



## СИЦИЛИЙСКИЙ РИМ ЛА МАНТИЯ

Шеф-повар Филиппо Ла Мантия гордится своими сицилийскими «корнями». Страсть к еде, творчество в сочетании и выборе ингредиентов, его веселый стиль приготовления блюд, пропитанный ароматами Сицилии, его умение общаться с гостями, подобно истинному хозяину, — все это сделало ресторан *Filippo La Mantia* невероятно популярным среди гурманов столицы Италии, равно как имя, которое он носит.

С приходом Филиппо Ла Мантия ресторан отеля *The Hotel Majestic* преобразился, его интерьер стал одним из самых красивых в Риме. Открытая взорам «лаборатория кухни» доставляет радость сопричастности к рождению блюд, изысканная подача заставляет любоваться ими, словно живописными натюрмортами.

Простая сицилийская еда, от «Капоната» до «Кускус», в исполнении «маэстро» стоит в одном ряду с самыми изысканными деликатесами.

Ла Мантия предлагает кулинарию как способ «путешествия без движения», в котором гости ресторана открывают для себя новые шедевры вкусов.

## ПИК ФРАНЦУЗСКОЙ КУЛИНАРИИ

В детстве Анн-Софи после школы сразу бежала домой — там ее ждали вкусные полдники, приготовленные отцом. Дедушка Анн-Софи в свое время принес ресторану *Maison Pic* три звезды *Michelin*, а теперь и внучка повторила его достижение, став четвертой женщиной-поваром в мире с высочайшей наградой путеводителя *Michelin* и самым знаменитым поваром Франции.

Открывая свой ресторан в отеле *Beau-Rivage Palace* в Лозанне, Анн-Софи Пик сказала: «Я создала меню *a la carte* и два *set*-меню, которые отражают мое представление о семейных ценностях и любви к природе, в них гости почувствуют свежесть ягод, аромат грибов и воспоминания приятных запахов, доносящихся из домашней кухни».

Тщательно отобранные лучшие французские блюда, приготовленные Анн-Софи Пик по классическим рецептам ее деда и отца, формировали и воспитывали высокий вкус к культуре питания у целого поколения гурманов.

Анн-Софи Пик — первая женщина, обладающая титулом *Veuve Clicquot World's Best Female Chef*.

