

انطلق من قلب جنيف في رحلة إلى عالم الطهي واستكشف نكهاتٍ فريدةً من مختلف أنحاء العالم

لتنزيل صور عالية الدقة، يرجى الضغط على الرابط أدناه:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/ht45ziljs1yhkzeo42a51/h?dl=0&rlkey=t4fc79usr9hveefbly4vspsb5x>

دبي، الإمارات العربية المتحدة - يوليو 2023 - تترجّع جنيف في قلب سويسرا وتتباهى بساحة مطاعم استثنائية حيث يكون الزوّار دوماً على موعد مع تجارب طعام متنوّعة لا تُنسى. تنال وجهات الطعام الفاخرة في جنيف استحساناً هائلاً حول العالم، بدءاً من وجبات الفونديو الآسرة بجانب البحيرة وصولاً إلى الأطباق المُبتكرة التي تقدّمها المطاعم الحائزة على نجوم ميشلان. فمن قلب هذه المدينة، يستطيع الزوّار وعشّاق الطعام على حد سواء تدليل حواسهم بتجارب طعام استثنائية.

توفّر مجموعة المطاعم الفاخرة في جنيف ملاذاً فريداً حيث تتلاقى الأطباق الراقية مع روح الإبداع، فتستقطب ذوّاقه الطعام من مختلف أنحاء العالم. تحتضن جنيف 12 وجهة طعام عريقة حائزة على نجوم ميشلان، إذ يقدّم مطعم لو شا بوتيه قائمةً مميّزةً من الأطباق الفرنسية المعاصرة المُعزّزة بنكهات متوسّطية ولا أشهى. يستكّن هذا المطعم في قلب فندق بوريفاج جنيف وتعيّد الضيوف بتجربة طعام تجمع ما بين الرقيّ والمذاق الشهي.



أما مطعم دومين دو شاتوفيو فيقع بين أحضان كروم العنب ويشكّل وجهةً تستحقّ الزيارة. يعود هذا المبنى التاريخي إلى القرن السادس عشر ويقع على مسافة قريبة من جنيف، فيضفي لمسةً من الأناقة على الأطباق الفرنسية. يقدّم المطعم أطباقاً محضّرةً بمكوّنات فاخرة مثل الكرنند الأزرق من بريثاني وفيليه لحم بقر سيمنتال، وسط أجواء ملؤها الفخامة والرقيّ، حيث تتزاوج التقاليد والابتكار ليستمتع الزوّار بتجربة طعام لا تُنسى.

وبحلول فصل الصيف في جنيف، تتحوّل ساحة المطاعم إلى ملاذ للزوّار الذين ينشدون نكهاتٍ منعشةً تخاطب الحواس. فهنا سيجدون أنفسهم أمام خياراتٍ لا تحصى للاحتفال بالموسم، بدءاً من الأطباق المحضّرة من الخضار وصولاً إلى المأكولات البحرية الشهية.

اختر تجربة تجسّد ذروة الفخامة بجانب البحيرة بين ربوع مطعم ريتسوران دو لا بلاج واستمتع بإطلالات خاطفة للأنفاس على بحيرة جنيف. يقدّم هذا المطعم المميز تشكيلةً فريدةً من الأسماك المحلية والمنتجات الموسمية، ليدغدغ الضيوف براعم ذوقهم بقائمة من الأطباق الشهية مثل فيليه سمك سلطان ابراهيم من بحيرة جنيف وسمك السلمون المرقط من مزارع غيلبيرت للسمك في مونترو. فهنا سينغمس الضيوف بتجربة باعثة على الاسترخاء على أصوات الأمواج المتلاطمة.



أما مطعم أوكتوبوس الذي فتح أبوابه مؤخراً في حيّ شامبيل، فيوفّر ملاذاً أسراً لعشاق المأكولات البحرية. تحرص هذه الواجهة التي يغمرها الضوء الطبيعي على تقديم أجود الأسماك والمأكولات البحرية مع تشكيلة من الأطباق الشهية، بما فيها كارياتشيو الأخطبوط مع الرمان والكبر، وأذرع الأخطبوط المشوية مع مستحلب الفلفل، ناهيك عن أذرع الأخطبوط المقرمشة مع البيض. كما تتيح القائمة للضيوف فرصة التلذذ بنكهات سمك البوري الأحمر، والإسقلوب وتريايكي السلمون، ليختبروا تجربة مأكولات بحرية لا تُنسى.

من جهة أخرى، تضع جنيف في متناول العائلات مجموعة من المطاعم المناسبة للأطفال ليتسنى للأهل وأطفالهم الاستمتاع بتجربة طعام مميزة.

