

25.81x32.66	1/2	26	עמוד	כותרת	ישראל היום!	27/10/2017	60768481-0
נד טיבלס - פרויקט בחסות אמריקן אקספרסאמריקן אקספרס - 51180							



מסעדת "הירקון 99" במלון דן תל אביב

# מישלו מגיע לביקור

**במשך שלושה שבועות אפשר יהיה לטעום בישראל מטעמים שיביאו 14 שפים מעוטרים בכוכבי מישלן מ-11 מדינות לפסטיבל Round Tables לקולינריה בינלאומית**  
**השפים, חלקם סלנט מוכרים מאוד בארצם, יחברו למיטב המסעדות בארץ הקודש**

בחרו לשים את ה"גסטרוידפולומטיה" במרכז. השף פים, ובהם השף המעוטר בעולם, יקיימו כאן "מסע הפעילות" תרבותי לכל דבר, שיחרוג ממדורי הקר לינריה ויגיע למדורי התיירות ולעמודי חדשות, כשהפסטיבל – בתמיכת משרד החוץ – משמש ערוץ הירבות חדש מול העולם. הגעת השפים לישראל היא אקט של תמיכה שיימשך הרבה מעבר לשלושה שבועות בזכות הפעילות האדירה שלהם ברשתות החברתיות – מאות אלפי אנשים ברחבי העולם עוקבים אחריהם.

## השראה ישראלית

בתום כל סרוויס זוכים השפים לחוות את הפנים של ישראל שאינם משתקפים במהדורות החדשות בארצם. הם מבלים בתל אביב הקצבית והתוססת ויוצאים לברים ולחיי הלילה. כמו כן עורכת עבור רם ההפקה סיור בשוק מחנה יהודה בירושלים ובשווקים לוינסקי והכרמל בתל אביב. מרביתם חוזרים הביתה, למטבחים שלהם, ומתחילים לתבל את המנות בתבלינים ישראלים. בחלק מהמקרים אף משולבות בתפריט הבית מנות בהשראה ישראלית. השפים גם יבקרו באתרי ה"חובה" – מירושלים, דרך ים המלח ועד רמת הגולן. כחלק מחילופי התרבות והידע ייצאו השפים הישראלים למפגשי הכנה במטבחים הבינלאומיים, כדי להציג שם את הקולינריה הישראלית.

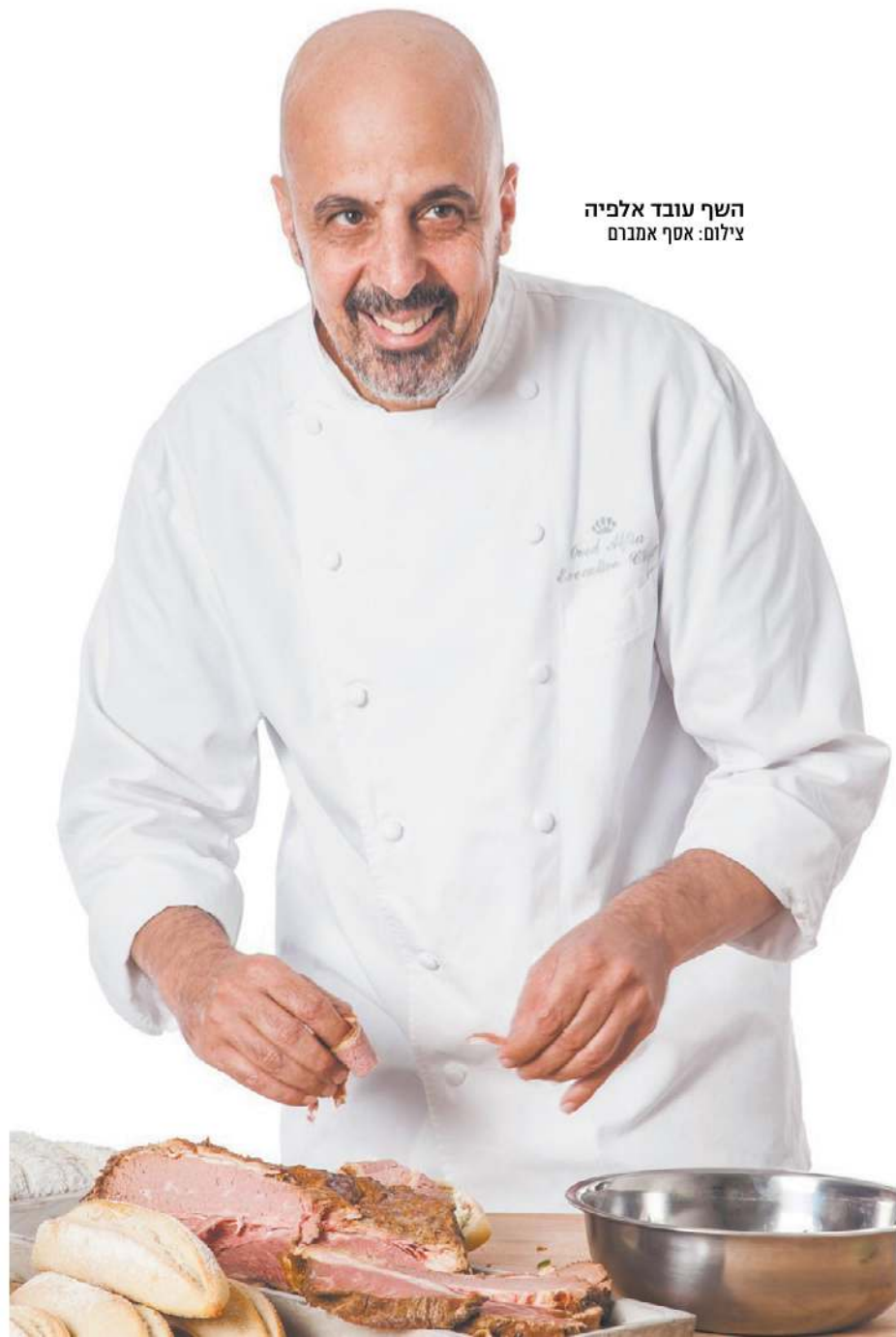
14 המסעדות המשתתפות השנה נמצאות בשורה הראשונה של סצנת הקולינריה הבינלאומית. הן זכו להוקרת קהילת המבקרים הבינלאומית ולאחרת הקהל המקומי, והן מציגות הקשר תר-

