



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

20 новых мишленовских звезд в Швейцарии | 20 nouvelles étoiles de Michelin en Suisse

Автор: Лейла Бабаева, [Женева-Берн-Базель](#) , 26.02.2020.



(© pixabay.com)

В новом издании влиятельного гида Michelin упоминаются 6 ресторанов Конфедерации, получивших вторую звезду. Всего в стране – 122 «звездных» вывески, отмечается в официальном коммюнике.

|
La nouvelle édition du guide Michelin mentionne 6 restaurants suisses qui ont reçu une deuxième étoile. Au total dans le pays - 122 enseignes "étoilées".

20 nouvelles étoiles de Michelin en Suisse

Гастрономические эксперты подчеркнули, что великолепную и разнообразную кухню можно найти во всех регионах Швейцарии, от Цюриха до Лугано и от Санкт-Галлена до озера Леман: уровень швейцарской гастрономии растет на протяжении многих

лет. Два ресторана, вошедшие в мишленовский список в 2020 году, сразу получили по две звезды: Maison Wenger в Нуармоне (кантон Юра) и Memories в отеле Grand Resort в Бад-Пагаце (Санкт-Галлен). Кстати, у Maison Wenger в этом отношении интересная история: мы рассказывали, что в 2019 году шеф-повара Жоржа Венгера сменил [Жереми Десбро](#). Благодаря кухне Венгера ресторан в свое время получил две звезды, но потерял их после его ухода, так как инспекторам Michelin требовалось оценить искусство преемника. Как видно, Десбро оказался на высоте.

Что касается Memories (шеф-повар – Свен Вассмер), то это – второй ресторан с двумя звездами в отеле Grand Resort, то есть, без вкусной еды клиенты точно не останутся. В категорию «двухзвездных» попали два ресторана IGNIV, расположенные в Бад-Пагаце и Санкт-Морице, где на кухне властвуют Сильвио Германн и Марсель Скибба соответственно. Также в Санкт-Морице радуются второй звезде Энрико Черча и Паоло Рато, шеф-повара в Da Vittorio. Шестой ресторан, получивший вторую ценную награду в этом году, находится в Хайдене (Аппенцель-Ауссерроден): там «колдует» над блюдами Тобиас Функе. Всего в Конфедерации сегодня 22 ресторана, по праву обладающие двумя звездами.

Три ресторана, ранее отмеченные тремя звездами, сохранили свой статус: это Hôtel de Ville в Крисье (кантон Во, шеф-повар – Франк Джованнини), Schloss Schauenstein в Фюрстенау (Граубюнден), где создает кулинарные шедевры Андреас Каминада и Cheval Blanc в Базеле, куда неизменно заходят поклонники таланта Петера Кногля.

Среди ресторанов, на которые пока «упало» по одной звезде – 12 новичков, всего в этой категории – 97 названий. В Женеве чести удостоились Aparté и Fiskebar, в Берне – Steinhalle и Zum Äusseren Stand, в Давосе звезду присудили ресторану SENS 1605. Кроме этого, были вручены четыре специальных приза: Мари Робер, которая руководит «однозвездным» рестораном Café Suisse в Бе (Во), получила MICHELIN Young Chef Award 2020. Эксперты подчеркнули, что ее кухню отличает творческий подход, современные и иногда дерзкие нотки. Соммелье в Pavillon (Цюрих) Марку Альмеру вручили MICHELIN Sommelier Award за его прекрасную работу, помогающую клиентам получать незабываемые впечатления. Шеф-повар ресторана Adelboden в Штайнене (Швиц) Рут Вигет-Кайзер удостоилась MICHELIN Service Award 2020, а Андреасу Каминаде достался приз MICHELIN Mentor Award за его усилия по обучению молодых поваров и созданию новых блюд.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Michelin рассыпал звезды над Швейцарией](#)

[Швейцария – на первом месте по числу звезд MICHELIN на жителя](#)

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

[100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/20-novyh-mishlenovskih-zvezd-v-shveycarii>