



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Мишленовские звезды или спокойная жизнь? | Etoiles au Michelin ou vie calme?

Author: Лейла Бабаева, [Женева-Лозанна-Париж](#) , 16.10.2020.



© mapricor/pixabay.com

Наша Газета [рассказывала](#) о том, что знаменитый шеф-повар Дидье де Куртен, обладатель двух звезд от гастрономического гида Michelin, сознательно прекратил гонку за наградами. До него такое решение приняли другие мэтры, и неспроста...

|

NashaGazeta a déjà consacré un [article](#) au chef célèbre Didier de Courten, détenteur de deux étoiles au Michelin, qui a délibérément arrêté la course aux récompenses. Avant lui, d'autres maîtres ont pris cette décision, et non sans raison...

Etoiles au Michelin ou vie calme?

Дидье де Куртен намерен закрыть главный ресторан в отеле Terminus (Сьерр, кантон Вале) в конце этого года. По его словам, полученные звезды принесли ему много радости, но со временем желание сохранить свое высокое положение стало мешать, а не помогать в работе. Шеф-повар решил сосредоточить внимание на ресторане L'Atelier gourmand (15 баллов в гиде Gault&Millau) и винном баре Ampelos, расположенных в здании вышеупомянутого отеля. «Я хочу продолжать работу в этой сфере, чувствуя себя счастливым», - признался он.

Приведем другие примеры. В 1996 году знаменитый француз Жоэль Робюшон, признанный «шеф-поваром столетия» по версии Gault&Millau и «лучшим ресторатором мира» по версии газеты International Herald Tribune, отказался от трех мишленовских звезд, присужденных его парижскому ресторану Raymond-Poincaré. Жоэль Робюшон одним из первых понял, что от таких наград больше хлопот, чем пользы. Он устал работать на износ, поддерживая статус. Также от звезд отказались французы Ален Сандеран, предшественник «новой кухни», изменивший концепцию своего парижского ресторана Lucas Carton, Антуан Вестерманн, успевший поработать в разных странах мира и часто использующий рецепты альзасской кухни, Себастьян Бра, управляющий унаследованным от отца рестораном Le Suquet в коммуне Лайоль (департамент Аверон), Марк Вейра, таланты которого признали разные издания и который за свою жизнь открыл несколько ресторанов, включая La Ferme de mon Père в Межев, бельгиец Фредерик Дууг, владелец ресторана с необычным названием 't Huis van Led в Ваннегем-Леде, и швейцарец Клод Легра, радующий гурманов в женевском Le Floris, признавшийся в одном из интервью, что ему нравятся самые простые блюда.

Многие шеф-повара прикладывают невероятные усилия, чтобы получить мишленовские звезды, а потом живут в состоянии стресса, боясь их потерять. В 1966 году шеф-повар Ален Зик выстрелил себе в голову, узнав, что его парижский ресторан лишили одной звезды. В 2003-м у парижанина Жерара Бессона случился сердечный приступ по той же причине. Кавалер ордена Почетного легиона и защитник традиционной французской кухни Бернар Луазо совершил самоубийство из-за слухов о том, что у его ресторана Relais Bernard Loiseau могут отнять одну из трех звезд. После смерти шеф-повара стало известно, что слухи были необоснованными.

Объясняя свое решение отказаться от звезд, Себастьян Бра сказал, что хочет чувствовать себя свободным, не думая, понравятся ли его блюда инспекторам Michelin. Еще одна причина, по которой мэтры просят влиятельный ресторанный гид забрать награды – отсутствие точной информации о критериях оценки, применяемых инспекторами. Потеряв звезду, Марк Вейра попытался выяснить причину, по которой это случилось, но ему дали лишь приблизительный ответ. Журнал Bilan приводит слова шеф-повара, пожелавшего сохранить анонимность: «Нас оценивают дважды в год на основании трех блюд, тогда как мы работаем весь год, а меню меняется в зависимости от сезона». По мнению эксперта, инспектор должен приходить на кухню несколько раз в год – только там он сможет оценить качество продуктов и особенности их приготовления.

Есть и другой нюанс: ресторан Berceau des Sens при Лозаннской школе гостиничного бизнеса и Chat-Botté при женевском 5-звездочном отеле Beau-Rivage имеют по одной звезде, но в первом случае поварами и официантами работают студенты, а во втором – опытные профессионалы. Такое положение вещей выглядит оскорбительно для Chat-Botté, однако шеф-повар этого ресторана Доминик Готье не в обиде. По его

словам, «гиды нам не принадлежат. Они имеют право оценивать рестораны так, как считают нужным». Мэтр уже не гонится за второй звездой, которая раньше была его навязчивой идеей.

Еще одна причина «бунта» поваров в том, что поддержание звездного статуса связано с большими расходами. По расчетам экспертов, необходимо вложить около 400 тыс. евро (меблировка, посуда, ассортимент вин и т.д.), чтобы выйти на уровень, достаточный для получения первой звезды, и более 1 млн евро для второй. Конечно, торговый оборот увеличивается на 80% в первые три года после получения награды, но растут и затраты – в среднем на 27%. К примеру, ежегодные расходы на скатерти в ресторане Domaine de Châteauevieux в Сатиньи (кантон Женева) составляют 50 тыс. франков.

Кроме того, на фоне санитарного кризиса и не лучшего состояния экономики независимым шеф-поварам, не пользующимся поддержкой спонсоров или меценатов, все труднее поддерживать тот высокий уровень, который ожидают увидеть инспекторы Michelin. Наконец, оценка в красном гиде не всегда соответствует ожиданиям клиентов. По словам Клода Легра, последние уже не хотят подолгу ожидать приготовления заказанных блюд, и все реже готовы платить астрономические суммы. В связи с этим шеф-повар стал готовить более простые блюда, которые можно отведать по сравнительно демократичным ценам. Изменение политики помогло привлечь новых клиентов, а те, кто приходили в его ресторан Le Floris один раз в три месяца, теперь приходят три раза в неделю. Мэтр уверен, что хорошая кухня – это свежие продукты и искусство повара, который дарит радость своим клиентам. «Для счастья не нужны столовое серебро и фарфор».

[Женева](#)

Статьи по теме

[Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии](#)

[Ресторан Maison Wenger меняет шеф-повара, но не традиции](#)

[Учиться готовить вместе с шеф-поваром!](#)

[Швейцарские шеф-повара – волшебники ароматов и приправ](#)

[Швейцария – на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя](#)

[Женщина – на вершине гастрономического Олимпа Швейцарии](#)

Source URL:

[*https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/mishlenovskie-zvezdy-ili-spokoynaya-zhizn*](https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/mishlenovskie-zvezdy-ili-spokoynaya-zhizn)