

خبر صحفي:

إضافة جديدة ومتنوعة من المأكولات والنكهات الأصلية من البيرو

منتجع "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" يستقطب مطعم "لامار"

بإشراف رئيس طهاة المطبخ البيروفي "غاستون أكوريو"

دبي، الإمارات العربية المتحدة، 10 يونيو 2019: أعلن منتجع "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" عن إختتام الترتيبات النهائية الخاصة بإفتتاح مطعم "لامار" أحد أفضل المطاعم البيروفية في العالم ، بتوقيع الشيف العالمي "غاستون أكوريو"، ، كأحدث إضافة إلى سلسلة المطاعم العالمية التي يستقطبها المنتجع والذي من المقرر افتتاحه في أواخر عام 2020. ويجلب هذا المطعم معه نكهات بيرو الأصلية والمتنوعة إضافة إلى تصاميم المطعم العصرية والديكورات الداخلية الأنيقة.

ولا يذكر المطبخ البيروفي إلا ويذكر معه اسم الشيف "غاستون أكوريو" حيث يعتبر أحد أهم أقطاب نجاح المطبخ البيروفي، حيث عمل على مدار سنوات إلى نقله إلى مصاف المطابخ العالمية، حيث افتتح "غاستون أكوريو" أول مطعم له في عام 1994 وبدأ تحويل "ليما" إلى عاصمة الطهي في أمريكا الجنوبية. واليوم يحصد نجاحاته بانتشاره في أكثر من 50 مطعمًا في جميع أنحاء العالم، ثلاثة منها في الولايات المتحدة الأمريكية.

وفاز "أكوريو" بولاء محبي الطعام في جميع أنحاء العالم من خلال طبق cebiche ، وفطيرة "غينيا" الفريدة ، والحلويات المستوحاة من طفولته. وفي عام 2018 حصل "غاستون أكوريو" على جائزة الإنجاز مدى الحياة من قبل The Diners Club ، واحدة من أكثر الجوائز المرموقة في عالم فنون الطهو.

وقال "تيموثي كيللي" ، نائب الرئيس التنفيذي والمدير العام، منتجعات أتلانتس أند ريزيدنسيز : "يعد مطعم "لامار لـ" غاستون أكوريو" إضافة خاصة للغاية ليس فقط إلى منتجع "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" بل إلى المشهد العام لفنون الطهي والطعام في إمارة دبي. وأنا على يقين بأن الضيوف سيستمتعون باكتشاف المكونات والوصفات الطازجة القادمة من البيرو بتوقيع الشيف أكوريو.

وأضاف تيموثي: " نحن فخورون بهذا التعاون، حيث نتطلع إلى انضمام الشيف العالمي إلى المجموعة المختارة من الطهاة العالميين في أتلانتس أمثال Costas Spiliadis و Gordon Ramsay و Nobu و Heston Blumenthal و Mitsuhiro و José Andrés و Ariana Bundy ، مما يعزز موقع أتلانتس كوجهة للمأكولات الأبرز في المنطقة ."

ويقع مطعم "لامار" بتوقيع "غاستون أكوريو" في طابق الميزانين في الردهة الرئيسية لمنتجع "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز"، وسيكون أول مطعم تقليدي في دبي يرحب بالضيوف في مساحة حميمة مكرسة لتقليد أمريكا الجنوبية من cebiche و pisco sour ، ليجمع المطعم بين الأناقة المميزة والبساطة من خلال سقف مصنوع من القصب العالي ونوافذ الممتدة من الأرض إلى السقف بإطلالة فريدة على جزيرة النخلة عبر شرفة كبيرة مفتوحة مستوحاة من تصميم "رصيف الصيادين".

وقد تم استخدام مواد طبيعية في التصميم الداخلي للمطعم مثل: الحديد والخشب والحجر لتكتمل لوحة الألوان الدافئة المستوحاة من اللون الأزرق والأخضر والرمادي الرملي والبيج. وستحاكي أدوات المائدة المصنوعة يدويًا من مصادر محلية كالصخور والشعاب المرجانية وقشور الأسماك المتألئة.

ومن ناحيته قال الشيف غاستون أكوريو: "تعتبر مدينة دبي واحدة من أكثر مدن العالم إستقطاباً لفعاليات ونشاطات المأكولات وفنون الطهي، حيث بالإمكان العثور على أفضل المطاعم والطهاة الأكثر شهرة على مستوى العالم، ليشكلوا إنعكاساً جميلاً للثقافات والمفاهيم المرتبطة بفن الطهي على مستوى العالم. لذا يشرفني أن أكون حاضراً كأحد سفراء الطهي للمطبخ البيروفي في دبي فلا مكان أفضل من تواجد مطعم "لامار" في منتجع "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز".

