



ПРЕСС РЕЛИЗ || Февраль 2018

## Ресторану Les Fresques в Hôtel Royal присвоена 1 звезда Мишлен!

Ресторан Les Fresques отеля Royal в Evian Resort получил 1 звезду Мишлен! Еще один повод для гордости для роскошного термального курорта. Еще одно подтверждение статуса «Палас», присвоенного пятизвездочному отелю Royal в 2016 году. Шеф-повар Les Fresques Патрис Вандер с радостью делит эту награду с командой ресторана, чья самоотдача и энтузиазм, по его словам, не имеют границ.

Завершив свое обучение в таких престижных ресторанах, как Plaza Athenée, где Патрис имел возможность работать бок о бок с выдающимся обладателем 2 звезд Мишлен Эриком Брифаром и признанным «Meilleur Ouvrier de France» (Лучшим шеф-поваром Франции) Жераром Канья, будущий шеф-повар Les Fresques черпал вдохновение, чтобы сегодня руководить и готовить на кухне великолепного ресторана, предлагающего уникальное меню – плод кропотливой работы на поприще кулинарного искусства.

Кухня Les Fresques предлагает современные и творческие блюда, раскрывающие настоящий вкус продуктов, будь то самых простых или, наоборот, редких. Патрис Вандер в выборе ингредиентов всегда отдает приоритет местным, региональным поставщикам. Например, рыбу для ресторана вылавливают в Женевском озере, а овощи и фрукты выращивают непосредственно в саду отеля Royal. Кухня Патриса Вандера представляет собой смесь простоты и любви к продуктам, выращенным на лучших местных фермах.

Интерьер Les Fresques, украшенный фресками известного французского художника Гюстава Жольма, а также прилегающая солнечная терраса с невероятным панорамным видом на Женевское озеро добавляют изысканности ресторану, позволяя доставить максимум удовольствия его посетителям.

---

PRESS CONTACT || KARINE ZEGRIR

Tel: +33 (0)4 50 26 96 88 – Mobile: +33 (0)6 62 61 31 40 – [kzegrir@evianresort.com](mailto:kzegrir@evianresort.com)

[www.evianresort.com](http://www.evianresort.com)