

Макарена де Кастро (32) из семейного ресторана Jardín в Порт-д-Алькудия – самый юный повар острова



Франконец Йозеф Зауершель (58) «держит» свою звезду в Rasó des Teix с 2002 года



Майоркинец Томэу Калдентей (41) переехал в 2009 году со своим рестораном Molí d'en Bou в Protur Hotel Sa Coma на восточное побережье



Фирменный знак Фернандо Переса Аррейяно – деревянная сеялка-трясучка (исп. zaranda)
Фото: UH, ims-consulting



Австриец Томас Каль (37,верху) «отвернул-ся» от Es Fum в Mardavall Resort Costa d'en Blanes и творит теперь около Тагернзе. Официально его последователем подтвердили Рафаэля Санчеса (39,внизу), у которого уже был опыт со звездами в Sheraton Arabella Golf



Перемены на кухне

Число отличий Мишлен и в 2014 году останется стабильным, несмотря на один переезд и уход корифея

М. М.

Хорошая новость для гурманов Майорки: все пять звездных ресторанов острова защитили своё отличие в красном гиде Мишлен. Zaranda Фернандо Переса Аррейяно (Fernando Pérez Arellano), даже несмотря на переезд на новое место в Castell Son Claret около Капдейи (Capdellà) в Кальвие (Calvià), смог сохранить свой высокий уровень.

Звёздному повару, таким образом, удалось что-то невероятное: весной 2013 года Перес на скорую руку переехал со своим заведением Zaranda из Hilton Hotel Sa Torre в Льюкмайоре (Llucmajor) в недавно открывшийся пятизвёздоч-

ный отель Son Claret предпринимателя Клаус-Михаэля Кюне (Klaus-Michael Kühne) и «забрал» звезду с собой. Это было возможно только потому, что Перес Аррейяно имеет право на название своего ресторана – хотя в красном путеводителе до сих пор стоит старый адрес. Многие клиенты уже посетили повара на новом месте и одобрили своевольное решение. Обычно такие перемены проблематичны, звезда принадлежит, в первую очередь, самому ресторану, а не его повару.

Поэтому Es Fum в St. Regis Mardavall Resort Costa d'en Blanes также всё ещё обладает звездой, даже если шеф-повар австриец Томас Каль (Thomas

Kahl) недавно поменял место работы на заведение вблизи Тагернзе.

По сообщению Кристины Креспо (Christine Crespo), пресс-секретаря предприятия, его последо-

Интересный курорт для настоящих гурманов

вателем стал Рафаэль Санчес (Rafael Sánchez), творящий до этого в Plat d'Or в Sheraton Arabella Golf Hotel Son Vida. Санчес уже был «обладателем» звезды Мишлен с 2003 по 2010 гг. в Son Vida, до того момента, как концепт отеля

стал более «свежим» и спортивным. Идеальные условия, чтобы пойти по следам гурмана Томаса Калля и в тоже время соответствовать духу времени. Незадолго до своего 40-летия, в середине января, Санчес, который когда-то получил титул самого молодого повара Бале-

ар, вступит в ответственную должность в Mardavall Resort. С субботы, 23 ноября, работники отеля находятся в зимнем отпуске. В переходной период его помощник Маркус Вонисх (Markus Wonisch) заведовал кухней. Одобрят ли

клиенты Мишлен эти изменения и нового шеф-повара Рафаэля Санчеса, станет понятно лишь в ноябре 2014 года.

Кроме этого, обстановка на сцене гурманов Майорки стабильная: Томэу Калдентей (Tomeu Caldentey) из Molí d'en Bou в Са-Кома (Sa Coma), Йозеф Зауершель (Josef Sauerschell) из Rasó des Teix в Дейе и Макарена де Кастро (Macarena de Castro) из Jardín в Порт-Алькудия (Port d'Alcúdia) сохраняют свои звезды. Остров остаётся интересным курортом для гурманов.

Многие годы в гастрономии преобладали интернациональные блюда, сегодня же делается акцент на местной кухне. Этим надо быть обязанным Макарене

де Кастро, единственной женщине и самому молодому члену, причисленному к звёздной команде с 2011 года. Также, как и Томэу Калдентей, она майоркинка. Самый старший служащий: Йозеф Зауершель – обладатель звезды с 2002 года. С 1991 до 1999 гг. он владел знаком отличия Мишлен в отеле La Residencia.

Недавно были обнаружены Bib Gourmands – список хороших ресторанов, предлагающих меню по цене около 25 евро. К ним причисляются: Son Tomàs в Баньялбуфаре (Banyalbufar), Joan Marc в Инке (Inca) и Bens d'Avall, с вечным кандидатом на звезду Бенетом Висенсом (Benet Viçens) в Club de Mar в Пальме.