

CRVRIO

MAGAZINE



Подарок судьбы: как CRN Rio нашла своего владельца

№ 2 (4) Март-Апрель 2023



В СОГЛАСИИ С ПРИРОДОЙ

В Бангкоке прошла презентация нового выпуска путеводителя Michelin Guide Thailand 2023. Находящийся на территории тайского курорта Trisara ресторан PRU, первый и единственный на Пхукете обладатель звезды Мишлен, подтвердил и ее, и зеленую звезду, которую вручают за экологичность, устойчивое развитие и бережное отношение к природе.

PRU — аббревиатура от plant, raise, understand (сажай, выращивай, понимай). Продукты здесь закупают у местных фермеров и рыбаков, поддерживая молодых предпринимателей, а отходы компостируют или отправляют на корм животным. «Мы очень рады, что продолжаем сотрудничать с гидом Michelin и остаемся приверженными экологичному приготовлению пищи, поиску лучших ингредиентов и инновационным технологиям», — говорит Джимми Офорст, шеф-повар PRU.

У ресторана есть и собственная ферма в Таланге, в 15 минутах езды от курорта. Год назад при ней открыли еще один ресторан — Jatra, и он тоже получил зеленую мишленовскую звезду за концепции zero waste и «от фермы к столу». Все блюда в Jatra, кухней которого заведует шеф-повар Рик Динген, готовят исключительно на огне и из фермерских продуктов. Из меню полностью исключили мясо, оставив морепродукты, овощи, зелень и фрукты.

Добавим, что отель Trisara находится в уединенной бухте на северо-западном побережье Пхукета (кстати, столица провинции Пхукет — первый в Юго-Восточной Азии город, признанный ЮНЕСКО «Творческим городом гастрономии») и занимает часть охраняемого природного заповедника.

