

**ЛЕГЕНДАРНЫЙ ПЕРУАНСКИЙ ШЕФ-ПОВАР ГАСТОН АКУРИО (GASTÓN ACURIO)
ОТКРЫВАЕТ В ROYAL ATLANTIS RESORT & RESIDENCES РЕСТОРАН LA MAR**

Гостям ресторана La Mar выпадет шанс попробовать настоящий вкус разнообразной перуанской кухни в исполнении прославленного шеф-повара Гастона Акурио

ДУБАЙ, Объединенные Арабские Эмираты – Последним прибавлением в кулинарном семействе The Royal Atlantis Resort & Residences станет один из ведущих в мире ресторанов перуанской кухни, La Mar Гастона Акурио. Открытие ресторана запланировано на конец 2020 года. Современный дизайн и элегантный интерьер создадут идеальный фон для подачи фирменных блюд La Mar: севиче, свежих артишоков на гриле и коктейлей на основе писко, прославляющих подлинный вкус разнообразной перуанской кухни.

Имя Гастона Акурио – синоним перуанской кухни, во многом благодаря ему национальная кухня вышла на мировую арену. Он открыл свой первый ресторан в 1994 году, с этого и началось превращение Лимы в гастрономическую столицу Южной Америки. Сейчас у Акурио более 50 ресторанов по всему миру, в том числе три в США, он завоевал сердца и желудки любителей вкусной еды по всему миру своими ни с чем не сравнимыми блюдами: севиче, мясо морской свинки с блинчиками на манер «утки по-пекински» и десерты, созданные по детским воспоминаниям. В 2018 году Акурио получил Премию за выдающиеся достижения всей жизни от The Diners Club, которая считается одной из самых престижных в мире гастрономии.

Ресторан La Mar от Гастона Акурио расположится на антресольном этаже в лобби The Royal Atlantis Resort & Residences и станет первой традиционной севичерией в Дубае, где гостей будут принимать в интимном пространстве, посвященном южно-американкой традиции севиче и коктейля «писко сауэр». В атмосфере непринужденной элегантности будут представлены фирменные черты La Mar, в том числе открытая кухня, севиче-бар и гриль для приготовления антикучо (шашлычков). Команда высокопрофессиональных поваров под руководством Акурио будет готовить маринованную рыбу, а также тирадито (блюдо вроде сашими), каузу (блюдо вроде картофельной запеканки с разными начинками) и шашлычки из маринованного мяса.

Меню La Mar глубоко погружает в перуанскую традицию блюд из морепродуктов: прежде всего, речь идет о прославленном перуанском севиче по рецепту Акурио, которое готовится под заказ из свежайшей рыбы, выловленной в соответствии с экологическими нормами, с маринадом «тигриное молоко» на основе лайма и острого перца. К числу фирменных блюд, которые можно заказать на всю компанию, относятся кауза, клецки из картофельного пюре с морепродуктами, тирадито, сашими по-перуански и шашлычки из куриных бедрышек и говяжьего сердца (популярная уличная еда в Перу), а также осьминог в картофельном креме. Длинный список великолепных фирменных блюд также включает рибай под соусом чимичурри, томленные щечки и хрустящую свиную рульку. Дополняет кулинарный опыт в La Mar обширная коктейльная программа, включающая перуанскую классику на основе писко, перуанского виноградного бренди, а также всемирно известные коктейли с перуанскими нотками.

Дизайн ресторана вдохновлен Рыбацкой пристанью: гости на входе замечают высокий потолок из тростника, а из окон от пола до потолка, откуда открываются виды на большую открытую террасу и остров Пальма Джумейра, падает естественный свет. Природные материалы, такие как железо, цемент, дерево и камень дополняют теплую палитру красок: синий, зеленый, песочный, серый и бежевый передают все краски изменчивого океана. Созданная местными умельцами посуда вызывает в памяти камни, кораллы, морское дно и переливающуюся рыбу чешую.

Акурио уверен, что шефы, рядовые повара и работники кухни – «лучшее оружие», ведущее к переменам. Его стремление сохранить экологическую устойчивость заслуживает всяческих похвал. Все сотрудники проходят обучение и, в соответствии с миссией Акурио, рассказывают гостям о том, откуда привезли ингредиенты для приготовления пищи, кроме того, в La Mar будет использоваться только рыба, добытая с соблюдением экологических норм, чтобы снять нагрузку с видов, подвергшихся массовому вылову. Гостям каждый день будут предлагать свежую рыбу, ведь Акурио ставит перед своей командой сложную задачу: создавать блюда, которые все время меняются в зависимости от того, какие продукты удалось достать сегодня.

Вот что говорит Гастон Акурио: «Дубай – возможно, один из городов с самой развитой гастрономической культурой в мире. Здесь лучшие рестораны и самые прославленные шефы



предлагают свои концепции гостям из разных стран мира, которые ценят вкусную еду и гастрономию, объединяющую разные народы и культуры. В этом смысле для меня честь стать здесь послом перуанской кухни и войти в число перуанских ресторанов, которые сегодня представляют нашу культуру в Дубае. И нет места лучше для такого ресторана, чем великолепный отель The Royal Atlantis Resort & Residences».

