

أطلق قائمة "صنع في دبي" مهرجان دبي للمأكولات يحتفي برواد الأعمال الذين أسسوا عدداً من أبرز المطاعم والمقاهي المحلية

الأثنين، 19 إبريل، 2021، دبي، الإمارات العربية المتحدة



مع تزايد شهرتها ومكانتها العالمية كوجهة رائدة لفنون الطهي وللذواقة وعشاق الطعام، اجتذبت دبي العديد من رواد الأعمال في قطاع المطاعم ممن تمكنوا من افتتاح مجموعة من المطاعم والمقاهي المميزة، وأضافوا لمساهماتهم الخاصة بمفاهيم مبتكرة. فقد تأسست العديد من وجهات الطعام برؤية إبداعية، وحققت نمواً في المدينة، حيث ساهمت روح الريادة لدى العديد من المطاعم والطهاة المحليين والإقليميين والعالميين في تحقيق تطور غير مسبوق في مشهد الطعام بدبي.

يفخر الإماراتيون بتصدرهم لهذا التوجه، حيث يقود مجموعة منهم تلك المفاهيم المحلية المستقلة التي تضيف لمسة متجددة على مطابخ مختلفة. وهنا نذكر بعض قصص النجاح لعدد منهم، فبدءاً من أطباق المأكولات البحرية اليابانية لرائدي الأعمال أحمد صالح وعدنان علي، وحتى المقاهي الإماراتية العصرية مثل ميتس أند ترايز لأمينة الهاشمي، ومشروع شيوالا لكل من أحمد كاظم وجوستين جوزيف وأكيبا دوري سامر س. حمادة، تزخر دبي بالعديد من المطاعم والمقاهي التي تقدم الأطباق والمفاهيم الإبداعية لتجسد تقاليد الضيافة الإماراتية العريقة، وكذلك الاحتفاء بالتنوع الثقافي العالمي الذي تجسده.

وفي ظل تواجد أكثر من 200 جنسية في دبي، فإن رواد الأعمال من الشرق الأوسط وآسيا وأوروبا والأمريكيتين ممن يعتبرون المدينة بمثابة وطنهم الثاني، ابتكروا العديد من المفاهيم والمطاعم التي تقدم خيارات إضافية تثير حماسة رواد المطاعم والمقاهي مثل الذواقة العالمي جوي غزال، ونك ألفيس وسكوت برايس وريف عثمان.

وللاحتفاء بتلك الريادة، نشر مهرجان دبي للمأكولات قائمة برواد الأعمال الذين أسسوا عدداً من أشهر المطاعم المحلية في المدينة.

ثقافة عريقة

مطعم ومقهى "أرابيان تي هاوس"

قصة الرجل الذي ابتكر هذا المكان الفريد لا تقل إثارة عن قصة "أرابيان تي هاوس". فبعد أن جاب العالم في أسفار دامت 20 عاماً، عاد رجل الأعمال الإماراتي علي الرئيس إلى الدولة لينشئ مطعم ومقهى "أرابيان تي هاوس". ويقول أن إنشاء المكان قام على فكرة العودة إلى الماضي، "فهو الطريقة المثالية لاستعراض جمال مدينتي للناس من مختلف أنحاء العالم". افتتح "أرابيان تي هاوس" عام 1997 ولا زال يمثل واحة من السكنة والهدوء، حيث يأتي السكان والسياح للاستمتاع بالأطباق الإماراتية المحلية وعيش أجواء تأخذهم في رحلة عبر ماضي المدينة.

ميتس أند ترايز

تستقبلكم نفحات رائحة تجعلكم تشعرون وكأنكم في المنزل فور دخولكم مطعم "ميتس أند ترايز". أسست الشيف الإماراتية أمينة الهاشمي التي تعشق إعداد المخبوزات هذه العلامة التجارية التي تستحضر ذكريات وجبات لا تنسى تم إعدادها بعناية، وهي مشبعة دوماً بلمسات شخصية.

ذا إسبيريسو لاب

عندما كان إبراهيم حسن الملوحي طفلاً، كان يجلس بالقرب من جدته أثناء تحميصها للقهوة ثم يساعدها في تقديم مشروب الضيافة. وبعد سنوات من معاينة هذا الفن، تعمق إبراهيم في دراسة أسرار القهوة المتخصصة وطرق إنتاجها وبيعها، وسافر للعمل مع مزارعي البن، فتبلورت رؤيته لتأسيس مقهى خاص به في العام 2021 حين أبحر مشروع "ذا إسبيريسو لاب" النور.

بروجكت شاي واللا

بدأ الأمر عندما اكتشف رائد الأعمال أحمد كاظم وجاستين جوزيف حاجة السوق إلى وجهة تقدم المشروب المفضل في المنطقة، وهو شاي كرك. فسافرا إلى الهند لزيارة المزارع في منطقة دراجيلنج وشوارع كالكوتا لفهم السر وراء الكوب المثالي من الشاي. وبعد مئات الأكواب من الشاي لدى البائعين في الشوارع، والذين يعرفون باسم "شاي والا"، عاد الثنائي لإحياء متعة كوب الشاي وثقافة تناوله حول العالم عبر مشروعهما "بروجكت شاي والا".