ومن أبرز المطاعم الكائنة على الضفة اليسرى من جنيف، نذكر مطعم لي بان دي باكي الذي يشتهر بموقعه الأسر على الواجهة البحرية. فهنا يستطيع الضيوف بدء يومهم بطاقة إيجابية مع فطور شهقي، والتلذذ بمجموعة رائعة من المخبوزات والمرّيّبات. علاوةً على ذلك، يوفّر هذا العنوان مروحةً من النشاطات الشيقّة لمختلف الأعمار، ليتسنى للجميع الاستمتاع بوقته. كما أنّ مطعم لي بان دي باكي يستضيف حفلات أعياد ميلاد لا تُنسى للأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 4 و 12 سنةً.

كذلك، يرحّب مطعم أر دو فاميبه بالعائلات ويوفّر تجربة طعام مميزة تلبّي متطلّبات الأطفال. فهو لا يقدّم مجموعةً من الأطباق المناسبة لهم فحسب، لا بل يضمّ أيضاً مساحةً مخصّصةً للألعاب حيث يستطيع الصغار تمضية أمتع الأوقات. تشمل القائمة أطباقاً مُبتكرةً تُحضّر باستخدام مكونات محليةّة، فيما يستطيع أفراد العائلات المشاركة في باقة من الألعاب والنشاطات الشيقّة.

تأخذ تجربة الطعام المبهرة في جنيف الزوّار في رحلة حول العالم، حيث تنتظرهم مجموعة متنوعة من النكهات المستوحاة من المطابخ المكسيكية، والبيروفية، واليابانية، والصينية، واللبنانية، والهندية والمغربية. وبالتالي، سيتمكّنون من السفر إلى مناطق نائية من دون أن يخطو خطوةً واحدةً خارج هذه المدينة.

يستكّن مطعم تليلة بين رحاب فندق لونجمال الساحر في شارع باس، ويدعو الضيوف إلى تذوّق باقة من النكهات اللبنانية المنعشة والعصرية، واكتشاف غنى المطبخ اللبناني بدءاً من الحمّص الكريبي، وصولاً إلى التبولة المنعشة، والتمتّل الزاخر بالنكهات الآسرة والفلافل الشهية. خلال موسم الصيف، يستطيع الزوّار التلذذ بوجباتهم على الشرفة التي تكشف عن إطلالات مبهرة على ساحة بلاس لونجمال.

من جهة أخرى، يقع مطعم راسوي الهندي في كاروج حيث يجمع بين النكهات السويسرية والهندية بإبداع لا مثيل له، ليأخذ الضيوف في رحلة إلى شوارع الهند النابضة بالحياة مع تشكيلة من الأطباق اللذيذة. تشمل قائمة الأطباق تندوري السلمون، والسمبوسة مع كاري الحمص، ولحم ضأن روغان جوش الفوّاح المُعزّز بنكهات الزعفران والزنجبيل. تتميّز هذه الأطباق بمزيج ساحر من النكهات لتخاطب حواس الضيوف وتمنحهم تجربة تفاعلية بكلّ ما للكلمة من معنى.

تُعتبر ساحة المطاعم في جنيف ملتقىً حيويّاً للنكهات، وتؤكّد على التزام المدينة تجاه التميّز في فنّ الطهي والارتقاء بتجارب الطعام إلى مصاف العالمية. توّفّر جنيف مجموعةً واسعةً من تجارب الطعام، بدءاً من الأطباق الفاخرة وصولاً إلى الأطباق العالمية والأطباق السويسرية التقليدية. انطلق إذاً في رحلة شيقّة إلى عالم الطهي من قلب هذه المدينة الساحرة، حيث تحمل كلّ لقمة فضةً وتمنحك كلّ وجبة فرصةً لاكتشاف نكهات جديدة خارجة عن المألوف. استكشف ساحة مطاعم جنيف التي تنفرد بغناها وتنوّعها وإبداعها وتذوّق أطيب لا نظير لها بين ربوع هذه الواجهة الخلابة.

- انتهى -

نبذة عن مؤسسة جنيف للسياحة والمؤتمرات

تتولّى مؤسسة جنيف للسياحة والمؤتمرات إدارة هيئة السياحة في جنيف. أبصرت هذه المؤسسة الجديدة النور في أعقاب عملية دمج بين هيئة جنيف للسياحة والمؤتمرات ومؤسسة السياحة في 1 يناير 2013. تعاون المجلس التنفيذي المؤلف من 11 عضواً يمثلون غالبية القطاعات المشاركة في مجال

السياحة في جنيف، مع المجلس الاستشاري الذي أنشأته السلطات المحلية، بهدف الحرص على تطبيق حوكمة الشركات الاحترافية في مؤسسة جنيف للسياحة والمؤتمرات. تشمل مهامهما تقديم الاستشارات للمؤسسة بشأن تطوير سياسة السياحة في جنيف، والمساهمة في تحقيق الأهداف المنصوص عنها في قانون المؤسسة.

لاتصالات وسائل الإعلام:

هبة علوية | مديرة العلاقات العامة | وكالة ترافيل كونكشنز أرابيا |
جوال +971 52 450 5277 | بريد إلكتروني: hiba@tcapr.me