# Silvio Nickol Gourmet Restaurant во дворце Кобург в Вене

Впервые Сильвио Николь (Silvio Nickol) открыл в себе страсть к кулинарии в возрасте семи лет, когда он готовил еду для своего младшего брата в их доме в городе Хойерсверда (Hoyerswerda), Германия. Ежедневный труд, много радости и замечательные учителя характеризуют годы обучения и странствий: с 1994 года он работал у Лотара Айерманна (Lothar Eiermann) в Цвайфлингене (Zweiflingen) (2 звезды Мишлен), затем с 1997 года в качестве шефа-де-парти под руководством Гаральда Вольфарта (Harald Wohlfahrt) в отеле Traube Tonbach (3 звезды Мишлен). С 1999 года Сильвио Николь работает в Бельгии у Роже Суверейна (Roger Souverayns) (2 звезды Мишлен), а в 2001 году он опять присоединяется к команде Гаральда Вольфарта в качестве су-шефа. С 2006 года он готовит у Хайнца Винклера (Heinz Winkler) в Ашау (Aschau) (3 звезды Мишлен). Год спустя профессиональный путь приводит его в Австрию в замок-отель Вельден (Schlosshotel Velden) на берегу озера Вёртерзее (Wörthersee), где он получает должность шеф-повара. В 2009 году его кухня была отмечена двумя звездами Мишлен. С 2011 года Сильвио Николь управляет во дворце Кобург рестораном изысканной кухни, который с самого открытия считается одним из лучших ресторанов Австрии.

Сегодня Николь – обладатель двух звезд Мишлен и четырех колпаков гида Го Мийо (19 пунктов), что делает его одним из самых успешных шеф-поваров страны. Для Николя важно, что его кухню нельзя однозначно классифицировать: «Я вырос на классической кухне, что и сейчас находит свое отражение в том, что я делаю. Но очевидно, что повар растет по ходу своей карьеры, и в последние два года мы начали еще сильнее фокусировать внимание на базовых вещах с большим акцентом на вкусе. Наши блюда стали проще, а вкус сконцентрировался в небольшом количестве ингредиентов на тарелке».

Качество продуктов играет ключевую роль в его кухне, поэтому Николь тщательно отбирает производителей высококачественных ингредиентов, зачастую лично посещая их вместе со своими сотрудниками. Вся команда трудится вместе, чтобы внести что-то новое в меню, которое меняется каждые два-три месяца. «У нас каждый может подать свою идею. Со мной работают замечательные повара, а наши новые блюда рождаются в процессе интенсивного мозгового штурма. Но ясно одно: ни одно блюдо не попадет в меню, пока оно не сразит меня наповал», – говорит шеф-повар, известный перфекционист, который будет шлифовать малейшие детали, пока не останется полностью удовлетворен результатом.

Ресторан Silvio Nickol Gourmet Restaurant известен своей великолепной винной картой, в которой представлено 6000 избранных вин из Винного архива дворца Кобург. В 2014 и 2017 годах винный ассортимент был отмечен наградой «Лучшая винная карта в мире».

Вот что пишет гид Го Мийо по Австрии 2017 года: «Это так завораживает – наблюдать, как что-то раскрывается и принимает свою форму. Еще более завораживает, когда идеал воссоздает себя в другой, еще более прекрасной форме – это своего рода высшая степень чувственности, чувственность в высшей степени. Однако зачем утруждать себя этой псевдо-философской ерундой? Вот, что мы на самом деле хотим сказать: кухня Сильвио Николя в этом году была хороша как никогда. Настолько хороша, что мы не можем представить, что она может быть еще лучше. Поэтому в этот раз четвертый колпак был получен действительно заслуженно. Что изменилось? Трудно выразить словами, но можно сказать, что Николь действительно нашел свой уникальный стиль. Мы снимаем шляпу перед подобной творческой смелостью. А также перед потрясающей внимательностью к деталям, которые никогда не бросаются в глаза, никогда не становятся центром внимания, никогда не раздражают, но при этом привносят особенные нотки, которые и отличают по-настоящему классные вещи от просто хороших».