



ESPLANADE ZAGREB
LUXURY HOTEL

Šefica kuhinje Ana Grgić



Iznimno talentirana, iskusna i šarmantna **Ana Grgić** ulazi u svoju šestu godinu vođenja kuhinje prestižnog zagrebačkog hotela Esplanade. Ana je 2012. godine postala ponosna **prva žena** koja vodi kuhinju hotela Esplanade, a nastavila je slijedom tradicije jedinstvene gastronomije, dodajući svoju posebnu kulinarску notu na sva svoja jela.

Ambiciozan duh, izniman talent i mnogo kreativnosti Anu su doveli do najprestižnijih svjetskih gurmanskih restorana s dvije Michelinove zvjezdice, gdje je provela dragocjeno vrijeme usavršavajući svoje kulinarske vještine pod vodstvom slavni kuhara kao što su **Yves Maigne** u restoranu **Sea Grill** u **Bruxellesu** i **Christian Lohse** iz proslavljenog restorana **Fisher's Fritz** u **Berlinu**. Ana je znanje i stručnost razvijala i na **kulinarškoj akademiji grupe Rezidor Hotel**. Ana nastavlja usmjeravati svoju strast i usavršavati svoj kulinarski talent surađujući s brojnim gostujućim kuharima nagrađivanima Michelinovim zvjezdicama, kao što su **Lionel Levy** (InterContinental Hotel Marseille), **Xavier Mathieu** (Le Phébus & SPA Carita, Provance) i **Pascal Tingaud** (Moët & Chandon, Dom Pérignon Chef). U suradnji s Veleposlanstvom Republike Koreje, Ana je

dobila sjajnu priliku pripremati korejska jela zajedno s predsjednicom Instituta korejske hrane i glavnom kuharicom **Kraljevske kuhinje u Koreji, Sook-Ja Joon**. Ana je iskoristila to divno studijsko iskustvo za predstavljanje novog korejskog jelovnika u restoranu Le Bistro.

Od 2015. godine Zinfandel's se nalazi u jedinstvenom društvu 3.000 najboljih restorana na svijetu. Svake godine se ujedinjuju iste večeri u 150 zemalja i na pet kontinenata kako bi slavili francusku gastronomiju u okviru svjetskog projekta **Good France**. Za ovu svečanost Ana je izradila šarmantno osmišljene posebne jelovnike koji se slažu s tematikom, a ujedno i pokazuju njezin kulinarski potpis.

Ana je 2015. godine primila prestižan poziv **predsjednice Republike Hrvatske Kolinde Grabar-Kitarović** da sudjeluje u pripremi gala večere pod nazivom *Hrvatska na tanjuru, Slovenija u čaši* koja je održana u Predsjedničkim dvorima za brojne svjetske lidere kao što je **potpredsjednik SAD-a Joe Biden**. Ana se još jednom vratila u Predsjedničke dvore, ali ovoga je puta kreirala gala večeru za **princa Charlesa i vojvotkinju od Cornwalla** i brojne goste, nakon čega je pripremala svoja jedinstvena jela tijekom posjeta **turskog predsjednika Hrvatskoj, kao i katarskog emira**.

Tijekom svoje karijere u hotelu Esplanade, Ana je pripremala posebna jela za brojne državne dužnosnike, kao što je nekadašnja državna tajnica SAD-a **Hillary Clinton**, talijanski predsjednik **Giorgio Napolitano**, austrijski predsjednik **Heinz Fischer**, te za članove kraljevskih obitelji kao što su **princ Albert od Monaka, princeza Anne, kralj i kraljica Švedske, japanski princ i princeza, danska kraljevska obitelj te princ Saudijske Arabije**. Beskonačan popis nastavlja se slavnim osobama i sportskim legendama, uključujući goste kao što su **Pep Guardiola, David Beckham i Cristiano Ronaldo**, te goste iz svijeta šoubiznisa: **Enrique Iglesias, Shakira, Sade, Sting, José Carreras, Orlando Bloom, Bob Geldof, Bono Vox, Robbie Williams, Bryan Adams, Idris Elba, Nick Cave** i mnogi drugi.

Kreativnim rukovođenjem u svojstvu šefice kuhinje hotela Esplanade, Ana je primila brojne nagrade za svoje kompetencije, izvrsnost i kulinarski stil. Postala je ambasadorica WWF-ova projekta *Fish Forward* 2015. godine, inicijative **WWF-a – Svjetske organizacije za zaštitu prirode**, čiji je cilj podizanje svijesti potrošača o svjetskim ekološkim i društvenim posljedicama konzumacije ribarskih proizvoda.



Između 2012. i 2016. godine restorani **Zinfandel's** i **Le Bistro** primili su razne nagrade, a Anini vrhunski jelovnici i kreativna kuhinja zasigurno nisu prošli nezapaženo. Najveći svjetski turistički portal **TripAdvisor**, koji ocjenjuje kvalitetu usluga u turizmu, dodijelio je svoje **Certifikate izvrsnosti**. Zinfandel's je 2015. godine primio posebnu nagradu i ponosno je nagrađen uvrštavanjem u **Dvoranu slavnih**.

Godine 2013. pa ponovno 2016. Anin vrhunski rižoto uvršten je u prestižni vodič **Guida Gallo – među najbolje svjetske rižote**. Mlada Ana Grgić pripremila je svoj rižoto uz toplu dobrodošlicu članova odbora **Riso Gallo**, te se Zinfandel's ponovno našao na stranicama ovoga prestižnog vodiča – i to po četvrti put uzastopce. Potvrdu toga najbolje je ilustrirao nedavni posjet **princa Charlesa i vojvotkinje od Cornwalla Hrvatskoj**. Kraljevski je par od svog osobnog kuhara zatražio da pita Anu za njezin poseban recept za rižoto.