وتتألف قائمة "لامار" من أطباق متنوعة من المأكولات البحرية البيروفية التقليدية، كأطباق cebiche البيروفية المشهورة ، والتي يتم إعدادها بطرق متنوعة باستخدام أنواع متعددة من الأسماك الطازجة مع ماء الليمون والفلفل الحلو المتبل مع أنواع متعددة من الحمضيات. و تشمل القائمة الحاصلة على توقيع الشيف العالمي مجموعة من الأطباق الأخرى مثل البطاطس المهروسة المغطاة بالمأكولات البحرية و"تيراديتوس" والساشيمي.

وإيماناً منه بأهمية التركيز على ثلاثة دعائم أساسية لنجاح المطعم وهي الطهاة ، وطريقة الطهي بالإضافة إلى موظفي المطعم، يعمل "أكوريو" على ترسيخ مفهوم الإستدامة من خلال تدريب موظفيه على أهمية تثقيف زبائن المطعم بالنسبة للأكلات المقدمة ومصادر الأسماك المقدمة في "لامار" بشكلٍ يومي.

الجدير بالذكر أن الشيف أكوريو بدأ مسيرته كطاهي عام 1989 في مدريد، عندما تخرى عن شهادة الحقوق لصالح مدرسة الطهي. وبعد بضع سنوات انتقل إلى باريس لمواصلة تدريبه في Le Cordon Bleu وهناك قابل زوجته، طاهية المعجنات في ألمانيا Astrid Gutsche، التي أسست معه مطعمه الرائد Astrid Gastón، في ليما عام 1994. واشتهر Acurio بتجاربه الجريئة باستخدام المكونات والتقنيات والوصفات المحلية، وبدأ اتجاهًا جديدًا في فن الطهي البيروفي الذي اوصله إلى التنافس على الساحة العالمية بعد عقدين من الزمن، حيث سافر "أكوريو" إلى العالم لنشر رسالته. ومنذ افتتاح وجهته المعروفة باسم Tanta وGutsche، أسس العديد من العلامات التجارية للمطعم بما في ذلك La Mar وTanta وPanchita وChicha وMadam Tusan، مع فروع إضافية من Astrid y Gastón وLa Mar خارج بيرو. وفاز مطعمه الرائد بالمركز الأول في قائمة أفضل 50 مطعمًا في أمريكا اللاتينية في عام 2013، واحتفظ بمكانه في قائمة أفضل 50 مطعمًا في العالم منذ عام 2011.

ومع افتتاحه نهاية عام 2020 سيمثل منتجج "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" إضافة جديدة ومميزة إلى قطاع السياحة والفنادق في إمارة دبي، بتوقيع أبرز المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين في العالم. ويقع منتجج "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" بجوار منتجج "أتلانتس النخلة دبي" على جزيرة النخلة وعلى امتداد هلالها. ويضم المنتجج الجديد شاطئ خاص بطول 2.3 كم، و35 مطعمًا وشاطئًا وناديًا عالميًا رائدًا. كما سيضم 43 طابقًا، 231 من الفلل الفاخرة و795 غرفة فندقية فاخرة وأكثر من 90 حمام سباحة ومسبح Skypool المذهل على السطح على ارتفاع 90 مترًا فوق النخلة.

-ينتهي-

للاستفسارات الإعلامية

ليندا عبدالحى

مدير العلاقات العامة، أتلانتس النخلة - دبي

هاتف: +971 4260332 4

فاكس: + 971 44260100

Linda.AbdulHay@atlantisthepalm.com

نبذة عن منتج "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز":

يعيد مشروع منتج "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" صياغة مفهوم الحياة الفاخرة عالمياً وهو يقع على هلال جزيرة النخلة بجوار منتج أتلانتس النخلة الأيقوني. ويوفر منتج "ذا رويال أتلانتس أند ريزيدنسيز" غرف عالية المستوى ومنازل تتميز بالتصاميم المعمارية الفريدة التي لم يسبق رؤيتها من قبل، والتي صممها كبار المهندسين المعماريين والمصممين والفنانين في العالم. ومع المساحات المعيشية المعاصرة التي توفر إطلالات خلابة على الخليج وأفق مدينة دبي، سيتمكن المقيمون من الاستمتاع بمجموعة متنوعة من وسائل الراحة الفريدة، بما في ذلك الحدائق الخاصة مع حمامات السباحة الخاصة بها، وسيضم المنتج حمام سباحة شاهق على ارتفاع 90 متراً فوق جزيرة النخلة، بالإضافة إلى الشواطئ الخاصة وأرقى المطاعم العالمية لطهارة مشهورين حائزين على أرفع الجوائز العالمية.