



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

פותחים קיץ 2019

שני סבבים: 3 ו-4 ליולי בשעה 19:30

שלושה הם השותפים להצלחתו של אירוע: **האורחים, המארחים והארוחה**. שניים הם השותפים להצלחתה של הארוחה: האוכל המוגש והיין המלווה אותו. השקת כוסית יין בתחילתו של האירוע פורצת מחסומים ומרככת ואף מרוממת את האווירה. היין מהווה בן זוג מושלם לכל ארוחה ורצוי תמיד להתנסות בשילובים שונים וחדשים. ככל שננסה יותר, כך נמצא צירופים מעניינים, נשמח את החייך ונגע להגדיר מהם היינות האהובים עלינו והמתאימים לנו ללוי כל מנה ומנה בארוחה.

כשם שאין אנו משתמשים בתבלין אחד לכל סוגי המאכלים שאותם אנו מבשלים, כך עלינו לנהוג גם ביין. אותו המזון, בשינוי דרך הבישול והתיבול, יתאים לכמה סוגי יינות. לדוגמא: דג צלוי בגריל יתאים ליין שרדונה קליל. אותו דג, בבישול ארוך ותיבול פיקנטי, יתאים ליין אדום צעיר בסגנון בוז'ולה.

הפעם החלטנו לאתגר את החייך ולהעניק לו חוויה כפולה. לכל מנה ממונת השפים, אנו נתאים 2 סוגי יינות שונים שאותם נחשוף את רגלך בסיום כל מנה. נשוחח, נבין מה היו המרכיבים שהעניקו לכל יין את העדפתנו ונבדוק איזה יין זכה בהתרשמותנו. סה"כ נחוה 8 יינות!!!



מי זה אנחנו?

האורחים הינם חברי מסדר אבירי הגריל. רק 28 איש יוכלו לקחת חלק בכל ארוחה.

המארחים הם שלושה



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

מטבח Make Sense 5 בוילה פרטית ברמות השבים



שף אמרי בריל - למד בקורדון בלו בלונדון, עבד והשתלם במסעדות מעוטרת כוכבי מישלן המובילות בעולם בניהם: Wild honey ו Hibiscus בלונדון, Les Bachanalles בניס ו Tzilte – באטוורפן. בישראל עבד במסעדות מובילות ביניהן ויולט, רוקח 73, סו-שף במסעדת קיטשן מרקט ושף בפועל של מסעדת משייה (מסעדת השנה של טיים אאוט 2016).

שף זיו מנשה - למד ב FCI שבמנהטן, עבד במסעדות מעוטרת כוכבי מישלן המובילות בעולם Eleven Madison Park, 33 כוכבי מישלן, מנהטן. (המסעדה הטובה בעולם 2017), 2 Senderens, 33 כוכבי מישלן, פריז. בשנים האחרונות עבד במסעדות מובילות בישראל ביניהן ויולט, מסעדת שגב, שף בפועל של מסעדת הקיטשן מרקט.

בשנתיים אחרונות הקימו יחד את "חמש" - בית קולינרי ברמות השבים המספק חווית אירוח שונה ומרגשת בנוסף לקייטרינג בוטיק לאירועים קטנים ומיוחדים. לצד זה השניים מספקים שירותי ייעוץ קולינרי למסעדות ובתי מלון.

טל גל-כהן – שגריר היין של ישראל, מומחה יינות בינלאומי אשר במשך שנים שימש ככתב היין של העיתון הכלכלי גלובס ובעל מדורים במגזינים כגון "יין וגורמה", "על השולחן" ועוד. כתב ספרים בנושא ומרצה בכל העולם על תעשיית היין הישראלית. גל-כהן, נחשב כאושיית היין ואלכוהול וחבר במסדר אבירי הגריל העולמי (שימש כ 10 שנים כנשיא המסדר הישראלי). גל-כהן מחלק זמנו בין לונדון ובין תל אביב.



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie



היכן? פשוט כותבים ב Waze – **חמש, רמות השבים.**

מתי? 2 אירועים בלב: 3 ו-4 ביולי 2019 בשעה 19:30 בדיוק!!



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

הארוחה

פותחים קיץ 2019

פתיחים

לחם זוקיני, איולי דואה, קרמבל "בייקון טלה"
קרקר חומוס, טחינת שקדים, פאקוס חמוץ, כרוב ניצנים
סופריטו פירות ים, לחוח כוסמין, איולי כורכום, בצל שרוף

יין מספר 1 / יין מספר 2

לחם

לחמי מחמצת של "ארגז לחם", חמאת רוזמרין שרופה ו"מחאמרה" פלפלים קלויים

ראשונה

אינטיאס משוח בשמן ארומטי, שעועית טרייה, ריקוטה, ג'ל לימון, שומר מקורמל ובורגול תפוח

יין מספר 3 / יין מספר 4

מנת ביניים

"ריזוטו" של פריקי ותירס גילי, גרעיני חמניה ותרד תורכי

יין מספר 5 / יין מספר 6

מרענן חך

גרניטת ליים, לואיזה וג'ינג'ר, יוגורט מרוכז

עיקרית בשר

שייטל עגל פרוס דק, פלפל סוויט בייט, ארטישוק ירושלמי וקרם תפוזי מעושן.

יין מספר 7 / יין מספר 8

קינח

פנקוטה שמנת חמוצה, גלידת קרמל מי זהר, שיבולת שועל, מרציפן ותפוח עץ כבוש.

פטיפור

"אבנים" של שוקולד