*Na našoj JRE kućici sudjeluju 4 restorana / chefa. Svatko od njih imati će po jedan signature dish koji je dostupan i u njihovim restoranima.*

*Uz 4 chefa sudjelovat će i ostali JRE chefovi o čijim dolascima i jelima šaljemo naknadno.*

JRE ADVENT

MENU

1. SAN ROCCO - Svinjski flam u korici od pistacija ,krema od kupusa i umak od poriluka i juice
2. BOBA – polpete sa šalšom i spumom od krumpira
3. LD – gyoze
4. LEMONGARDEN

•Juha od češnjaka i dimljene paprike uz yakitori od kozica, ulje od bosiljka

•⁠ ⁠glaze kupus na otvorenoj vatri uz hummus i prah od rozog đumbira

UDRUGA RESTORANA JRE-HRVATSKA

Udruga Jeunes Restaurateurs internacionalna je udruga osnovana davne 1974. godine.Nicole Seitz, voditeljica komunikacija u poznatoj francuskoj kući Grand Marnier od 1953. do 1998., posjetila je zahvaljujući svome poslu većinu vodećih francuskih restorana. Malo pomalo sprijateljila se s mnogim velikim chefovima i njihovom djecom, a oni su joj priopćili svoju želju da se međusobno više druže i upoznaju s djecom drugih chefova te razmjenjuju znanja. Nicole Seitz je uvjerena da Grand Marnier, kao kompanija koja je uvijek polagala puno pažnje željama svojih klijenata, može pomoći mladim chefovima u njihovom nastojanju i podržati razmjenu kulinarskih znanja s ciljem jačanja duha solidarnosti i prijateljstva.

Tako je godine 1974. osnovana udrugu za mlade chefove i vlasnike restorana, po imenu Jeunes Restaurateurs (u prijevodu: „Mladi chefovi "), a od tada do danas Udruga se razvila u vodeće strukovno udruženje mladih i talentiranih chefova. U 2016 u članstvo su ušla i 4 britanska restorana pa je Udruga prekoračila granice Europe.

Danas udruga obuhvaća 390 restorana i 160 hotela u 16 zemalja svijeta. Ove 2024. Godine proslavili smo i 50-tu obljetnicu postojanja internacionalne JRE udurge!

Od 2011. članicom internacionalne udruge JRE postaje i Hrvatska.

LEMONGARDEN

Restoran Lemongarden na samoj rivi uz more, kao važan dio Heritage hotela, smješten je u jednoj od tri s ljubavlju obnovljenih, 300 godina starih kuća u središtu dalmatinskog mjesta Sutivan. Korištenje najsvježijih, visokokvalitetnih sastojaka, uz tehnike kuhanja i vještine Lemongarden tima, rezultira nevjerojatnim kompleksnim jelima. Glavni kuhar Ante Udovičić zaljubljenik je visoko kvalitetnih probranih namirnica. Cijela njegova kuharska filozofija vrti se oko tri riječi *—* domaće, sezonsko i regionalno, kojima Ante interpretira tradicionalna mediteranska jela u svome modernom eklektičnom stilu.

KONOBA BOBA

Boba, ime našeg restorana, obiteljski je nadimak koji svjedoči o posvećenosti korijenima i obiteljskoj priči. Povezuje nas s otokom koji zovemo svojim domom. Stoga je naša kuhinja inspirirana namirni- cama iz našeg okruženja, morskog i otočnog. Chef Vjeko Bašić u stalnoj je potrazi za svježim darovi- ma mora, a ta se potraga odražava u promjenama sezonskog jelovnika i poštovanju prema dobavlja- čima. Vrt našeg restorana jest kruna zahvalnosti za mirise i arome biljaka koje koristimo u našim jelima.

LD

LD Restaurant i ekskluzivna palača Lešić Dimitri nalaze se u samom srcu grada Korčule, u obnovljenoj biskupskoj palači iz 18. st. Gastronomski identitet ovog restorana počiva na bogatoj mediteranskoj kuhinji te spoju tradicionalnog i modernog s naglaskom na sezonske i lokalne namirnice. Chef Marko Gajski osvojio je nagradu Rising Chef Trophy 2022.., prema izboru udruženja Relais & Châteaux, a LD Restaurant je nositelj Michelinove zvjezdice.

SAN ROCCO

U prostorijama nekadašnjega vinskog podruma, gdje se donedavno u velikim hrastovim bačvama “odmarao” obiteljski ponos – istarska malvazija i teran - danas se nalazi jedan od najpoznatijih restorana ove regije. Kao plod kulinarskoga istraživanja koje se temelji na tradiciji, u restoranu se predstavljaju najbolja jela od jadranske ribe, tartufa, gljiva i divljači, sljubljena s vrhunskim domaćim i stranim vinima.