## אילן גטניו

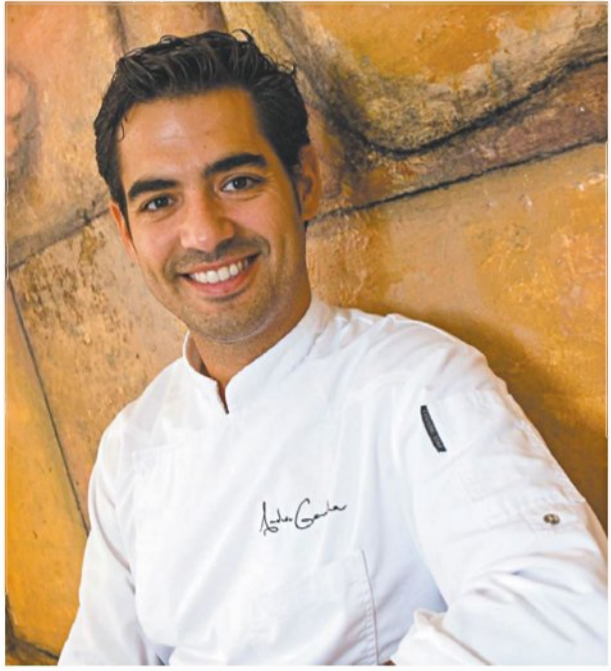
עדיין לא עוטה מסעדה בישראל ב"כוכבי מישלן", עיטור המעיד על איכות ומי צוינות עם הכרה בינלאומית. לכן מרגש לשמוע שבבת אחת נוחתים בישראל לא פחות מעשרה כוכבי מישלן לפסטיבל קולינריה בינלאומי, המפגיש מסעדות ושפים מהגדולים בעולם עם עמיתיהם בישראל. 14 שפים ממסעדות מעוטרתות מ-11 מדינות מגיעים לשלושה סבבים במשך שלושה שבועות שיחלו השבוע, 29 באוקטובר, ויסתיימו ב-17 בנובמבר. זו הזדמנות לטעום את המיטב של חו"ל כאן אצלנו בארץ.

