

[Главная](#) > Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World's Best Restaurants Awards 2013

## Два швейцарских и один российский ресторан в списке The World's Best Restaurants Awards 2013|Deux restaurants suisses et un restaurant russe dans la liste The World's Best Restaurants Awards 2013

Автор: Лейла Бабаева, Лондон-Фюрстенау, 2. 05. 2013.



На церемонии вручения наград (theworlds50best.com)

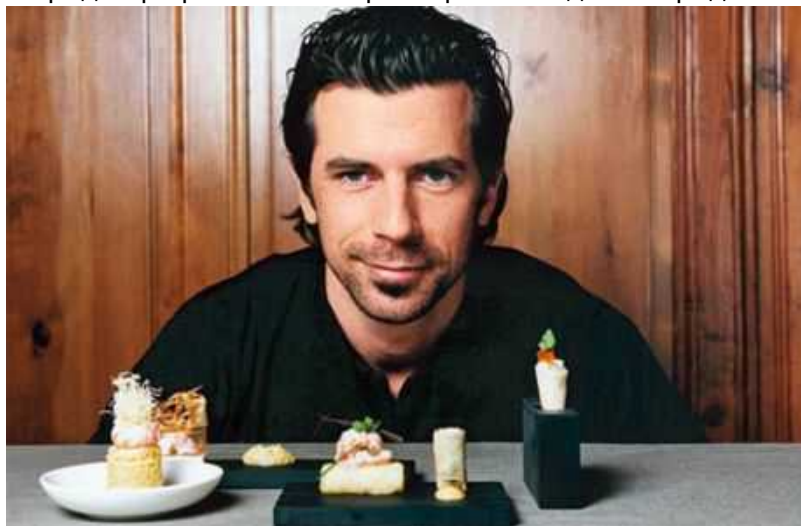
Швейцарские рестораны из кантона Граубюнден («Schauenstein») и кантона Во («Hôtel de Ville»)

de Crissier), а также российский ресторан Анатолия Комма «Варвары» вошли в список топ-100 мирового ресторанного рейтинга The World's Best Restaurants Awards 2013.

Deux restaurants suisses - «Schauenstein» des Grisons et l'«Hôtel de Ville» de Crissier (canton de Vaud) - et un restaurant russe - «Varvary» d'Anatoliy Komm - sont sur la liste des The World's Best Restaurants Awards 2013.

В прошлый понедельник экспертное жюри объявило в Лондоне 100 лучших ресторанов мира, в тот же вечер состоялась церемония награждения первых пятидесяти из тех счастливицов, которые вошли в престижный рейтинг The World's 50 Best Restaurants Awards 2013, ежегодно публикуемый британским журналом Restaurant.

В среде профессионалов ресторанного дела нередко можно



услышать, что рейтинг [The World's Best Restaurant Awards](#) сравним с Каннским кинофестивалем или «Оскаром»: награды здесь присуждаются ярким, креативным ресторанным концепциям и их создателям, шеф-поварам. Список лучших ресторанов мира составляют 800 экспертов, которые входят в The World's 50 Best Restaurants Academy (Академия рейтинга 50 лучших ресторанов мира – почти Американская академия кинематографических искусств и наук, вручающая премии «Оскар»!). Среди экспертов вы найдете критиков кулинарного искусства (составителей ресторанных рейтингов), шеф-поваров, рестораторов, журналистов и просто гурманов, пользующихся заслуженным почетом в своей среде. Знатоки «хорошего стола» поделили весь мир на 26 регионов, каждый из которых имеет собственную оценочную комиссию. Россия, как ни странно, по-прежнему упорно ассоциируется в умах европейцев с Востоком, видимо, поэтому ее включили в один регион с Центральной Азией.

Первые награды были вручены в 2002 году, с тех пор конкурс проводится ежегодно. Спонсорами конкурса не первый год выступают итальянские бренды минеральной воды San Pellegrino и Acqua Panna.

Россия впервые попала в рейтинг в 2007 году, и с тех пор названия российских ресторанов стали встречаться в списке «100 лучших ресторанов мира». В 2011 году Россия впервые вошла в TOP-50 — на 48-й строчке ресторанного рейтинга оказалось заведение Анатолия Комма «Варвары».

