов Michelin.

Любопытно, что оценивается при этом работа шеф-повара и его команды, независимо от репутации заведения, ибо звезды Michelin – «в тарелке и только в тарелке». Несколько инспекторов в течение года анонимно навещают ресторан и судят о нем исключительно по качеству подаваемых блюд. Соответственно, высшая награда совершенно не связана с кухней отдельного шеф-повара и каждый год может быть поставлена под сомнение, если качество ресторана ухудшилось.

Хотя звезды – самая любимая прессой и читателями часть гида, они представляют всего 10% от общего содержания. Однако даже одна звезда, не говоря уже о двух и трех, означает, что данное заведение – в числе лучших в стране, а то и в мире по качеству кухни. В этом году созвездие швейцарской гастрономии пополнилось тринадцатью ресторанами с одной и двумя звездами. С 96 звездными ресторанами Швейцарии остается европейской страной с самым большим числом звездочек Michelin на жителя. Поговорим же о новых светилах на гастрономическом небосклоне.

Ресторан «**Floris**» в Аньере (Женева) в прошлом году стал одной из «надежд» Michelin на переход в категорию две звезды. Пари, сдержанное в новом издании: качество кухни и кулинарный талант Клода Легра не оставили выбора инспекторам. В категорию две звезды перешел и цюрихский ресторан «**Mesa**» Маркуса Линднера, обладатель одной звезды с 2009 года. Таким образом, количество ресторанов с двумя звездами в Швейцарии достигло рекордной цифры – восемнадцати.



Список швейцарских ресторанов с одной мишленовской звездой пополнился одиннадцатью новыми адресами. Среди них – «mille privé – Urs Messerli» в Кирхдорфе (Берн), «La Vetta» в Арозе (Граубюнден), «Les Saisons» в Бебе, «Münsterhof» в Цюрихе, «Cà d'Oro» в Санкт-Морице (Граубюнден) или «Aebtestube» в Бад Пагаце (Санкт-Галлен). Всего Швейцария насчитывает теперь 76 заведений с одной звездой Michelin. Надеждами на одну звезду стали три ресторана: «Seerestaurant Belvédère» в Хергисвиле (Нидвальд), «Le Botza» в Ардоне (Вале) и «Pavillon» в Цюрихе.

Шинный человечек Бибендум (Michelin)

Швейцарское издание Michelin 2012 года поставило еще один рекорд – по числу заведений, рекомендованных в категории **Bib Gourmand**. Пиктограмма с изображением шинного человечка Бибендума, талисмана каучуковой фабрики братьев Мишлен, впервые была использована в 1997 году для обозначения ресторанов, в котором качественной кухней можно насладиться за приемлемую цену (в Швейцарии – 60 франков за меню из трех блюд). Среди 87 заведений, рекомендованных как идеальное соотношение цены и качества, шестнадцать – новички. В их число вошли «Le Café de Floris» в Аньер (Женева), «Villa Post – Palatin» в Скуоле (Граубюнден), «Blaue Ente» в Цюрихе, «Le Relais Miégeois» в Мьеже (Вале) или «amrein'S» в Зурзее (Люцерн). Среди отелей категорию «Bib» в 2012 году получили «Alpenblick» в

Аппенцелле, «Urs und Viktor» в Беттлахе (Золотурн) и «Stockalperturm» в Гондо (Вале).

Счастливыми обладателями трех звезд в Швейцарии по-прежнему остаются два ресторана: Андреаса Каминады в замке Фюрстенау (Граубюнден) и Филиппа Роша/Бенуа Виолье в живописном Криссье (Во).

В общем и целом Michelin 2012 года по Швейцарии рекомендует 864 отеля и 864 ресторана самых разных категорий. Новое издание доступно с 17 ноября по цене 33 франка.



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
