ГАСТРОЛИ ШЕФ-ПОВАРА ДМИТРИЯ ПАРИКОВА В LE MÉRIDIEN MALDIVES RESORT & SPA

6 и 8 января 2027 года московский шеф-повар проведет на курорте Рождественский ужин, коллаборацию в формате «ужин в четыре руки» и праздничную коктейльную вечеринку.





Le Méridien Maldives Resort & Spa приглашает гостей встретить православное Рождество и начало 2027 года в компании одного из самых заметных шеф-поваров российской гастрономической сцены — Дмитрия Парикова. С 6 по 8 января курорт преоведет серию камерных гастрономических событий: Рождественский ужин, ужин в четыре руки совместно с шеф-поваром курорта, а также коктейльную вечеринку по случаю дня рождения Дмитрия.



Дмитрий Париков — создатель собственного загородного гастрономического пространства «На Даче» в формате chef's table. С 2012 по 2024 год он был сооснователем и бренд-шефом ресторанов Владимира Перельмана — «Рыба Моя», I Like Wine, I Like Grill, Beer&Brut в Москве и Bisque в Лиссабоне, а в 2021 году запустил гастрономический фестиваль «Арктика» с выездными экспедициями в Мурманскую область. Дмитрий — серебряный призер Международного Кулинарного Кремлевского Кубка, номинант на премию «Завтрак шефа» 2024 как шеф-повар г. Москва, номинант на премию «Лучшие в индустрии Пальмовой ветви ресторанного бизнеса» 2023-2025 как шеф-повар года, постоянный спикер отраслевых форумов.

“Я рад привезти на Мальдивы вкус настоящего русского Рождества и поделиться теми блюдами, которые я готовлю с особой теплотой для своих гостей в Москве. Le Méridien Maldives — удивительное место, где локальные продукты океана встречаются с широким простором для кулинарных экспериментов, и я с предвкушением жду совместной работы с шефом курорта над ужином в четыре руки”, — поделился Дмитрий Париков.

Программа визита откроется **6 января 2027 года Рождественским ужином в основном ресторане отеля Turquoise** — тематическим гастрономическим вечером, посвященным традициям православного Рождества, где классические рецепты русской кухни получат авторское прочтение шефа. **8 января** гостей ждет **ужин в четыре руки** — совместный ужин Дмитрия Парикова и шеф-повара Le Méridien Maldives Мутурамана Субраманиана, в котором авторский стиль Дмитрия встретится с мальдивскими морепродуктами и локальными ингредиентами. В этот же день, **8**

января, программа завершится праздничной **коктейльной вечеринкой по случаю дня рождения Дмитрия** — вечером живой музыки, авторских коктейлей и легких закусок на фоне мальдивского заката.





“Мы рады принимать шефа такого уровня, как Дмитрий Париков, и делиться с нашими гостями видением современной русской кухни. Каждое подобное событие — это возможность для гостей открыть для себя новые вкусы и истории, а для нашей команды — обменяться опытом с одним из самых интересных шефов российской ресторанной сцены”, — сказал Томас Шульт, генеральный менеджер Le Méridien Maldives Resort & Spa.

Программа гастрономических событий с Дмитрием Париковым:

• Рождественский ужин — 6 января 2027 года

• Ужин в четыре руки — 8 января 2027 года

• Коктейльная вечеринка — 8 января 2027 года после ужина

Об отеле Le Méridien Maldives Resort & Spa

Le Méridien Maldives Resort & Spa — это идеальный островной курорт, расположенный на атолле Лавияни. Здесь находится 134 виллы с захватывающими мальдивскими видами, окруженными пышной тропической растительностью, а также сверкающей бирюзовой лагуной с коралловым рифом протяженностью 1 км, где обитает множество морских видов животных.

Le Méridien Maldives Resort & Spa — это пространство для любознательных и творческих путешественников, где раскрывается европейское искусство наслаждаться жизнью. Культурные и лайфстайл-программы курорта воспевают искусство путешествий и уникальность направления, а пять ресторанов, баров и кофейня предлагают разнообразные гастрономические впечатления, пробуждающие чувства и приглашающие задержаться дольше.

Контакты

Александра Малахова
Представитель в России и СНГ
alexandra@flaneurtravel.ru