

Швейцария - на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя | La Suisse a le plus d'étoile par habitant au guide Michelin 2010.

Author: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 01.12.2009.



Анн-Софи Пик из Лозанны - две звезды MICHELIN (© 24heures)

К такому выводу пришли составители гида MICHELIN Suisse 2010, который поступил в продажу на прошлой неделе.

C'est ce qui ressort du classement du Guide Michelin sorti la semaine dernière.
La Suisse a le plus d'étoile par habitant au guide Michelin 2010.

Начнем с главной новости - гастрономический Олимп Швейцарии пополнился рестораном, получившим две звездочки MICHELIN (так бдительные и привередливые инспекторы гида оценили достижения лозаннского ресторана Анн-Софи Пик), и сразу восемью, удостоившимися первой звезды.

А всего на своих 520 страницах новый гид MICHELIN Suisse очень мелким шрифтом рассказывает о 1562 швейцарских заведениях - 867 отелях и 695 ресторанах. Выбор независимых и сохраняющих анонимность инспекторов MICHELIN (как тут не вспомнить гениальный эпизод на эту тему из исчезнувшего, к сожалению, с экранов английского сериала 1970-х Fawlty Towers с Томом Клизом в главной роли)

свидетельствует о высоком уровне швейцарской гастрономии. Со своей, в общей сложности, 101 звездочкой, Швейцария – первая в мире страна по числу звезд MICHELIN на душу населения!

Лучшими из лучших – три звездочки – остаются два прошлогодних победителя: рестораны Philippe Rochat в Криссье и Le Pont de Brent в Монтре. Заметьте, оба находятся в кантоне Во, где – какое совпадение! – проживает [наибольшее число](#) господ, пользующихся прелестями фиксированного налогообложения.

Обладатель двух звездочек, ресторан « Schauenstein » в Фюрстенау, кантон Граунбюнден, может рассчитывать на переход в высшую категорию в течение будущего года, как только обеспечит постоянство качества услуг по всем критериям, принимаемым в расчет инспекторами.

13 ресторанов, попавших в новый путеводитель, отмечены двумя звездочками. К ним имеют шансы присоединиться «Anières», ресторан женевской Auberge de Floris, и Hommann's Restaurant в городке Самнаун, в Граунбюндене.

Число ресторанов с одной звездой выросло с 66 до 69, восемь были отмечены впервые, среди них первый индийский ресторан MICHELIN – Rasoi by Vineet в Женеве. Два ресторана занесены в «список ожидания» на получение первой звездочки – это Panorama в Молленсе и Le Montagne в Веве/Шардонне (заметьте, оба кандидата тоже из кантона Во).

Однако не надо думать, что гид ориентирован только на тех, кто может позволить себя потратить на ублажение чрева более тысячи франков за ужин: подборка MICHELIN очень разнообразна, здесь можно найти как гастрономические рестораны, так и маленькие семейные пансионы, где можно очень вкусно покушать за умеренную плату. По мнению пользователей, именно благодаря этому путеводитель пользуется такой популярностью как у бизнесменов, путешествующих по делам, так и у тех, кто отправляется в отпуск.

Можно предположить, что в сегодняшние трудные для многих времена особое внимание привлекут рестораны категории Bib Gourmand, к которой инспекторы отнесли 72 заведения, 13 из которых – впервые. Речь идет о ресторанах, предлагающих полную трапезу отменного качества максимум за 60 франков. Сделанная по тому же принципу подборка Bib Hôtel объединяет 43 гостиницы, ночь в которых обойдется вам всего лишь в 180 франков на двух человек, включая завтрак. Согласитесь, по швейцарским меркам, это более чем разумная цена.

Женева и Цюрих лидируют по числу «звезд»: в столице немецкой Швейцарии пять ресторанов с одной звездочкой, два из которых отмечены впервые, а в Женеве – шесть, из них три новых. Так что пусть Цюрих обгоняет Женеву в области бизнеса, но уж в гурманстве французы никому не уступят!

Увы, как мы уже писали, экономический кризис не обошел и туризм. За первую половину 2009 года, число ночей, проведенных клиентами в швейцарских гостиницах, снизилось на 7,4%. Некоторым заведениям вообще пришлось прекратить деятельность. К таким относится Auberge de Sugnens в кантоне Во: известие о ее закрытии поступило 1 ноября, уже после того, как гид на 2010 отправился в типографию.

Потери были отчасти компенсированы небывало прибыльным предыдущим, 2008 годом, благодаря Чемпионату Европы по футболу. Как ни странно, меньше всего пострадали от кризиса самые дорогие, трехзвездочные, рестораны. Впрочем, не так уж это и странно...

[Швейцария](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycariya-na-pervom-meste-po-chisl-u-zvezd-michelin-na-zhitelya>