Ana ne samo da dijeli s drugima svoja inspirativna jela već i osvaja svojom osobnošću i iskrenošću. **Časopis Zaposlena 2913.** ju je nominirao za **Ženu godine**, 2014. godine nacionalne dnevne novine **Večernji list** Anu su nominirale za **Osobu godine**, dok ju je 2016. glamurozni modni i *lifestyle* časopis **Storybook** nominirao za nagradu **Veuve Clicquot Business Woman**. Iste je godine slavni **Michelinov vodič** među svoje preporuke uvrstio oba Anina restorana – Zinfandel's i Le Bistro, i to dvije godine zaredom. Renomirani svjetski vodič **Gault & Millau 2018. godine** Ani je dodijelio titulu **Veliki kuhar sutrašnjice** za 2018. godinu, a ta se prestižna titula dodjeljuje kuharima koji već imaju dojmpljivu karijeru, ali tek trebaju dosegnuti svoj vrhunac. U nastavku iste godine primljena je u članstvo udruženja **Chaîne des Rôtisseurs**, Međunarodnog gastronomskog udruženja s podružnicama u više od 80 zemalja koje okuplja entuzijaste koji dijele iste vrijednosti kvalitete, vrhunskog kulinarstva i promicanja umjetnosti kuhanja. Ana je nagrađena prestižnom titulom **Chef Rôtisseur** te narančastu lentu s crvenom vrpcom i srebrnom medaljom s oznakom *Rôtisseur*.

Produkcijski odbor za **MasterChef Croatia** i nacionalni televizijski kanal **Nova TV** 2016. godine pristupili su Ani tražeći je da postane **prva ženska članica žirija** u specijalnoj seriji **Celebrity MasterChef**. Iz epizode u epizodu Ana je pomno pratila svaki pokret koji su kulinarske zvijezde radile u kuhinji. Zadovoljna pozitivnim napredovanjem serije tijekom snimanja, zaključila je da će joj ovo vrijedno iskustvo pomoći u daljnjem napredovanju u ulozi šefice kuhinje hotela Esplanade.

Ana vodi opširan kulinarski posao koji uključuje rad u samoj kuhinji kao i izradu koncepata za nekoliko ispostava. Od raskošnog restorana **Zinfandel's** s njegovom legendarnom terasom **Oleander** i šarmantnog francuskog **Le Bistrea** do sastavljanja jelovnika za **poslugu u sobu, Esplanade Bar** i **Esplanade catering** koji uključuje osmišljavanje inovativne gastronomske ponude za događanja, kao i konferencije te svadbe.

Gotovo svakodnevno Ana uspijeva smisliti nove promotivne jelovnike sa sezonskim namirnicama, sjajne personalizirane jelovnike za goste, a uspješno zadivljuje i mladence nadmašivanjem njihovih očekivanja. U svakom novom godišnjem dobu Ana pažljivo sastavlja jelovnike *à la carte*, koji su sami po sebi izazovni. U suštini, potrebno je pogoditi upečatljiv stil, upotrijebiti lokalne i trenutačno dostupne svježije namirnice, a potom čarobno stvoriti nešto što će gostima pružiti istinski jedinstven doživljaj okusa i mirisa.

Anin stil pripreme hrane može se opisati kao spoj **klasičnih mediteranskih i kontinentalnih jela** pripremljenih na suvremen način. Ana se povremeno igra s **molekularnom gastronomijom**, što često dovodi do divnih neobičnih kombinacija okusa koje su ugodne i oku i nepcu. Ana prati svjetske gastronomske trendove i nastoji ih uvesti u svoje kreacije. **Posebna se pažnja** pridaje se odabiru svježih lokalnih namirnica vrhunske kakvoće, kao i prezentaciji hrane – time se osigurava da svaki pojedini tanjur poslužen gostu predstavlja jedinstveno umjetničko djelo.

###

O HOTELU ESPLANADE ZAGREB

Hotel Esplanade, najprestižniji zagrebački hotel, sagrađen je 1925. godine s ciljem pružanja vrhunskog smještaja i usluga putnicima glasovitog Orient Expressa, koji je prometovao na liniji Pariz – Istanbul. Hotel Esplanade jedna je od najelegantnijih zagrebačkih građevina, a od svojih je početaka mjesto ključnih društvenih događanja glavnoga grada. Hotel pruža gostima nevidenu raskoš i oduvijek je s lakoćom privlačio slavne osobe. Impresivan popis poznatih gostiju uključuje Josephine Baker, Charlesa Lindbergha, Leonida Brežnjeva i mnoge druge. Nakon potpune rekonstrukcije hotel je ponovno otvorio svoja vrata 18. svibnja 2004. i nametnuo se kao istinska hotelska zvijezda u regiji, što pokazuju brojne dobivene nagrade. Među njima su nagrada World Luxury Hotel Awards, zlatna lista časopisa Condé Nast Traveler, Readers' Choice Awards, Expedia Insiders' Select, World Travel Awards, kao i mnoge druge.

###

Kontakt:

Sanda Sokol, PR & Marketing Manager

T. +385 1 45 66 036, M. +385 91 47 666 47, E. Sanda.Sokol@esplanade.hr

www.esplanade.hr