

**Mandarin Oriental \*\*\*\*\*, Бангкок – "Relax" | Рестораны Le Normandie, Lord Jim's (Mandarin Oriental \*\*\*\*\*, Бангкок) + «продолжение»**

[Бизнес-класс Эмирейтс \(отчет главреда + фоторепортаж!\)](#) | [«Новосибирская «Экспедиция» \(отчет\)](#) | [В. Путин всегда отдыхает только в России](#)

[Mandarin Oriental \\*\\*\\*\\*\\*, Bangkok – "Relax" \(English\)](#)

[Лучшие бюджетные отели Таиланда](#) и [Лучший сотрудник туризма](#) (по версии ИА "Moscow Business Times")



## Ресторан "News Cafe" (г.Новосибирск)

[www.elitehotels.ru](http://www.elitehotels.ru) • [www.elhr.ru](http://www.elhr.ru)



[Рестораны](#) - [Отчеты](#)



Фото: "News Cafe" – <http://www.news-cafe.ru>.



Фото: "News Cafe" – <http://www.news-cafe.ru>.



Фото: "News Cafe" – <http://www.news-cafe.ru>.

Будучи родом из сего славного города, я не раз заглядывал в это уютное и стильное заведение. Интерьер ресторана выполнен в стиле хай – тек, с легким налетом модерна. Сидя за столиком на стуле или на диванчике невольно ощущаешь себя героем какого-то футуристического действия, или сцены из рассказов Станислава Лема. Ощущение такое, что не пройдет и минуты и к вам подойдет робот, и вежливо, приятным баритоном, предложит вам нечто сногшибательное. Но вместо роботов там пока живые люди. И все же, нечто сногшибательное предложить вам они смогут. И предложат так, что вы не сможете устоять.

Дело в том, что "News Cafe" – единственное в Новосибирске заведение, которое вышло на совершенно новый для ресторанного бизнеса региона – молекулярная гастрономия. В декабре 2008 года в ресторан "News Cafe" приезжал на гастроли шеф-повар Томас Мюллер, известный своей приверженностью именно такой кухне.

Томас Мюллер известнейший повар. Он — директор гастрономического факультета, главный шеф-повар Международной Академии гастрономии (МАГ). За 24 года своей карьеры г-н Мюллер работал на кухнях известных ресторанов и гостиничных сетей в Таиланде, Малайзии, предлагал кухню-фьюжн на Филиппинах и в Китае, США, открывал рестораны в Греции, ставил кухню ресторанов в Японии, Тайване и Саудовской Аравии, сейчас работает в Москве. Так же в то время приезжал в Новосибирск и Анатолий Комм, московский ресторатор и шеф-повар (рестораны Green, Дом haute cuisine Anatoly Komm) – единственный русский шеф-повар, удостоенный упоминания в международном гиде «Мишлен». Анатолий Комм высоко оценил мастерство и желание познавать новое новосибирских поваров.

По мнению Анатолия Комма, секрет молекулярной технологии – пустить внутрь продукта как можно больше воздуха. Это помогает создавать почти невесомые блюда, которые имеют насыщенный, максимально раскрытый вкус. Клиент может с легкостью перепробовать полтора десятка позиций без особого вреда для здоровья. Сейчас это последнее слово в мире haute cuisine.

Сайт – <http://www.news-cafe.ru>.

Денис-ELHR.

[Обсудить на форуме \(NEW\)](#)

