

Лучшие рестораны Швейцарии на 2013 год | Les meilleurs restaurants de la Suisse 2013

Автор: Татьяна Гирко, [Женева](#) , 05.04.2013.



Лучший повар года (©Keystone)

В Романдской Швейцарии великолепная кухня. Еженедельник L'Hebdo составил список лучших ресторанов по версии гастрономического гида GaultMillau. Большинство из них расположено на берегу Женевского озера.

La Suisse romande offre une densité rare de bonnes tables. L'Hebdo vous offre une sélection des quelques restaurants les plus cotés par le guide GaultMillau. La plupart d'entre eux sont situés dans la région du Léman.

Les meilleurs restaurants de la Suisse 2013

Примечательно, что, согласно рейтингу знаменитого издания, в этом году лучшие блюда высокой кухни можно отведать в кантонах Во, Вале и Женева. Мы решили поделиться с вами адресами лучших ресторанов Романдской Швейцарии, и не только.

[Hôtel de Ville](#), в Криссье (Во), управляемый супругами Бенуа и Брижит Виолье,

получил 19 из 20 баллов. Впрочем, Бенуа считает, что в одиночку невозможно ничего добиться, и полагается на свою команду, состоящую из 22 поваров. В их числе – многообещающий повар Франк Джованнини, призер многочисленных конкурсов, в том числе, престижного «Золотого Бокюза». Кроме того, шеф-повар ресторана Бенуа Виолье удостоился титула лучшего повара 2013 года по версии Gault & Millau Suisse. «Это мастер своего дела. Не присудить ему 19 баллов было бы огромной ошибкой», – отмечает редактор кулинарного гида.

Еще один из лучших ресторанов Швейцарии расположен совсем недалеко от Женевы, в местечке Сатиньи, – [Domaine de Châteauvieux](#) (19/20). Филлип Шеврие и его команда колдуют на кухне над омарами, икрой, морскими гребешками, но так же легко управляют и с молочными поросятами и бресскими курами.

Не уступает ему и [Hôtel Terminus](#) (19/20) из Сьерра, Вале. Шеф-повар Дидье де Куртен сочетает редкий кулинарный талант с уникальными продуктами. Чего стоит лишь знаменитый шафран из Вентона – долины, расположенной рядом со Сьерром! Дидье де Куртен – его основной покупатель. Эта приправа придает его блюдам особый, неповторимый вкус. Впрочем, ресторан получил заветные баллы в рейтинге GaultMillau не только благодаря шафрану. И флан с кабачками и белыми трюфелями, и зайчатина, приготовленная двумя способами, изысканные десерты – все играет новым вкусом после того, как к нему прикоснулись золотые руки повара.

Ресторан [L'Hermitage](#) (19/20), расположен в небольшом замке XVI века в кантоне Во. Пока шеф-повар Бернар Равэ и его сын Ги колдуют над лягушками со сморчками, фуа-гра и перепелиными яйцами, младшая дочь Изабель совершенствует свое мастерство в приготовлении десертов, а старшая, Натали, обладательница титула «сомелье-2007», поможет подобрать вино, раскрывающее вкус блюд.

В Цюрихе возшла новая звезда – Хайко Нидер из ресторана [The Dolder Grand](#) удостоился титула «открытие-2013» за свои выдающиеся кулинарные способности. GaultMillau оценил хирургическую точность повара и смелое сочетание вкусов в его блюдах 18 баллами.

Стоит присмотреться и к новому, пока не отмеченному наградами GaultMillau, [Le Chalet d'Adrien](#) – отелю класса люкс, расположенному в Вербье (Вале). Под его крышей нашел приют La Table d'Adrien, который считался одним из лучших в Вале при прежнем шеф-поваре – Марко Басси. Новый шеф-повар, Мирто Маркези, родом из Тичино, прекрасно готовит каре ягненка с кремом из черемши и овощами.

[рестораны швейцарии](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

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

[Швейцарский GaultMillau 2011 сделал свой выбор](#)

Source URL: <https://dev.nashgazeta.ch/news/15236>