

## Луи Вильнёв, самый обаятельный и привлекательный | Louis Villeneuve, maître enchanteur

Auteur: Надежда Сикорская, [Криссье](#), 18.07.2024.



Photo © Nashagazeta

Профессионал, получивший в 2017 году в Нью-Йорке премию Mauviel 1830 и звание лучшего метрдотеля мира, рассказал о своей жизни и карьере.

Le grand professionnel qui a reçu, en 2017, à New York, le prix Mauviel 1830 du meilleur directeur de salle au monde, s'est confié sur sa vie et sa carrière.

Louis Villeneuve, maître enchanteur

Нашим читателям, следящим за рубрикой «Уголок гурмана», не надо представлять «храм швейцарской гастрономии» – ресторан L'Hôtel de Ville de Crissier, удостоенный в 2015 году звания «Лучший ресторан мира». Наша Газета своевременно [рассказала](#) об этом важном для нашей маленькой страны событии, да и вообще следила за развитием этого чревоугодного заведения. Но одно дело – наблюдать за ним со стороны, изредка даже из обеденного зала, и совсем другое – провести более сорока лет в его «чреве», уж извините за напросившийся каламбур.

Именно такая судьба выпала на долю Луи Вильнёва, известного в профессиональных кругах, как «Мсье Луи» или «Адмирал», чья автобиографическая книга вышла недавно в лозаннском издательстве Éditions Noir sur Blanc и чья презентация прошла, разумеется, в родном для автора ресторана – избранные гости были приглашены на завтрак. Книга называется «[Суверенный мажордом](#)», и название это требует пояснений.

Слово «мажордом» (как вариант на русском – дворецкий) на породившей его латыни означает «старший по двору» - *major domus*, или управляющий хозяйством. В больших имениях, где управление хозяйством может быть разделено между несколькими людьми, дворецкий, или мажордом, отвечает за столовую, винный погреб и буфетную. Эпитет «суверенный» в названии книги указывает на широту полномочий, которой пользовался Луи Вильнёв на протяжении своей долгой карьеры, и намекает на роль «серого кардинала», которую он выполнял при, по очереди, четырех выдающихся шеф-поварах: сначала при Фреди Жирарде, избранном «Поваром века» по оценке Gault&Millau, а затем при Филиппе Роша, Бенуа Виолье и Франке Джованнини, каждый из которых получил по три звезды гида Michelin.

Официально его должность называлась *chef de salle*, в буквальном переводе – «начальник зала». Сверившись с профессиональным французским сайтом, мы узнали, что в основные обязанности занимающего эту должность человека входит руководство всем персоналом гостевого зала; участие в достижении рентабельности ресторана в соответствии с целями, установленными дирекцией; развитие отношений с клиентами.

Какими же качествами нужно обладать, чтобы преуспеть на этом поприще? Высочайший профессионализм, глубокие знания по приему и обслуживанию клиентов; умение руководить командой; отличные внешние данные; отличное владение французским языком и, желательнее, иностранными языками. Дальше следует перечень необходимых дипломов. К необходимым качествам мы бы добавили уверенность в себе, граничащую с самоуверенностью – ее Луи Вильнёву не занимать, ведь уже совсем молодым он не сомневается в своем «качестве обслуживания, хорошем характере и умении общаться с людьми».

Луи Вильнёв знаменитых университетов не кончал, но даст фору любому выпускнику самой лучшей школы гостиничного бизнеса, которыми так славится Швейцария. И обаяние у него и природой данное, и годами выработанное, профессиональное. Он – абсолютный *self made man*, и именно потому его пример представляет, на наш взгляд, интерес для самой широкой аудитории тех, кто находится в начале карьеры.

Ничто не предвещало общения со звездами для мальчика с голубыми глазами, родившегося 1 декабря 1948 года в небольшом городке в Бретани в крестьянской семье и рано приученного к тяжелому ручному труду и борьбе с капризами погоды. Его склонности тоже проявились рано. «Из всех повседневных обязанностей на ферме меня больше всего привлекало приготовление еды. Я всегда должен был знать, что будет на столе в обед. И именно я оглашал меню отцу, возвращавшемуся с поля», - с явным удовольствием вспоминает Луи Вильнёв.

Не проста жизнь на ферме после войны, когда промышленность развивается в ущерб сельскому хозяйству, молодежь переезжает в города... Большая часть населения бедна: «Рабочий зарабатывает в среднем 580 франков в месяц, а самый простенький транзистор стоит 245». Луи решает поначалу идти по стопам отца, для чего поступает в сельскохозяйственный колледж. Однако быстро понимает, что это не для него: находит временные подработки в ресторанах в качестве помощника, официанта, перенимает навыки мажордома у бывшего боксера, учится скрывать возбуждение при виде знаменитых посетителей.

И тут вмешивается Его Величество Случай, который приводит Луи Вильнёва в Швейцарию - в отель Alpenrose, которым руководят супруги фон Зибенталь. «Это недалеко от Гштаада, курорта, известного среди любителей горных лыж и вкусной еды. Говорят, в местные роскошные шале съезжаются звезды со всего мира и отплясывают в Palace, средоточии высшего общества, где сотрудники гостиницы обращаются с клиентами как с членами семьи», - читая эти строки, нельзя не вспомнить последний фильм Романа Поланского, о котором мы [рассказывали](#).

Пришло время и для Луи Вильнёва пожинать лавры (в 1995 году он получил диплом Лучшего швейцарского мажордома года) и общаться с великими (или просто богатыми) мира сего: на включенных в книгу фотографиях мы видим его, например, накидывающим плащ на плечи Сальвадора Дали или улыбающимся рядом с Сильви Вартан.

Но за этой парадной стороной - ежедневная работа, заставляющая выкладываться физически и эмоционально (а потому так важен велосипедный спорт!), постоянный стресс. И череда трагедий: смерть дочери в автокатастрофе, смерть жены Филиппа Роша в Альпах, а затем и его самого, самоубийство Бенуа Виолье... Но не надейтесь найти в книге пикантные подробности: дискретность - еще одно непреложное качество мажордома. Может быть, главное.

[лучшие рестораны швейцарии](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Статьи по теме

[Франк Джованнини занял место Бенуа Виолье](#)

[Швейцарский шеф-повар возглавил «Список» – рейтинг лучших ресторанов планеты](#)  
[Умер звездный шеф-повар Филипп Роша](#)  
[В Швейцарии выбрали повара года](#)  
[Гурманство по Мишлену](#)  
[Швейцарские шеф-повара – волшебники ароматов и приправ](#)  
[Лучший повар Швейцарии и мира покончил с собой](#)  
[Michelin зажигает новые звезды на ресторанном небосводе Швейцарии](#)  
[Лучшие повара и рестораны Швейцарии](#)

---

**Source URL:**

<https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/lui-vilnyov-samy-obayatlnyy-i-privlekatelnyy>