



Ambassade de France en Géorgie



Restaurant Qalaqi

Inauguration du restaurant Qalaqi

Premier restaurant en Géorgie avec le menu 1 étoile Michelin

Avec le soutien de l'Ambassade de France en Géorgie, le restaurant « Qalaqi » ouvre ses portes le 16 mai 2018 où les visiteurs auront l'occasion de déguster le menu à cinq plats du chef étoilé Nicolas Isnard. Ces plats font partie de la carte générale de la « Salle de Bronze » du restaurant « Qalaqi » qui sera renouvelée par le chef Nicolas Isnard avec les saisons.

Le chef : **Nicolas Isnard**

A la suite de son apprentissage aux Terrasses du Lido à Sète et après l'obtention de son diplôme en 1998, Nicolas Isnard dépose ses casseroles au restaurant Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon. Dans ce Relais & Châteaux qui détient une étoile dans le Guide Michelin, il exerce la fonction de chef de partie. En 2002, il devient chef de partie à La Rotonde à Lyon, restaurant possédant, quant à lui deux étoiles. L'année suivante, il regagne le sud pour rester durant deux années chef de cuisine adjoint à l'Auberge du Vieux Puits, parée, elle aussi, de deux étoiles. Il y fait la rencontre de David Le Comte, avec lequel il ouvre en 2008 à quelques minutes de Dijon son restaurant l'« Auberge de la charme ». Huit mois après leur installation à Prénois, ils décrochent leur première étoile Michelin.

L'Auberge de la Charme demeure un formidable terrain de jeu où le duo est à la tête d'une équipe fidèle, mais l'envie de s'ouvrir au monde a toujours été dans les gènes. « Nous sommes les premiers VRP (voyageur, représentant et placier) de notre maison. Aujourd'hui, il faut savoir cuisiner, manger et se vendre », insiste Nicolas. Alors il a pris son bâton de cuisinier et est parti vendre le savoir-faire de la maison. D'abord à proximité, en reprenant le Bistrot des halles au centre de Dijon, puis en s'ouvrant au monde et plus particulièrement à l'Asie. Cette ambition s'est matérialisée l'année dernière avec l'ouverture à Chiang Mai en Thaïlande d'un restaurant nommé Oxygen avec la chaîne d'hôtel X2, en attendant la concrétisation d'un autre projet à Bangkok pour la fin de l'année 2018.

Mais avant cela, la vie envoie Nicolas Isnard à Tbilissi en Géorgie où il ouvre un nouvel établissement nommé « Qalaqi ». De Prénois à Tbilissi, il n'y a qu'un pas que Nicolas Isnard a franchi allègrement.

« Il y a une envie d'entreprendre, une envie de se développer »

Nicolas Isnard



Venez nombreux découvrir les plats de la haute gastronomie française !!!



საფრანგეთის საელჩო საქართველოში



რესტორანი ქალაქი

რესტორან ქალაქის გახსნა

პირველი რესტორანი საქართველოში მიშლენის ვარსკვლავის მქონე მენიუთი

საქართველოში საფრანგეთის საელჩოს მხარდაჭერით, 2018 წლის 16 მაისს თბილისში იხსნება რესტორანი « ქალაქი », სადაც სტუმრებს საშუალება ექნებათ დააგემოვნონ მიშლენის ვარსკვლავის მქონე შეფმზარეულის ნიკოლა იზნარის მიერ შექმნილი ხუთი კერძისგან შემდგარი მენიუ. ეს კერძები, რესტორან « ქალაქში » არსებული « ბრინჯაოს დარბაზის » ძირითადი მენიუს ნაწილია, რომელიც, ნიკოლა იზნარის მიერ, სეზონურად შეიცვლება.

შეფმზარეული : ნიკოლა იზნარი

ქალაქ სეტში არსებულ რესტორან «Terrasses du Lido» ში დახელოვნებისა და 1998 წელს დიპლომის აღების შემდეგ, ნიკოლა იზნარი საბოლოოდ ვილნე-ლე-ავინიონში არსებულ რესტორან « Le Prieuré »-ში დაფუძნდა. ამ პერიოდში, მიშლენის ვარსკვლავის მქონე Relais & Châteaux-ს ქსელში მზარეულის პოზიცია ეკავა. 2002 წელს, ლიონში არსებულ 2 მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელ რესტორან La Rotonde –ში გადავიდა ასევე მზარეულის პოზიციაზე. შემდეგ წელს, იგი სამხრეთში დაბრუნდა სადაც ასევე მიშლენის ორი ვარსკვლავის მფლობელ რესტორან «Auberge du Vieux Puits»-ში ორი წელი დარჩა როგორც შეფმზარეულის დამხმარე. აქ იგი დავით ლე კომპტს შეხვდა რომელთან ერთადაც 2008 წელს დიჟონთან ახლოს რესტორანი «Auberge de la charme » დააარსა. პრენუში დაფუძნებიდან რვა თვის შემდეგ მათ მიშლენის პირველი ვარსკვლავი აიღეს კიდევ.

რესტორანი « Auberge de la charme » არაჩვეულებრივი ადგილია სადაც ეს წყვილი ერთგულ გუნდს ხელმძღვანელობს, მაგრამ სამყაროს დაპყრობის სურვილი ყოველთვის გენებში ქონდათ. « ჩვენ ჩვენი დაწესებულების პირველი VRP -ები (მოგზაური, წარმომადგენელი, კომერსანტი) ვართ. დღეს უნდა შეგეძლოს კარგად მომზადება, ჭამა და გაყიდვა » აცხადებს ნიკოლა. ასე რომ აიღო თავისი მზარეულის ჯოხი და წავიდა მსოფლიოსთვის თავისი ხელოვნების გასაცნობად. თავდაპირველად არც ისე შორს, დიჟონის ცენტრში ბისტრო «Les halles»-ი გახსნა, შემდეგ კი გეზი აზიისკენ აიღო. ეს ამბიცია მატერიალიზებულ იქნა შარშან ტაილანდის ქალაქ ჩიანგ მაიში სასტუმროების ქსელ X2 თან ერთად რესტორან “Oxygen” ის გახსნით. 2018 წლის ბოლოს კი ქალაქ ბანგკოკში ახალი პროექტის წარდგენას გეგმავს.

მაგრამ მანამდე, ცხოვრებამ ნიკოლა საქართველოში, თბილისში, ჩამოიყვანა სადაც ახალ რესტორან « ქალაქს » ხსნის. პრენუდან თბილისში, ერთი ნაბიჯი რომელიც ნიკოლა იზნარმა ხალისიანად გადადგა.

« არსებობს მეწარმეობის სურვილი, განვითარების სურვილი »

ნიკოლა იზნარი



მოზრპანდიით და დააგემოვნეთ უმაღლესი ფრანგული გასტრონომიის კერძები!!!