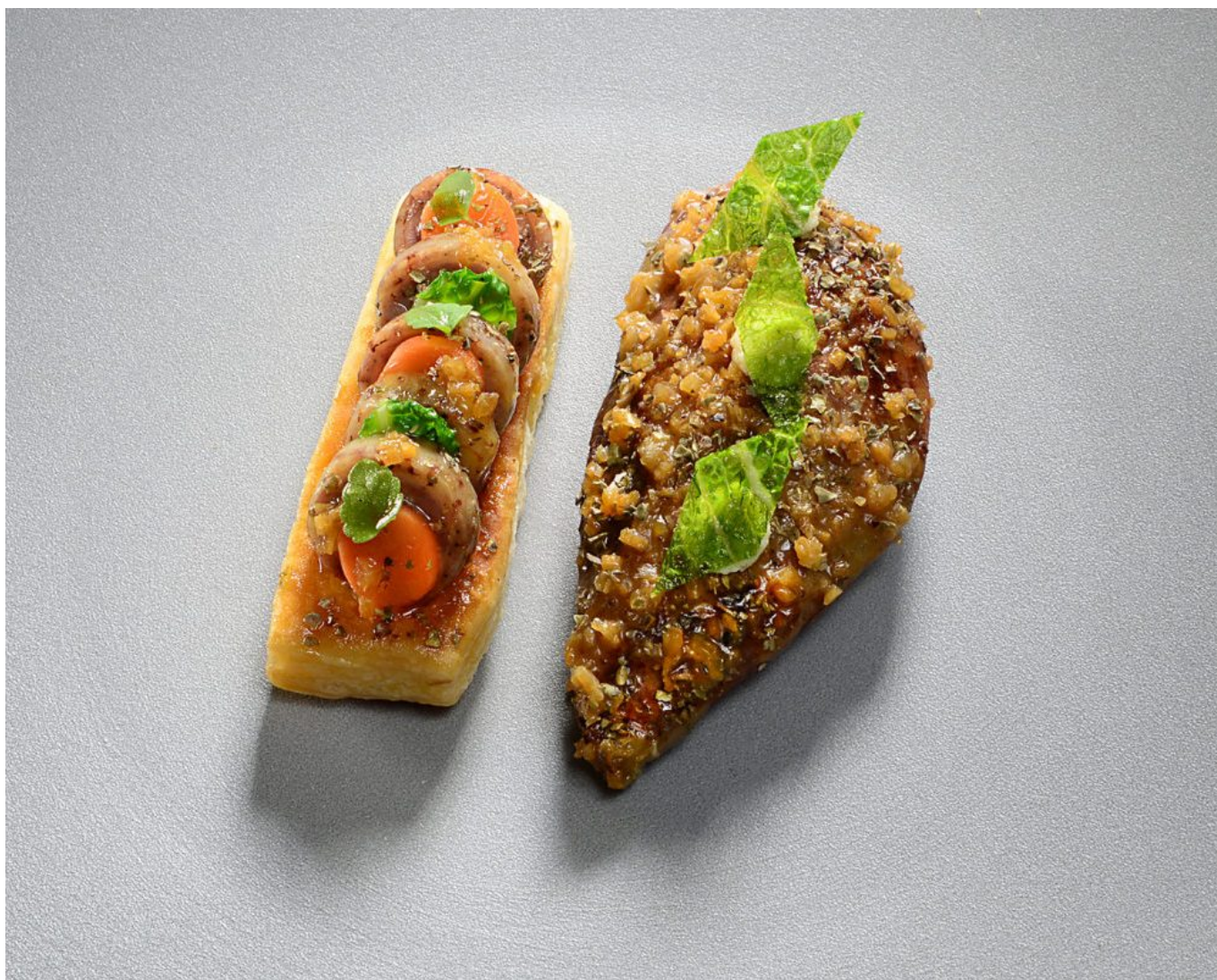


## Ресторан Maison Wenger меняет шеф-повара, но не традиции | Maison Wenger change de chef, mais pas de traditions

Auteur: Лейла Бабаева, [Ле Нуармон](#) , 23.01.2019.



Что будет в тарелках клиентов? ([maisonwenger.ch](https://maisonwenger.ch))

В ресторане Maison Wenger (Ле Нуармон, кантон Юра) в) шеф-повара Жоржа Венгера сменит Жереми Десбро. Преемнику всего 32 года, он полон новых идей, но намерен сохранить традиции.

|  
Au Noirmont, le chef Jérémy Desbraux occupe la place de Georges Wenger. Le nouveau cuisinier a 32 ans, il est plein d'idées, mais il veut aussi garder les vieilles traditions.  
Maison Wenger change de chef, mais pas de traditions

Успех Maison Wenger, которому гид Michelin дал две звезды, отчасти объясняется выбором Жоржа Венгера подавать блюда, приготовленные из местных продуктов. В интервью телерадиокомпании RTS он отметил, что сегодня все больше людей живут в городах, многие повара тоже стали городскими, утратив связь с землей, на которой растут фрукты и овощи. На сайте гида Michelin написано, что в Maison Wenger – исключительная кухня, ради которой сюда стоит не раз вернуться.

Преемник Венгера хочет сохранить традицию подавать блюда из свинины во время ноябрьского праздника [Сен-Мартен](#) (франц.: Saint-Martin), проходящего в регионе Ажуа кантона Юра. Изначально праздник устраивали после окончания сельскохозяйственных работ, по этому случаю принято закалывать поросенка. Жорж Венгер каждый год в дни этого праздника подавал десятки мясных блюд. Молодой шеф-повар подчеркнул, что эта традиция составляет часть истории ресторана.

Жереми Десбро – не новичок в своем деле. С 2011 года он работал в ресторане Hôtel de Ville в Крисье (кантон Во) под руководством Филиппа Роша, затем – Бенуа Виолье, а позднее – Франка Джованнини, который стал «Поваром года» 2018 по версии Gault&Millau.

Руководить рестораном Maison Wenger Жереми Десбро будет не один, а вместе со своей невестой Анаэль, которая также имеет опыт работы поваром. Теперь она возьмет на себя административные задачи.

Добавим, что гастрономический гид Gault&Millau присудил ресторану Maison Wenger 18 пунктов из 20. Жереми Десбро не переживает по поводу того, что максимум пока не достигнут. Он пояснил, что повара не спасают жизни, не делают хирургические операции и не выносят людей из огня. Не нужно переживать, если просто готовишь еду для клиентов, уверен новый шеф-повар.

Оправдает ли молодой преемник ожидания клиентов? Сумеет ли удивить их гастрономическими новинками? Последнее слово – за гурманами.

[Праздники Женевы](#)

Статьи по теме

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

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

[Франк Джованнини – «повар года» 2018 по версии Gault&Millau](#)

---

**Source URL:**

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/restoran-maison-wenger-menaet-shef-povara-no-ne-tradicii>