

# הצלחות לישראלים בחו"ל: מלון של פתאל בוונציה, מסעדה של גרניט בפריז

Posted on 20 בדצמבר 2019 by עירית רוזנבלום



ממלון לאונרדו בוונציה ועד מסעדת שאבור בפריז - שני מוסדות של ישראלים מדורגים גבוה באירופה

**Categories:** מלונות, סצנת האוכל, ראשי

**Tag:** פריז, פתאל, מלון לאונרדו, אסף גרניט, שאבור

מלון לאונרדו רויאל ונציה מסטרה (Leonardo Royal Hotel Venice Mestre), מרשת מלונות פתאל נכסים אירופה, נבחר לאחד מעשרת המלונות החדשים המומלצים באיטליה בשנת 2019. המלון שנחנך באמצע חודש יוני, ממוקם במקום התשיעי בין העשרה.

המלון מציע 244 חדרים וסוויטות יוקרתיים ומודרניים, המעוצבים בהשראה אורבאנית איכותית, במרחק הליכה קצר מתחנת הרכבת מסטרה, ממנה פועלת תחבורה ציבורית עניפה המספקת גישה מהירה אל האטרקציות המרכזיות של ונציה המרהיבה, על הגשרים, התעלות והמבנים ההיסטוריים המרתקים שלה. לפי התיאור, העיצוב של מלון לאונרדו רויאל ונציה מסטרה מצטיין בחומרי גלם יוקרתיים ובהם קטיפה, שיש מלוטש ואריגים איכותיים, היוצקים יחד תמהיל ויזואלי מרשים ועכשווי בהשראה אורבנית. מסעדת "Vitruv" מספקת לא רק ארוחות בוקר עם שפע מנות טריות ואיכותיות, אלא גם מגוון ארוחות צהריים וערב עשירות. הבר המרווח מזמין לבילוי לילי נעים ואינטימי, ובקיץ מציע משקאות מובחרים גם במרפסת שטופת השמש של הבר.

LE FIGARO · fr

## THE 10 RESTAURANTS OF THE WEEK IN PARIS

| December 17, 2019

Each week, the Figaroscope advises you on 10 good tables in the capital, drawn from new addresses such as safe bet.

Print

Send

Tweeter

J'aime 1,2 K

Listing

Map

01

### The scene

French cuisine

32, avenue Matignon - 75008 Paris



## THE BEST OF THE MOMENT

### Parisian restaurants of Top Chef alumni

Alice Bosio | December 4, 2019

Where to taste in Paris the cuisine of former candidates for culinary reality shows? Update on the tables by ...

Writing: ♥♥♥♥♥

02

### Shabour

Mediterranean, Oriental cuisine

19, rue Saint-Sauveur - 75002 Paris



### The best Corsican restaurants in Paris

אסף גרניט זכה בעוד הכרה

ואילו המסעדה "שאבור" (Shabour) של הכוכב הבינלאומי של המטבח הישראלי **אסף גרניט**, דורגה בין שלוש המסעדות הטובות ביותר בפרז בירת צרפת, על פי הדירוג השבועי שנערך ביום שלישי על ידי הפיגורוסקופ הצרפתי. "בכל שבוע הפיגורוסקופ מייצע לך על 10 מסעדות חדשות טובות בבירה, שהן הימור בטוח", מתאר המגזין את הפיגורוסקופ - FIGAROSCOPE - באתר האינטרנט שלו.

מירושלים ללונדון דרך פרז, שאבור, המסעדה העשירית של גרניט, השנייה בפרז אחרי Balagan, הפכה לאחד המקומות הפופולריים ביותר בעיר. רק לפני חודש קטף גרניט את הפרס לשף הטוב ביותר בפרז בתחרות שארגן מגזין פודינג.

"אני לא יודע איך לעכל את זה", אמר גרניט. "אין לי ממש מילים, ולרוב אני אדם שיש לו הרבה מה לומר". בראיון ללה פיגרו עם פתיחת המסעדה, תיאר גרניט שמשעדתו הראשונה, מחניודה, נפתחה בשנת 2009 והפכה אותו לכוכב - את המטבח שלו כ"כור היתוך, ממש כמו ישראל. הורי היו גרמנים ופולנים, חברי ילדותי ממרוקו, ואז הכרתי תימנים,

פלסטינים ... זה איפשר לי לבנות את עצמי, ובהמשך, ליצור את השפה הקולינרית שלי", הסביר.