

Бал-Харбор провел первый американский фестиваль высокой кухни

Рассказать друзьям:



Распечатать страницу



BAL HARBOUR EDITION

THE ULTIMATE GASTRONOMIC EXPERIENCE

Жозель Сезари (Франция, 1 звезда Мишлен), Жан-Батист Натали (Франция, 1 звезда Мишлен) и Ален Карон (Нидерланды)

В уважаемом районе [Майами](#) Бал-Харбор состоялся североамериканский дебют фестиваля высокой кухни Haute Cuisine, на котором были представлены таланты шести известных шеф-поваров мира, обладающих в сумме девятью звездами Мишлен.

Превратившись с 8 по 11 мая в уникальный гастрономический курорт, Бал-Харбор в ходе четырех тематических ужинов и шести кулинарных мастер-классов со звездными шеф-поварами принял более 285 гостей, включая мэра Бал-Харбора Гэбриэла Гройсмана. Ужины и мастер-классы провели: Жак Пурсель (Франция, 3 звезды Мишлен), Сержи Арола (Испания, 2 звезды Мишлен), Тьерри Драпо (Франция, 2 звезды Мишлен),

- В среду вечером в знаменитом атриуме под открытым небом торгового центра Bal Harbour Shops фестиваль открылся приветственным коктейлем. После коктейля в ресторане Le Zoo состоялся ужин с меню в стиле бренда Balmain от шеф-поваров Пурселя, Драпо и Карона, награжденных в сумме 5 звездами Мишлен.

- В четверг вечером в комплексе Oceana Bal Harbour состоялся ужин, вдохновленный архитектурным дизайном комплекса, выполненным Пьеро Лиссони, и великолепием украшающей его "Сидящей балерины" Джеффа Кунса. Меню от шеф-поваров Арола, Сезари и Натали, суммарно владеющих 4 звездами Мишлен.

- Вечер пятницы объединил музыку Латинской Америки с изысканным ужином в ресторане Artisan Beach House отеля Ritz-Carlton Bal Harbour под руководством шеф-поваров Натали, Пурселя и Драпо (в сумме 6 звезд Мишлен).

- В течение четырех дней в отелях St. Regis Bal Harbour и Ritz-Carlton Bal Harbour шеф-повара провели шесть захватывающих мастер-классов.

- Пиршества завершились в субботу гала-ужином в St. Regis Bal Harbour, посвященном стилю и элегантности Бал-Харбора. Ужину в зале отеля с видом на океан, представившем совместное меню от всех шести шеф-поваров (обладателей 9 звезд Мишлен), предшествовал коктейль на открытой террасе отеля.

"Мы рады возможности работать в тесном сотрудничестве с швейцарским отелем W Verbier, создателем и организатором фестиваля Haute Cuisine в Швейцарских Альпах с 2005 года и провести это мероприятие в Бал-Харборе", - говорит Трип Барретт, Директор по маркетингу и туризму Бал-Харбора. "Четырехдневный фестиваль собрал всемирно признанных шеф-поваров, которые поделились своей страстью к гастрономии с гурманами в непревзойденной красоте Бал-Харбора. С нетерпением будем ждать второго фестиваля высокой кухни в Бал-Харборе в 2020 году".