כל מסעדה בינלאומית שולחת את השף הראשי שלה וצוותו לבשל ארוחת ערב במטבח של מסעדה ישראלית, אשר תגיש באותו שבוע מימים ראשון עד חמישי תפריט טעימות של מנות הרגל של המסעדה האורחת. השפים נוחתים בישראל ליומיים של הכנות ואז מקיימים חמישה סרוויסים. פסטיבל Round Tables, הנערך בישראל זו הפעם השלישית, הוא בראש ובראשונה פרויקט תרבותי ששואף לשים את תל אביב וישראל על מפת הקולינריה הבינלאומית, כחלק מעולם ה"גסטרוידפולומטיה" הדוגל ביצירת דיאלוג בין מדינות וערים ברחבי העולם באמצעות מפגשים קולינריים סביב שולחנות עגולים. זאת על רקע אינפיאדת היחידים וחרם ה-BDS. היוזמים נירית וייס, יאיר בקייר ומאיה קרבט

השף עובד אלפיה  
צילום: אסף אמנון



25.16x32.61	2/2	עמוד 27	כותרת - ישראל היום!	27/10/2017	60768499-9
נד טייבלט - פרויקט בחסות אמריקן אקספרטסמריקן אקספר - 51180					



השף אנדרו ג'נסטרה

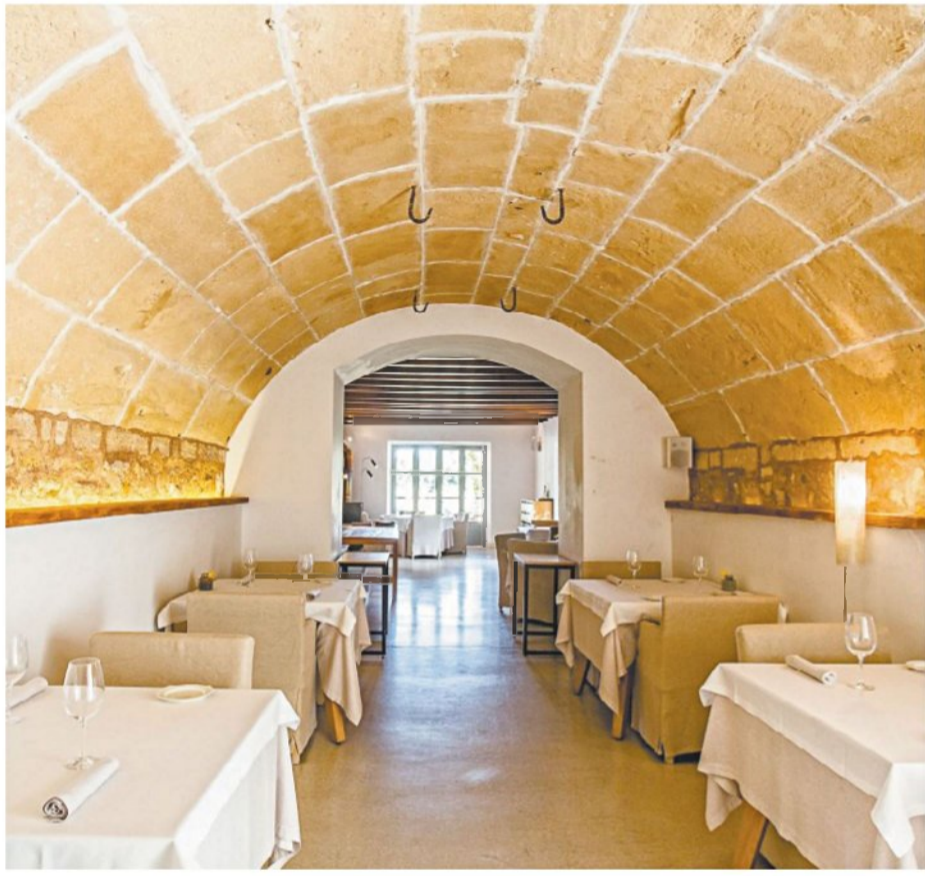


ארוחת קונספט של שף ג'רמי פורד ממיאמי

צילום: מתוך אינסטגרם



"קוקו קארי" של אנדרו ג'נסטרה



המסעדה של אנדרו ג'נסטרה במיורקה



השף מאט למברט צילום: מתוך אינסטגרם

בור על חוקי הכשרות. הכרטיסים לפסטיבל יוצעו בשלוש רמות מחיר, בהתאם לדירוג המסעדה: 299, 269 ו-399 שק"ל, ותינתן הנחה של 60 שקלים למחזיקי כרטיס אמריקן אקספרס. המחיר הוא לארוחת טעימת מות מלאה (מפתחים עד קינוח) בפורמט שתקבע המסעדה, לא כולל שתייה. הזמנה ורכישת כרטיסים לארוחות מתבצעות מראש ובאתר בלבד: [www.roundtabletour.com](http://www.roundtabletour.com)

