

100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен | Michelin Named 100 Best restaurants in Switzerland

Author: Азамат Рахимов, [Женева](#) , 22.11.2012.

Блюдо из меню ресторана Hôtel de Ville

Знаменитый ресторанный рейтинг определил самых лучших в Швейцарии. Впервые за всю историю число ресторанов, отмеченных престижными звездами, достигло ста.

|

The famous restaurant rating has pointed out the best in Switzerland. For the first time in history the number of restaurants nominated with a star achieved 100.

Michelin Named 100 Best restaurants in Switzerland

Красный гид Мишлен, за последний век потолстевшая, но все же относительно тонкая книжка, ежегодно привлекает к себе внимание всех гурманов мира. Но если любители изысканных блюд ждут новых гастрономических открытий, то вся ресторанная отрасль трепещет в ожидании упреков или похвалы. От того, как расположатся звезды, во многом зависит коммерческий успех заведения.

Швейцарские рестораны в этом году стабильно завоевывают все большее признание. Почему? Для этого рекомендуем заглянуть в гид Мишлен 2013, который сегодня должен появиться на прилавках магазинов.

Кто и каким образом определяет лучших – тщательно охраняемая тайна. С уверенностью можно говорить только о том, что главным критерием остается кухня, а потому в гиде вы не найдете модных ресторанов, где нет авторских блюд. Именно поэтому принципиально важна личность шеф-повара, главного по тарелочкам. Выход очередного гида Мишлен в каждой стране сродни известным кинонаградам: повара вдруг становятся знаменитыми, а их творения приобретают немыслимый успех.



Новенький гид Мишлен

Надо уточнить, что система оценки предполагает максимум три звезды, но при этом эксперты могут присуждать или отнимать только по одной звезде в год. Тем же, кто достиг потолка, надо постоянно доказывать свое мастерство, соответствуя уровню.

В этом году три звезды были подтверждены для ресторанов *Schauenstein* (Фюрстенау) и *Hôtel de Ville* (Криссье). Если о первом мы неоднократно [рассказывали](#), то справедливо уделить немного внимания и второму лучшему ресторану страны. Шеф-повар Бенуа Вьёле стал полноправным властителем на кухне в апреле этого года, сменив на этом престижном посту Филиппа Роша. Несмотря на произошедшие изменения, заведение сохранило свой статус, что говорит об очень высоком качестве работы и стремлении к сохранению заложенных традиций.

Второй звездой были отмечены рестораны *Stucki* в Базеле и *Ecco on Snow* в Санкт-Морице. Благодаря этой награде Таня Грандиц, шеф-повар *Stucki*, вошла в очень небольшой список лучших поваров-женщин в Европе. Создаваемые ею блюда всегда отличает прекрасное сочетание ароматов и прекрасное качество приготовления.

Новичками в списке оказались рестораны *Bel Etage* и *Matisse* (Базель), *l'Auberge de la Croix Blanche* (Вилларепо), *Talvo by Dalsass* (Санкт-Мориц), *Seerestaurant* (Хергисвиль), *Le Petit Manoir* (Морж), *Restaurant les Trois Couronnes* (Веве), *Heimberg* (Церматт) и *CLOUDS* (Цюрих).

Всего в список попали ровно сто самых лучших ресторанов: два лучших мы уже упомянули, к ним надо добавить еще 18 заведений, обладающих двумя звездами, и 80 ресторанов, отмеченных только одной звездой.

Напомним, что самим ресторанам запрещено указывать, каким количеством звезд они отмечены: так сохраняется внешнее равноправие с конкурентами. Полную информацию вы можете найти только в самом гиде.

Обратим внимание путешественников еще на один раздел столь примечательной красной книжечки. Здесь собраны 93 заведения, отмеченные значком *Bib Gourmand*. Сюда попали рестораны и кафе, где вам предложат удивительное меню, но при этом

стоимость счета не превысит 65 франков. Эксперты Мишлен подходят к отбору лучших в этой категории с не меньшей тщательностью, ведь именно сюда заглядывает гораздо больше посетителей. Главным критерием остается соотношение цена-качество.

Кстати, Паскаль Реми, один из бывших экспертов, долгое время работавший над созданием гида, советует посещать заведения с одной звездой, настаивая на том, что «Истинный талант раскрывается в борьбе».

[гид мишлен швейцария](#)

Статьи по теме

[Michelin 2011 в Швейцарии: история с продолжением](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/100-luchshih-restoranov-shveycarii-po-versii-mishlen>