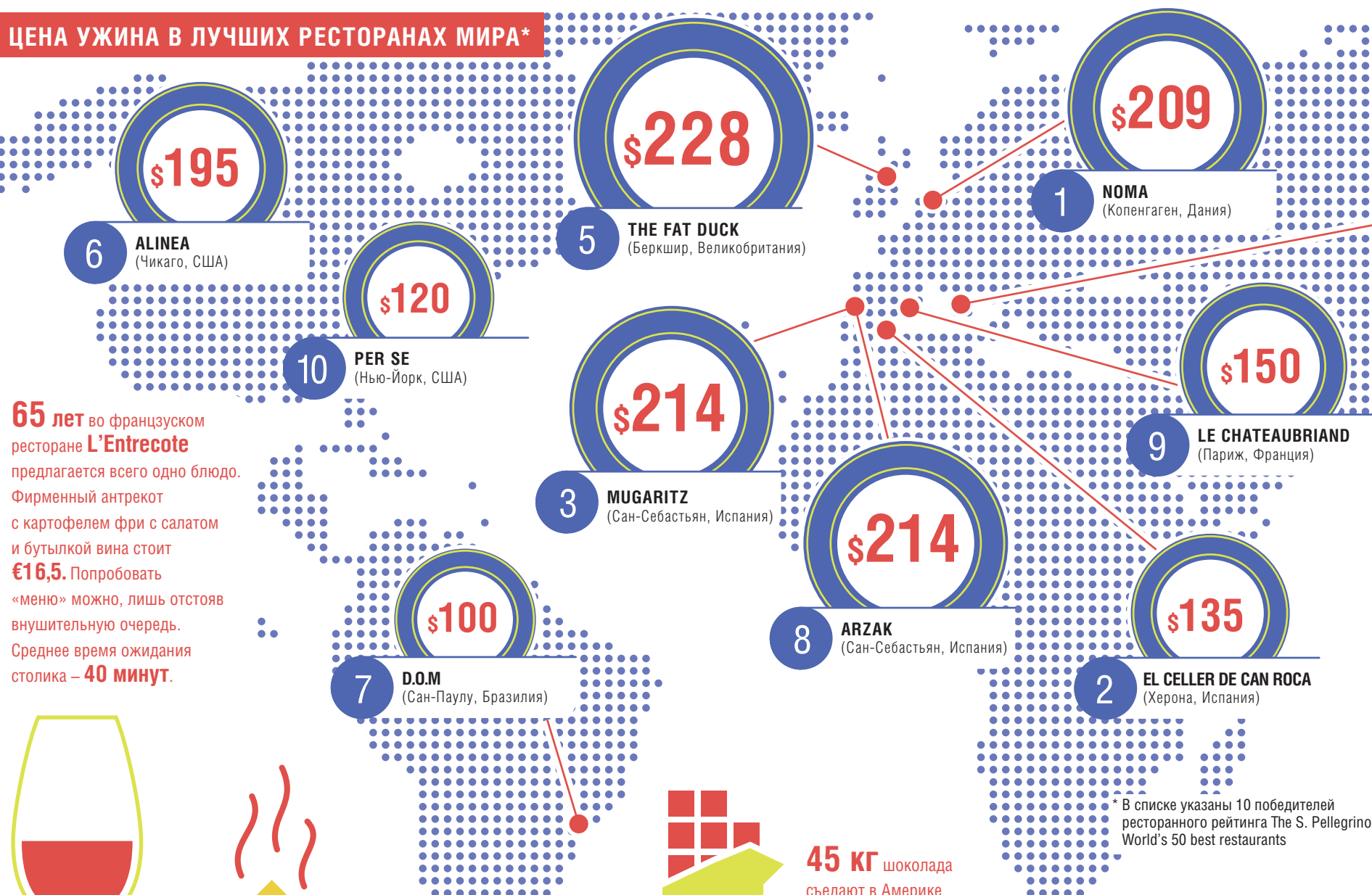


ДЕГУСТАЦИЯ В ЛУЧШИХ РЕСТОРАНАХ

и факты о мировой гастрономии

ЦЕНА УЖИНА В ЛУЧШИХ РЕСТОРАНАХ МИРА*



65 лет во французском ресторане **L'Entrecote** предлагается всего одно блюдо. Фирменный антрекот с картофелем фри с салатом и бутылкой вина стоит **€16,5**. Попробовать «меню» можно, лишь отстояв внушительную очередь. Среднее время ожидания столика — **40 минут**.



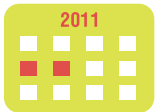
45 кг шоколада съедают в Америке каждую минуту



\$250 000 получает Гордон Рамзи за участие в одной серии американского кулинарного шоу Hells Kitchen. За один сезон шеф-повар в роли ведущего зарабатывает **\$12 млн**. Шеф-повар хорошего американского ресторана зарабатывает **\$25 000 в год**.

* В списке указаны 10 победителей ресторанного рейтинга The S. Pellegrino World's 50 best restaurants

ФАКТЫ КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ ГУРМАН

2  **месяца**

придется ждать столика в ресторане Хестона Блюменталя, открывшего новый ресторан в Лондоне в начале 2011 года

4  **часа**

в среднем длится дегустация в гастрономическом ресторане, отмеченном звездами Michelin

19  **блюд**

насчитывает дегустационный сет от Жюэля Робюшона, чьи рестораны собрали в совокупности 16 звезд Michelin.