ג'נסטרה (34) הוא הבעלים של המסעדה Andreu Genestra Restaurant, שנפתחה בשנת 2012 וזכתה בכוכב מישלן בשנת 2015. המסעדה ממוקמת במלון היוקרתי Hotel Perdi Son Jaumell באי הספרדי מיורקה, ומעוורת ב"2 כוכבים מטעם Repsol Guide Campsa (כיום נקרא Guide Campsa) - מדריך הקולינריה הנחשב של ספרד. ג'נסטרה מציג במסעדה שלו את המטבח המיורקי תוך שילוב מושגים של תרבות, מסורת, יצירתיות, טריות חומרי גלם ורמת ביצוע מהגבוהות ביותר. שף ג'נסטרה הוא כוכב גדול בספרד ומשתתף קבוע בתוכניות בישול רדיופוניות ובתוכניות בישול ובתחרויות בטלוויזיה הספרדית.

הבריטים ושכניהם - עם לונדון כאחת מביירות הקולינריה העולמית. את המסעדות מן האזור מובילים גדולי השפים המקומיים, שלקחו חלק במהפכה הקולינרית: The Elephant עטורת כוכב המישלן של השף סימון הולסטון; Little Social - חלק מאימפריית הקולינריה הבינלאומית של השף הבריטי עטור הפרסים ג'ייסון אטרטון; Lochbay - יעד גורמה של השף הנודע מייקל סמית; שגריר המטבח הסקוטי. המסעדות שקיבלו עליהן את אתגר הלימוד והביצוע של התפריטים הבינלאומיים הן מהמור ביולות בישראל. שש מתוכן משתתפות קבועות בפסטיבל: קופי בר, ניטן תאי, פאסטל, קלואליס, קוואטרו, מלון מונטיפיורי והתרנגול הכחול. השנה מצטרפות אליהן יא פאן, גריג, צ'יקטי, ג'ונתן פורד קלאב, התאילנדית בסמטת סיני והנציגה הראשונה של עיר הבירה: מונא הירושלמית.



"קוקורי" של אנדרו ג'נסטרה

רשת מלונות דן תמשיך להעניק חסות לפסטיבל זאת השנה השנייה ברציפות ותארח את השפים המשתתפים בפסטיבל. שף מלון דן, עובד אלפיה, עושה שימוש מושכל בחומרי גלם מקומיים, שילוב של טעמים אירופיים ויסת-יכוניים מקומיים ומוסיף נגיעות אישיות שהופכות כל מנה למיוחדת ומפתיעה, מבלי לעי

**פופ-אפ כשרה**  
השנה לראשונה תצטרף לפסטיבל פופ-אפ של מסעדת "הירקון 99" של מלון דן תל אביב כמסעדה הכשרה היחידה, ואליה יגיע השף הספרדי אנדרו ג'נסטרה ממיורקה שבספרד, שיציע תפריט מיוחד שאותו רקח עם שף המלון עובד אלפיה.

בתי עמוק למטבחים שהן מייצגות. השפים מגיעים מ-11 מדינות - איטליה, אנגליה, ארה"ב, בלגיה, דנמרק, מקסיקו, ספרד, סקוטיא, פרו ושווייץ. שלוש מהמסעדות מדורגות ברשימת World's 50 Best Restaurants (שכפועל מדרגת 100 מסעדות), שש מהמסעדות בעלות כוכב מישלן ושתיים מהן מעוטרות בשני כוכבים. בין מסעדות היוקרה: Maido מפרו, שלה מטבח ניקיי מתוחכם והיא מדורגת בעשירייה הפותחת ברשימה. מיטסהרו ססומורה, שעומד בראשה, הוא השף בעל הדירוג הגבוה ביותר שמגיע לפסטיבל, והוא יתארח במסעדת יא פאן; ומסעדת Kadeau מדנמרק, שהתברגה השנה לאותה רשימה יוקרתית, תגיע לג'ונתן פורד קלאב לבקשת השף יונתן רושפלד. בין נציגות דור הקוואל: Pok Pok של השף אנדי ריקר, וזכה פרס ג'יימס בירד לשף מצטיין, שהביא את בשורת המטבח התאילנדי לארה"ב ויגיע לתאילנדית בסמטת סיני; ו-Xemei מבי רצלוונה, חביבת הסלבז והמקום הכי איטלקי בכרצלוונה, שתארח בצ'יקטי. לרוב השפים זהו ביקור ראשון בישראל.

**זקור על בריטניה**

הזקור השנה מופנה אל האיים הבריטיים, לרבות המטבח הסקוטי והאירי. זאת כדי להציג בפני הקהל המקומי את הדרך המופלאה שעשו