



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

Швейцарский ресторан в списке Top 50 | Swiss Restaurant among Top 50

Автор: Азамат Рахимов, [Фюрстенау/Давос](#) , 02.05.2012.

Андреас Каминада на рабочем месте

В опубликованном вчера списке 50 лучших ресторанов мира первое место за датчанами. 30-е место занимает швейцарский ресторан Schauenstein Schloss. При этом статистика показала, что швейцарцы стали гораздо реже ходить в рестораны. Стоит ли радоваться победителям конкурса и какое будущее ждет ресторанную отрасль?

|

The list of the 50 best restaurants in the world was published yesterday. The Danish «Noma» holds the first position 3 years in a row. The Swiss restarant «Schauenstein Schloss» is number 30. However, statistics shows that the Swiss prefer to stay at home rather than go out for a dinner.

Swiss Restaurant among Top 50

В третий раз подряд первую строчку списка [Top 50 Restaurants](#) занимает датский ресторан [Noma](#), расположенный в Копенгагене. Свою уникальность ресторан сохраняет благодаря сочетанию простоты традиционной скандинавской кухни с готовностью идти на эксперименты. Вдохновителем такого подхода к кулинарному творчеству и главным человеком в ресторане (конечно, после клиента) является один из самых молодых шеф-поваров в списке – Рене Редцепи. Меню ресторана постоянно изменяется, так как повара используют только местные продукты в зависимости от сезона.



Отель и ресторан Schauenstein Schloss (© Schauenstein Schloss)

Именно эта характеристика ресторана является одним из основных критериев, на которые опиралось международное жюри из 800 профессиональных критиков, оценивавших состояние современной кулинарии. В десятку лучших входит три испанских ресторана, сохранивших свои высокие позиции с прошлого года. Традиционно, довольно обширно представлены французы. Постепенно набираются опыта мастера ресторанного искусства из Азии. Эксперты утверждают, что именно они в ближайшем будущем смогут подвинуть европейских грандов.

Но пока этого не произошло, обратим взоры на ресторан, до которого рукой подать. Расположенный в старинном замке-поместье в Фюрстенау (Граубюнден), посреди гор, где-то между Давосом и Санкт-Морицем, ресторан [Schauenstein Schloss](#) своим успехом обязан работе шеф-повара Андреаса Каминада, который выводит заведение уже в третий раз в список самых лучших. Однако по сравнению с прошлым годом ресторан опустился на семь позиций и сегодня занимает 30-е место в списке. Сам Андреас Каминада, неоднократно появлявшийся на наших [страницах](#), обладает огромным количеством международных и национальных наград, призов и титулов, среди которых звезды Michelin и Gault Millau.

Попасть в этот престижный список – большая честь для профессионала, работающего в отрасли, но еще большая радость наполняет владельцев ресторанов-победителей, внимание и интерес к которым вырастает в тысячи раз. Уже сегодня далеко не так просто попасть на ужин в заведения, возглавляющие список: например, в Noma надо бронировать столик за 6-7 недель, а в Schauenstein Schloss – за 3-4 недели.

Обед из трех блюд обойдется вам в 198 франков, не считая напитков. Владелец заведения обещают, что ценовая политика не изменится несмотря на резкий приток посетителей. Schauenstein Schloss – это не только ресторан, но еще и изысканный отель, забронировать номер в котором сегодня можно только на начало декабря. До этого времени свободных мест нет.



Творение Андреаса Каминада (© Schauenstein Schloss)

Но так ли все радужно в кулинарной индустрии Швейцарии? Оказалось, что за последний год в отрасли наблюдается заметный спад интереса со стороны клиентов. Согласно отчету Gastrosuisse, опубликованному в середине апреля 2012 года, объем потраченных в ресторанах денег сократился в 2011 году на 1.9 млрд.франков и составил 24.2 млрд.франков, что на семь процентов меньше по сравнению с 2010 годом. Неуклонный спад серьезно бьет по отрасли, главным спасением являются банкиры и зажиточные иностранцы.

За прошлый год около 13% клиентов ресторанов отказывались заказывать напитки и просили принести им только графин чистой воды, который обычно не включается в счет. Процент мог бы быть и выше, ведь 77% опрошенных считают, что цены на напитки «слишком завышены», а еще 16% находят их «высокими». В целом, средний счет в ресторане подешевел на 4.1 %.

Парадоксально, но самая печальная ситуация наблюдается в кантоне Граубюнден, в том самом, где расположен Schauenstein Schloss. «Полученные данные показывают насколько драматичным оказывается положение ресторанов в регионе, - заявил в интервью Tages Anzeiger глава Gastrosuisse Бернхард Кустер. - Уменьшение объемов потребления ведет к сокращению рабочих мест, а значит к обострению социальной ситуации». И это при том, что объемы потребления за прошедшие несколько лет росли как на дрожжах: в 2006 году швейцарские рестораны заработали 16.8 млрд. франков, а уже в 2010 эта сумма составила 26.1 млрд.франков.

Газета Tages Anzeiger провела свое собственное исследование и опросила около 7000 своих читателей. Выяснилось, что более 50% недовольных посетителей ресторанов жалуются на завышенные цены. Качеством работы ресторанов оказалась довольна только треть респондентов.

Несмотря на мрачные прогнозы, далеко не все рестораны впадают в депрессию. Попытавшись связаться с Schauenstein Schloss, мы услышали записанное на автоответчик поздравление с победой в конкурсе, а также сообщение о том, что ресторан будет закрыт до 10 мая в связи с праздничными мероприятиями по этому поводу.

Понятно, что, несмотря на борьбу за право занимать первую строчку, список самых лучших ресторанов носит для клиента рекомендательный характер. Если на заведение обратили внимание эксперты – этого уже вполне достаточно, чтобы

говорить об очень высоком качестве работы персонала. Распределение мест – скорее вопрос престижа и гордыни, хотя и основывается на оценках профессиональных критиков. Выбирая, в какой ресторан пойти, вы можете быть уверены, что качество идеально приготовленных блюд, радующих не только ароматом и вкусом, но и своим эстетически завершенным видом, будет на самом высоком уровне. Остается только выбрать страну и заранее заказать столик. Приятного аппетита!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Michelin рассыпал звезды над Швейцарией](#)

[Gault Millau выбрал лучших шеф-поваров Швейцарии](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-restoran-v-spiske-top-50>