

שתי מסעדות מלונאיות בישראל בין המסעדות הזכות בתחרות יוקרתית

Posted on 21 באוגוסט 2019 by עירית רוזנבלום



The 2019 World Luxury Spa and Restaurant Awards נהפכה להישג הגבוה ביותר בתעשיית מסעדות היוקרה
Categories: סצנת האוכל, ראשי
Tag: הרברט סמואל, אריה, מילגו ומילבר, קלואליס, נומי, The 2019 World Luxury Spa and Restaurant Awards, מור כהן, יורם ניצן,
מוטי טיטמן

המטבח הישראלי כבר קנה לו שם בעולם ועכשיו גם נוצחה סופית הדעה הקדומה הגורסת שאי אפשר לאכול טוב בבית מלון. בין הזוכים בתחרות פרסי מסעדות היוקרה העולמיות בתחרות **The 2019 World Luxury Spa and Restaurant Awards** שהתקיימה בתחילת החודש במלון הרשמי של מוזיאון הרמיטאז' בסנט פטרסבורג ברוסיה, נמנו גם שתי מסעדות במלונות בישראל: מסעדת הרברט סמואל במלון ריץ קרלטון בהרצליה ומסעדת נומי במלון אינטרקונטיננטל דיוויד בתל אביב.

שש המסעדות הישראליות שהוכרו כמצויינות הן אריה, קלואליס, הרברט סמואל, מסעדת הולה, מילגו ומילבר ונומי, כשהפרסים הנחשקים ביותר הם בקטגוריה הגלובלית. הפרסים מוצגים על בסיס מדינה, אזור ויבשת.

אריה - ביסטרו שף עכשווי בתל אביב, מציע תפריט שיצר השף **גיא גמזו**, וזכתה בשלוש קטגוריות: בר המסעדות היוקרתי הטוב ביותר (גלובלי), אוכל משובח (מזרח תיכון) ועיצוב פנים והגשה (המזרח התיכון).

מילגו ומילבר משדרות רוטשילד בתל אביב זכתה בפרס השף הראשי הטוב ביותר במזרח התיכון - **מוטי טיטמן** - שיצר תפריט ישראלי מודרני שמשלב את הפרשנות הייחודית שלו למטבחים בינלאומיים. מילגו ומילבר זכתה גם בפרס על סטיילינג והגשת האוכל הטובים ביותר (המזרח התיכון וצפון אפריקה).

פרסי המזרח התיכון הוענקו גם ל**קלואליס** בתל אביב על המטבח הכשר שלה; ול-**Hola Restaurant & Bar** כבראסרי היוקרה הטוב ביותר, שניהם בראשות השף **ויקטור גלוגר** (המזרח התיכון).

הפרס העולמי על מטבח כשר יוקרתי להרברט סמואל

מסעדת **הרברט סמואל** במלון ריץ-קרלטון בהרצליה, זכתה בפרס העולמי (גלובלי) על מטבח כשר יוקרתי. המסעדה מתמחה בשימוש בחומרי גלם ים תיכוניים, בעיקר דגים, בשר, ירקות טריים מקומיים ושמן זית. המסעדה הרברט הכשרה מציעה חוויה קולינרית אקלקטית של מטבח עברי עכשווי, מושתת אלמנטים ים-תיכוניים לצד פיוז'ן וחדשנות. המסעדה מציגה תפריט המתבסס על חומרי גלם מקומיים, שהעיקריים בהם: דגים, בשר, ירקות ושמן זית ולצידו תפריט יין ממיטב יצרני היין הכשר בארץ ובעולם.

שף המסעדה, **מור כהן**, מסר: "אנו גאים ונרגשים על קבלת הפרס היוקרתי. צוות הקולינריה ואנוכי שוקדים מדי יום ליצור תפריט המושתת על חומרי גלם מקומיים ובהתאם לעונות השנה. חומרי גלם אלו מספקים השראה לתפריט המשלב מנות ים תיכוניות יחד עם טעמים ממקומות רחוקים בעולם. אנו מקפידים על שמירת מקצועיות, טריות, איכות חומרי הגלם, יצירתיות וחדשנות על מנת לעמוד בסטנדרטים הגבוהים שאורחנינו וקהל לקוחותינו מורגלים בהם במסעדות השף בעולם ועושים כמייטב יכולתנו לרגש ולהפתיע בכל פעם מחדש"



מור כהן, שף מסעדת הרברט סמואל במלון ריץ קרלטון צילום יח"צ

ואילו **נומי**, המסעדה הכשרה החדשה המוקמת במלון אינטרקונטיננטל דיוויד תל אביב (מסעדת אוברג'ין לשעבר), ועליה מנצח השף **יורם ניצן**, נבחרה כמסעדת מלונות הרצליה. צילום יח"צ



טרטר דג ים של יורם ניצן למסעדת נומי. צילם אפיק גבאי
 המסעדה שזכתה במקום הראשון בתחרות היא Gåte at Quoin Ro בדרך היין המפורסמת בדרום אפריקה. לדברי
 מנהלת המותגים והארועים של פרסי היוקרה העולמיים, **מישל קראוס**, "גורמים רבים ממלאים תפקיד בקביעת הזוכים
 - מותג, מיקום וסיפוק האורחים הכללי כפי שהם מוזנים דרך ביקורות מקוונות, בין היתר. השנה המיקוד היה על עיצוב
 ייחודי עם נגיעה של אלגנטיות קלאסית".

זהו האירוע הרביעי של התחרות והגיעו לערב הנוצץ יותר מ-200 אורחים מרחבי העולם, המייצגים כ-90 מדינות, 450
 אתרי ספא ו-270 מסעדות יוקרתיות. הזוכים נבחרים ע"י הצבעה ציבורית באינטרנט ומספקים הכרה אמיתית וכנה
 המשקפת את העבודה הקשה והמסירות המוצגים על ידי הצוות.