Тимоти Келли, Исполнительный Вице-президент и Управляющий директор Atlantis Resorts and Residences, говорит: «La Mar от Гастона Акурио – новое явление не только в The Royal Atlantis, но и во всем ресторанном мире Дубая. Я уверен, что гости с радостью воспользуются возможностью открыть для себя Перу с помощью свежих ингредиентов и рецептов Акурио, и мы с гордостью приветствуем ресторан, в основе работы которого лежит экологическая устойчивость. Мы с нетерпением ждем, когда уже Гастон Акурио присоединится к таким шефам, как Костас Спилиадис, Гордон Рамзи, Нобу Матсухиса, Хестон Блюменталь, Джорджио Локателли, Хосе Андрес и Ариана Банди, еще больше укрепив позиции Atlantis в качестве главного кулинарного направления региона.

Поварская карьера Акурио началась в 1989 году в Мадриде, когда он бросил юридическую факультет и пошел учиться в кулинарную школу. Несколькими годами позже он переехал в Париж, чтобы продолжить обучение в Le Cordon Bleu, где и встретил свою будущую жену, повара-кондитера немецкого происхождения Астрид Гутше (Astrid Gutsche), вместе с которой он основал свой флагманский ресторан Astrid y Gastón в Лиме в 1994 году. Акурио знаменит дерзкими экспериментами с местными ингредиентами, техниками и рецептами, и положил начало новой моде на перуанскую кухню, которая пару десятилетий спустя захватила мировую сцену, при этом Акурио путешествовал по всему миру как посол своей кухни. После открытия ресторана, который он назвал собственным именем и именем своей жены, Акурио основал еще множество ресторанных брендов, в том числе La Mar, Tanta, Panchita, Chicha и Madam Tusan, кроме того, за пределами Перу представлены рестораны сетей Astrid y Gastón и La Mar. Его флагманский ресторан занял первое место в первом списке «Лучшие 50 ресторанов Латинской Америки», составленном в 2013 году, и с 2011 года удерживает место в списке «50 лучших ресторанов мира».

Гостиничный комплекс The Royal Atlantis Resort & Residences навсегда изменит пейзаж Дубая. Он создан лучшими дизайнерами, архитекторами и художниками. Это роскошный комплекс нового поколения, отсюда открываются бесконечные виды на океан и роскошную зелень в окружении



яркой архитектуры. Royal Atlantis Resort & Residences располагается на полумесяце острова Пальма Джумейра бок о бок с отелем Atlantis, значительно увеличивая общую площадь комплекса. На этом новом этапе Atlantis будет представлен двумя зданиями, частным пляжем протяженностью в 2,3 км, 35 ресторанами и барами мирового уровня, а также одним ведущим международным ночным клубом. Высота The Royal Atlantis составляет 43-этажа, здесь расположатся 231 роскошных апартаментов, 795 роскошных гостиничных номеров, более 90 бассейнов и приводящий в восторг бассейн на крыше Skyrpool, расположенный на высоте 90 метров над островом Пальма Джумейра.

КОНЕЦ

Для получения дополнительной информации:

atlantis@cros.ru
Светлана Тарасова
8 (916) 030-28-07

О комплексе The Royal Atlantis Resort & Residences

Комплекс Royal Atlantis Resort & Residences меняет мировое представление о роскошной жизни. Он расположен на полумесяце острова Пальма Джумейра рядом с культовым отелем Atlantis, The Palm. Небоскреб Royal Atlantis достаёт до самого неба, а создавшие его ведущие архитекторы, дизайнеры и художники мира произвели на свет невиданные прежде шедевры. Из современных апартаментов открываются панорамные виды на океан и небесную линию Дубая. Кроме того, к услугам гостей целый ряд уникальных удобств, в том числе висящие сады с собственными бассейнами, вызывающий восхищение панорамный бассейн, расположенный на высоте 90 метров над островом Пальма Джумейра, закрытые пляжи, где можно прекрасно отдохнуть, и рестораны мирового уровня от знаменитых шефов, отмеченных многими наградами.

О компании Kerzner International Holdings Limited

Kerzner International Holdings Limited при посредничестве своих дочерних компаний является ведущим международным девелопером и оператором гостиничных комплексов, роскошных отелей и резиденций класса ultra-luxury, а также инновационных развлекательных и игровых центров. Флагманский бренд Kerzner, Atlantis, включает Atlantis, The Palm, гостиничный комплекс с водной тематикой на 1500 номеров, который расположен на острове Пальма Джумейра в Дубае. Из отеля открываются виды на Аравийское море и материковый Дубай. Также в сеть входит Atlantis, Sanya на о. Хайнань в Китае и строящиеся отели The Royal Atlantis Resort & Residences в Дубае и Atlantis Ko Olina на Гавайях (США). Под брендом One&Only Kerzner управляет некоторыми из ведущих гостиничных комплексов класса ultra-luxury, расположенных в Мексике, на Маврикии, на Мальдивах, в Южной Африке, в Дубае, Руанде и в Австралии. Кроме того, Kerzner также управляет Mazagan Beach & Golf Resort (mazaganbeachresort.com), туристическим комплексом на 500 номеров с полями для гольфа и казино в Марокко. Дополнительная информация о наших брендах содержится на сайтах atlantis.com или oneandonlyresorts.com. Дополнительная информация о Kerzner International содержится на сайте Kerzner.com.