В этом году все ожидали определенных сюрпризов. Дело в том, что датский ресторан «Noma», возглавлявший рейтинг The World's 50 Best Restaurants с 2010 по 2012 год, в феврале этого года изрядно ослабился: здесь отравились около 70 человек. При таком положении вещей всемирно известному ресторану было весьма сложно удерживать лидирующие позиции.



В 2011 и 2012 годах второе и третье места завоевали «El Celler de Can Roca» (Жирона, Испания на границе с Францией) и «Mugaritz» (Сан-Себастьян, Испания).

В этом году бесспорным победителем стал испанский ресторан «El Celler de Can Roca», который принадлежит трем братьям. «Ресторан братьев Рока завоевал всеобщее признание благодаря удачному сочетанию каталонской кухни и передовых технологий, а также необычайному гостеприимству его хозяев», - подчеркнули организаторы конкурса в пресс-релизе, выпущенном после объявления результатов конкурса в исторической лондонской ратуше Гилдхолл. А на сайте The World's 50 Best Restaurants о победителях отозвались так: «Почему братья Рока управляют миром?» Поистине, кто завоевал человеческое чрево, тот получил доступ ко всем богатствам, а, значит, правит миром...

На втором месте – лидер прежних лет датский ресторан в Копенгагене «Noma».

Итальянский ресторан из Модены «Osteria Francescana» («Францисканская харчевня») и его шеф-повар Массимо Боттура поднялись на третье место. Упомянутый «Mugaritz» спустился на четвертую позицию. А нью-йоркский «Eleven Madison Park» поднялся на пять ступенек и занял пятое место. В десятку лучших также вошли «D.O.M.» (Сан-Паулу), «Dinner by Heston Blumenthal» (Лондон), «Arzak» (Сан-Себастьян), «Steirereck» (Вена) и «Vendome» (Бергиш-Гладбах, Германия).

Швейцарские рестораны встречаются в списке этого года лишь дважды. Мы уже [рассказывали](#) о них читателям, оба ресторана занесены в Красный гид Мишлен 2013. На 42-м месте оказался граубюнденский «Schauenstein» (Фюрстенау), где творит чудеса кулинарного искусства шеф-повар Андреас Каминада. Результат довольно неутешительный, так как в прошлом году чудоповар из страны Серых лиг и его ресторан, расположенный в здании средневекового замка в солнечной долине Домлешг, были на 30-м месте. Швейцарский повар любит сочетать региональную кухню и средневековый декор своих интерьеров, главное для него – гармонично объединить наилучшие кулинарные традиции родного края и идеи,



озарившие его в минуты вдохновения. Его фирменное блюдо называется «Вкус Граубюндена» (лук, бекон и козий сыр). Андреас Каминада – обладатель 19 баллов по версии [Gault & Millau](#) и 3 звезд по версии [Michelin](#).

На 88-м месте – воздушный ресторан «Hôtel de Ville» (Криссье). Специалисты особо отмечают вклад шеф-повара ресторана Бенуа Виолье, который возглавил заведение в апреле прошлого года, сменив на этом посту Филиппа Роша.

Замыкает список TOP-100 московский ресторан Анатолия Комма «Варвары». Это заведение интересно тем, что его шеф-повар ведет авторские гастрономические курсы совместно с шефом из Швейцарии Дени Мартеном (обладателем двух звезд «Мишлен» и восемнадцати баллов Gault Millau). Мастер-классы проходят в ресторане Дени Мартена в Веве, ежегодно в них принимают участие около 60 человек.

*Ресторан шеф-повара из Граубюндена Андреаса Каминада Schloss Schauenstein занял 48-е место ([graubuenden.ch](#))*

*Шеф-повар воздушного ресторана «Hôtel de Ville» (Криссье) Бенуа Виолье с супругой ([lematin.ch](#))*

*Российский шеф-повар Анатолий Комм и его коллега из Швейцарии Дени Мартен ([denismartin.ch](#))*



## Добавить комментарий

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

---