

Jesienna edycja Grand Dinners już w listopadzie w Restauracji Belvedere!

Na warszawskiej scenie gastronomicznej już niedługo będzie mieć miejsce wyjątkowe wydarzenie na światowym poziomie. W dniach 7- 8 listopada 2022r. odbędzie się niezwykle spektakl złożony z dwóch ekskluzywnych kolacji zorganizowanych w ramach projektu Grand Dinners. Po sukcesie pierwszej edycji tego projektu w maju tego roku w Wilanowie nadszedł czas na kolejną, która rozegra się w ekskluzywnej Restauracji Belvedere położonej w samym sercu Łazienek Królewskich. Główną rolę odegrają w niej dwaj znamienici francuscy Szeffowie Kuchni, każdy z trzema gwiazdkami Michelin na swoim koncie. Akompaniować im będzie znakomity Szeff Kuchni Restauracji Belvedere, Tomasz Łagowski.

Grand Dinners to jedyne tego typu wydarzenie w Polsce. Organizator, agencja Smarten PR, postawił poprzeczkę bardzo wysoko. Po pierwsze, zaprosił do współpracy trzech wirtuozów sztuki kulinarnej. Będą to dwaj francuscy Szeffowie Kuchni, których restauracje odznaczone są trzema gwiazdkami Michelin: Christophe Bacquié i Emmanuel Renaut oraz Szeff Kuchni Restauracji Belvedere, Tomasz Łagowski.

Po drugie, zapewnił prowadzenie wydarzenia na najwyższym poziomie przez Karola Okrasę, jednego z najbardziej znanych specjalistów kulinarnych w Polsce. Po trzecie, na miejsce tego wyjątkowego przedstawienia wybrał Restaurację Belvedere, która znana jest jako ambasador dobrego smaku, kreujący nowe trendy na rynku gastronomicznym w oparciu o luksusowy produkt i podchodzenie do serwowania swoich dań z niezwykle pietyzmem. Tak wyśmienite trio stanowi gwarancję powodzenia tego wydarzenia. Jesienna edycja Grand Dinners, zorganizowana w gościnnych progach ekskluzywnej restauracji Belvedere, zapowiada się jako eksplozja najbardziej wyszukanych smaków i ogromnych emocji towarzyszących tworzeniu przez autorów ich popisowych dań. Najwięksi koneserzy i miłośnicy fine dining'u z pewnością zostaną tu mile zaskoczeni.

Przybliżmy sylwetki odtwórców głównych ról tego kulinarnego spektaklu.

Christophe Bacquié to właściciel Christophe Bacquié Restaurant w pięciogwiazdkowym Hôtel du Castellet (miejsce Relais & Châteaux) w Prowansji, która odznaczona jest trzema gwiazdkami Michelin oraz pięcioma czapkami Gault & Millau. Jest drugim wśród stu najlepszych szefów kuchni na świecie według prestiżowego magazynu Le CHEF, posiadaczem tytułu MOF – Meilleur Ouvrier de France (najlepszy profesjonalista w swojej dziedzinie we Francji) oraz Kawalerem Orderu Legii Honorowej (najwyższego francuskiego odznaczenia).

Drugim francuskim Szeffem Kuchni, który zaszczyca nas swoją obecnością podczas tego wydarzenia, jest właściciel odznaczonej trzema gwiazdkami Michelin oraz pięcioma czapkami Gault & Millau restauracji Flocons de Sel zlokalizowanej w hotelu o tej samej nazwie, Emmanuel Renaut. Ten Szeff zajął czwarte miejsce w rankingu magazynu Le CHEF oraz ma prestiżowy tytuł MOF, podobnie jak wyżej wspomniany Christophe Bacquié.

Polskim Szeffem Kuchni, który dzięki swojemu talentowi będzie przygotowywał kolacje wraz z tymi wybitnymi osobistościami, jest Tomasz Łagowski, który od ponad dwóch lat z powodzeniem zarządza kuchnią w prestiżowej Restauracji Belvedere. To finalista Bocuse d'Or Poland 2015 i 2021 oraz zdobywca nagród Gault & Millau i 100 Best Restaurant. Ten utalentowany Szeff jest także trenerem w Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, kształcącej młodych adeptów sztuki kulinarnej.

Nadzwyczajny charakter Grand Dinners nadaje również miejsce, w którym będzie się odbywać. Wyjątkowa Restauracja Belvedere zlokalizowana w XVIII- wiecznym budynku Nowej Oranżerii | w samym sercu Łazienek Królewskich to idealna sceneria dla tych wyjątkowych kolacji, które przygotowywane będą w duchu fine dining'u, a więc tym promowanym przez oferowane przez kuchnię Belvedere dania.

Pikanterii wydarzeniu dodaje fakt, że pairing alkoholowy do dań zapewni Moët Hennesy Polska, ekspert w dziedzinie najbardziej luksusowych alkoholi.

Do udziału w Grand Dinners już ustawiają się długie kolejki. To nie dziwi. A hasło przewodnie – PRZEKRACZAMY BARIERY KULINARNEJ WYOBRAŹNI – kusi i dodaje apetytu na osobiste przeżycie tego wyjątkowego kulinarnego wydarzenia.

O Belvedere Gourmet Group:

Belvedere Gourmet Group to firma o 30-letniej historii, świadcząca usługi gastronomiczne na poziomie PREMIUM, w portfolio której znajdują się marki takie jak: Restauracja Belvedere, Belvedere Catering by Design oraz Mój Prywatny Kucharz.

Zlokalizowana w Łazienkach Królewskich Restauracja Belvedere serwuje gościom doświadczenie sztuki kulinarnej fine dining. Najstynniejszy przewodnik kulinarny na świecie – Michelin Guide niezmiennie wyróżnia restaurację trzema kompletami czerwonych sztućców, podkreślając wyjątkową atmosferę, wystrój oraz najwyższy poziom obsługi. Mieści się ona w wyjątkowym budynku Nowej Oranżerii, gdzie nowoczesny design w połączeniu z bujną roślinnością tworzą magiczny klimat. Za filozofię kuchni, kartę dań inspirowaną polską historią i menu degustacyjne odpowiada szef Tomasz Łagowski.

Belvedere Catering by Design wyznacza standardy na rynku usług cateringowych w Polsce, podążając na bieżąco za światowymi trendami w gastronomii i zapewniając najwyższej jakości oprawę cateringową najważniejszym wydarzeniom w kraju. Jest to pierwszy wybór klientów poszukujących firmy do obsługi niecodziennych, przygotowywanych na specjalną okazję eventów nawet do kilku tysięcy osób. Rocznie obsługuje ona ponad 700 imprez ze 160 tysiącami Gości na terenie całego kraju, w tym najważniejsze wydarzenia na najwyższym szczeblu państwowym, prestiżowe gale i bale, kongresy i konferencje, a także jubileusze i wesela. Za kreacje kulinarne łączące międzynarodowe trendy z polską, autentyczną kuchnią w nowatorskiej odsłonie. odpowiedzialny jest szef kreatywny David Gaboriaud.

Mój Prywatny Kucharz to uznawany za najlepszy na rynku catering dietetyczny. Priorytetem obranym przez markę jest zapewnianie posiłków na poziomie restauracji, składających się z najwyższej jakości składników pochodzących wyłącznie z ekologicznych upraw. Przez klientów ceniony za profesjonalne, eksperckie doradztwo, bezpieczeństwo i smak potraw.