

[Главная](#) > «Золотой Бокюз»: Швейцарию представит Марио Гарсия

## «Золотой Бокюз»: Швейцарию представит Марио Гарсия|Bocuse d'Or: Mario Garcia représentera la Suisse

Автор: Лейла Бабаева, Женева-Турин, 25. 01. 2018.



Слева направо: наставник победителя, Расмус Спрингбрунн, Марио Гарсия с наградой и помощник Мартин Амштутц ([bocusedorsuisse.ch](http://bocusedorsuisse.ch))

22 января в Женеве прошел швейцарский отборочный тур знаменитого конкурса Bocuse d'Or, по результатам которого Швейцарию на европейском этапе конкурса будет представлять 27-летний шеф-повар из кантона Люцерн.

Le 22 janvier dernier ont eu lieu les épreuves éliminatoires du célèbre concours du Bocuse d'Or. Sorti

vainqueur, le chef de 27 ans originaire du canton de Lucerne représentera la Suisse à la sélection européenne du concours.

Состязания между четырьмя претендентами продлились 5 часов 40 минут. Работу каждого можно охарактеризовать так: оригинальность, точность и внимание к деталям. Одно из блюд было приготовлено на основе осетрины и креветок, второе – на основе седла и двух лопаток барашка. В эти часы соперники приложили все усилия, чтобы продемонстрировать результаты многомесячной подготовки к соревнованию. Им можно даже посочувствовать, ведь, кроме стресса во время самого конкурса, им пришлось поволноваться и после его завершения – результаты отборочного тура были объявлены семнадцать часов спустя.

Почетным председателем жюри был французский шеф-повар [Жоэль Робюшон](#), принять решение ему помогали 20 знаменитых кулинаров Швейцарии, включая [Антон Мозиманна](#) и [Франка Джованнини](#). В конце концов, эксперты остановили свой выбор на шедеврах Марио Гарсии. «Я люблю готовить блюда с ясным вкусом, чтобы клиент понимал, что он ест», – приводят на сайте конкурса слова Марио. Около года назад он открыл свою школу кулинарного искусства «cre/ate» в коммуне Хорв недалеко от Люцерна. Победителю швейцарского этапа конкурса предстоит состязаться с лучшими поварами Европы 11 и 12 июня в Турине.



В Женеве участники с волнением вспоминали о человеке, который основал конкурс Bourse d'Or в 1987 году – французе Поле Бокюзе, покинувшем этот мир в возрасте 91 года в субботу 20 января в своем ресторане в коммуне Коллонж-о-Мон-д'Ор в нескольких километрах от Лиона.

Удостоенный прозвища «отец французской гастрономии», великий кулинар родился 11 февраля 1926 года в семье поваров, история которой восходит к 1765 году. С 1965 года его ресторан Auberge du Pont de Collonges является обладателем трех звезд Мишлен. В 1989-м ресторанный гид Gault & Millau присудил Бокюзу звание шеф-повара века.

Министр внутренних дел Франции Жерар Коллон написал на своей странице в Твиттере такие слова: «Месье Поль был самой Францией. Простота и великодушие. Искусство и умение жить. Нас оставил отец гастрономов. Пусть наши шеф-повара в Лионе, а также во всех уголках света, продолжают начатое им дело».

В коммюнике президента Франции Эмманюэля Макрона подчеркивается, что имя Поля Бокюза олицетворяло собой французскую гастрономию, соблюдение традиций и творческий дух.



Иностранная пресса (New York Times, Die Zeit, Globo, Euronews и т.д.) сообщила о смерти одного из наиболее известных поваров XX века, подчеркнув его небывалый талант.

Любопытно, что за 30 лет существования международного конкурса Bocuse d'Or чаще всего первое место занимали повара из Франции, в тройку победителей лишь один раз вошел швейцарский кулинар – им стал в 2007 году Франк Джованнини, завоевав третье место. Может быть, молодой талант Марио Гарсия вознесет родную страну на новую высоту?

*Первое конкурсное блюдо Марио Гарсии: лосось с сыром, травами и креветками (bocusedorsuisse.ch)*

*На «второе» лауреат приготовил филе ягненка с гречкой, тимьяном и малиной (bocusedorsuisse.ch)*



## Добавить комментарий

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

---