

MICHELIN MASTERS SERIES: Гастрономические шедевры в Conrad Maldives

Ограниченные даты, уникальный гастрономический опыт, доступ к легендарным локациям (подводный ресторан Ithaa, первый винный погреб на Мальдивах, частные яхты).

Календарь событий:

- 🍴 **Октябрь 2026:** Теодор Фальзер (Мишлен, Альпийская кухня)
- 🍷 **Ноябрь 2026:** Франсуа Лабэ (Легенда Бургундии, Grand Cru)
- 🍴 **Ноябрь 2026:** Саймон Халстоун (Мишлен, Британская гастрономия)
- 🌟 **Декабрь 2026:** Габриэла Филка (Мишлен, самая молодая женщина-шеф, ведущая звезда европейской гастрономии)



ШЕФ-ПОВАР ТЕОДОР ФАЛЬЗЕР (Октябрь 2026)

Шеф-повар мишленовского ресторана *Johannesstube* с более чем 10-летним опытом. Утонченная альпийская кухня, глубокое уважение к природе, сезонные ингредиенты и связь еды с местом.



THE CHEF'S WELCOME (Приветственный прием) - Quiet Zone

- **19 октября 2026** | 18:00 – 19:00
- **Детали:** Эксклюзивно для гостей отеля. Авторские коктейли, канапе и история вдохновения шефа перед началом гастрономического путешествия.



THE OCEAN'S TABLE (Подводный ужин) - Подводный ресторан Ithaa

- **20 октября 2026** | 18:30
- Эксклюзивный ужин из 7 курсов, где каждое блюдо создано, чтобы восхищать чувства на фоне подводного мира.



Детали: SUNSET CHAMPAGNE CRUISE (Закатный круиз) - Яхта Majesty

- **21 октября 2026** | 18:00 – 19:30
- **Детали:** Неформальная встреча с шефом, изысканные канапе и захватывающие виды океана во время закатного круиза.



EVENING BY THE SEA (Вечер у моря) - Пляж Deluxe Beach

- **24 октября 2026** | 19:00 – 22:00
- **Детали:** Ужин под звездами из 5 курсов. Главный хит: локальные мальдивские лобстеры в паре с шампанским *Ruinart*.

ВИНОДЕЛ ФРАНСУА ЛАБЕ (Ноябрь 2026)

Управляющий шато *Château de La Tour Clos Vougeot* (один из самых прославленных участков Grand Cru в Бургундии) и Президент Совета виноделов Бургундии.

Более 5 поколений его семьи посвятили жизнь искусству виноделия (более 5 веков истории). Под его руководством поместье получило титул «Вино №1 в мире» по версии *Wine Spectator*.

Неделя великих вин Бургундии:



A TOAST TO BURGUNDY (Приветственный прием) - Quiet Zone

- **2 ноября 2026** | 18:00 – 19:00
- **Детали:** Эксклюзивно для гостей отеля. Закатный прием с авторскими коктейлями, канапе и живыми историями от одной из самых уважаемых винодельческих семей.



SHORES & VINTAGES (Ужин на берегу) - Пляж Deluxe Beach

- **3 ноября 2026** | 19:00
- **Детали:** Пляжный ужин с винным пейрингом. Каждый курс блюда идеально подобран под исключительные вина из поместий Франсуа Лабе.



THE GRAND CRU TABLE (Подводный винный ужин) - Подводный ресторан Ithaa

- **6 ноября 2026** | 18:30
- **Детали:** Погружение на дно Индийского океана ради особенного винного ужина. Тщательно подобранная коллекция лучших вин Франсуа Лабе в паре с эксклюзивным меню в самой необычной локации мира.

Идеальное предложение для винных энтузиастов и пар, отмечающих особые даты.

ШЕФ-ПОВАР САЙМОН ХАЛСТОУН (Ноябрь 2026)

- Один из самых титулованных мишленовских шеф-поваров Великобритании. Владелец ресторана *The Elephant* (удерживает звезду Мишлен более 20 лет подряд)
- Стипендиат Roux Scholar, победитель National Chef of the Year, двукратный участник престижного конкурса Bocuse d'Or.
- Член кулинарного совета Delta Air Lines (формирует премиальное бортовое питание), ведущий популярных кулинарных шоу на британском ТВ.
- Чемпион устойчивого развития, использующий продукты с собственной 90-акровой фермы и от локальных производителей.

Фестиваль вкусов от Саймона Халстоуна



BENEATH THE BLUE (В глубинах синего) - Подводный ресторан Ithaa

- **17 ноября 2026** | 18:30
- **Детали:** Эксклюзивный дегустационный сет из 7 курсов в первом в мире подводном ресторане. Демонстрация мишленовского подхода и сезонных ингредиентов



THE SOMMELIER'S TABLE (Стол Сомелье) - Винный погреб The Wine Cellar

- **19 ноября 2026** | 19:00
- **Детали:** Особый ужин из 5 курсов в первом на Мальдивах винном погребе. Каждое блюдо экспертно дополнено исключительными винами.



SHORES OF FLAVOR (Берега вкуса) - Пляж Deluxe Beach

- **21 ноября 2026** | 19:00 – 22:00
- **Детали:** Элегантный ужин под звездами на берегу океана. Меню из 5 курсов от Шефа Халстоуна, подчеркивающее лучшие сезонные ингредиенты в безмятежной прибрежной обстановке.

ШЕФ-ПОВАР ГАБРИЭЛА ФИЛКА (Декабрь 2026)

- В 23 года стала одной из самых молодых женщин в истории, возглавивших кухню ресторана со звездой Мишлен (*Nebo Restaurant & Lounge*, Хорватия).
- Успешно сохранила звезду Мишлен в 2024 году и была названа «Великим шефом завтрашнего дня» (*Great Chef of Tomorrow*) по версии престижного гида Gault&Millau.
- Современная высокая кухня, где юная энергия и инновации встречаются с ювелирной точностью, креативностью и глубоким уважением к сезонным ингредиентам.



THE CHEF'S WELCOME (Приветственный прием) - Quiet Zone

- **1 декабря 2026** | 18:00 – 19:00
- **Детали:** Эксклюзивно для гостей отеля. Закатный прием с авторскими коктейлями и изысканными канапе. Уникальная возможность лично познакомиться с одной из самых ярких молодых звезд Европы и узнать вдохновение behind her menu.



DEPTH OF FLAVOR (Глубина вкуса) - Подводный ресторан Ithaa

- **3 декабря 2026** | 18:30
- **Детали:** Эксклюзивный дегустационный сет в первом в мире подводном ресторане. Современное мишленовское меню, созданное с безупречной точностью на фоне подводного мира.



FLAVORS BY THE SHORE (Вкусы побережья) - Пляж Deluxe Beach

- **5 декабря 2026** | 19:00
- **Детали:** Элегантный ужин под звездами из 4 курсов. Главный акцент: локальные мальдивские лобстеры, приготовленные через призму современного кулинарного видения шефа.



FROM KITCHEN TO PLATE (От кухни к тарелке) - Кулинарная студия курорта

- **7 декабря 2026**
- **Детали:** Эксклюзивный интерактивный мастер-класс. Гости заглянут «за кулисы» высокой кухни, изучат современные техники и раскроют секреты создания мишленовских блюд вместе с шефом.