أشهر وجهات الطعام

ذا هاين أويستر أند جريل

استمد جوي غزال، رائد الأعمال ومؤسس مطعم "ذا ماين أويستر أند جريل"، إلهامه من أيام الصيف التي قضاها على الساحل الشرقي الأمريكي، ليؤسس عام 2015 أول مطعم محلي على شاطئ البحر يحاكي طراز نيو إنجلاند في دبي. فقد حوّل موقعاً مهملاً على حافة سواحل دبي إلى وجهة متميزة في المدينة حازت على العديد من الجوائز والألقاب.

فولي بلي نك أند سكوت

على مدى عشر سنوات قضياها في الإمارات، اضطلع الصديقان والزميلان القديمان نك ألفيس وسكوت برايس بدور محوري في تحديد نمط خاص لعالم الضيافة والمطاعم بالمنطقة. وبعد نجاح مشروعين سابقين في هذا المجال، أطلق الثنائي مطعم فولي عام 2017، وحصل منذ ذلك الحين على العديد من الجوائز والكثير من الثناء.

بيت مريم

يفخر مطعم بيت مريم، والذي تمتلكه وتديره الطاهية الأردنية سلام دقاق، بتقديم أشهى أطباق بلاد الشام التي تعلمت وصفاتها من والدتها مريم لتقدم أذ أطباق بلاد الشام بوصفات بيتية أصيلة في مدينة دبي.

أكيبا دوري

افتتح رائد الأعمال الناجح سامر حمادة مطعماً مستوحى من الرسوم المصوّرة "أكيبا دوري" في فترة شهدت فورة في مفاهيم تناول الطعام الناجحة بالمدينة مثل "ستريو أركيد" و "كوكلي". ونظراً لكونه عمل في مجال الموسيقى والأفلام والترفيه، ومع تركيزه الحالي على كل ما يتعلق بالطهي، فقد بات على أتم استعداد للتوسع بمطعم "أكيبا دوري" في الإمارات والعالم.

بابليڪ

بعد افتتاح ديم البسام "سويتش" كأول مطعم لها عام 2008، ازداد شغفها لابتكار المزيد من الأطباق الشهية والجذابة فانضمت إلى صديقتها أمل المري عام 2013 وأطلقت "سولت" - وهي شاحنة طعام متخصصة بالبرجر تعد المأكولات اللذيذة. ومن ذلك الحين، افتتح الثنائي مشاريع ناجحة أخرى مثل "باركرز" و"غريند" و"سموير" و "بابليڪ" - وترقبوا افتتاح المزيد!

بيتفاير بيتزا دي

ودع بيل جونسون وزوجته ميشيل مسيرتهما المهنية كموظفين في شركات ليتبعها شغفهما في عالم البيتزا. وصل الثنائي الأمريكي إلى دبي في العام 2007 وكانا يشتهيان البيتزا على طريقة نيويورك لتبدأ تجاربهما في إعداد الوصفات في المنزل عام 2010، حيث وضعا فرنًا مخصص للمطاعم في مرآبهما، لتقودهما تلك التجارب المبكرة إلى افتتاح مطعم "بيتفاير بيتزا دي" بعد أربع سنوات.

مزرعة مطر

يعتبر حاتم مطر أول أخصائي مشاوي من العالم العربي ومؤسس "مطر فارم" أو مزرعة مطر. ذاع صيت الطاهي الشهير بفضل المأكولات التي يعدها على النار مباشرة فبات يقصده الذواقة من جميع أنحاء البلاد، كما مثل دولة الإمارات في "ذا سميثسونيان" في الولايات المتحدة الأمريكية، وفي أكبر مهرجان عالمي للشواء في البرازيل. وبما أن مشروع مطر تأسس في مزرعة، فلا عجب أنه يشدد على أهمية استخدام المنتجات والمواشي المحلية ويرسخ اندماج الثقافات في فن الطهي.

بيكل

لا يتجاوز عمر ستيف فلاوث الـ 35 عاماً، إلا أنه افتتح حتى الآن سبعة فروع لمطعمه "بيكل" منذ انطلاقة السريعة عام 2019. أراد البريطاني العاشق للبرجر إعادة إحياء فن الطهي البسيط مع إتقان التنفيذ، فهو يعتبر أن ذواقة الطعام يضطلعون بدور محوري في ترسيخ مكانة مطعم "بيكل" الذي بات علامة محلية بارزة في دبي.

نكهات منصهرة

- بوكا

تميز مؤسس مطعم "بوكا"، الأردني عمر شهاب الذي ولد وترعرع في دبي، برؤيته الخاصة بدولة الإمارات، حيث حرص على إبراز الثروة النباتية والحيوانية التي تتمتع بها الدولة، فضلاً عن وفرة الثروة البحرية، وقد جسد هذا المفهوم في مطعمه إذ أراد أن يمحو المفهوم الخاطيء بأننا نعيش في أرض "قاحلة" مؤكداً على وفرة الموارد الطبيعية في البلاد.

- ريف جابلينز كوشياكي

ريف عثمان شيف سنغافوري مقيم في دبي، حاصل على العديد من الجوائز بفضل مهاراته في إعداد أطباق الشرق الأقصى مع لمسات من أساسيات المطبخ الإيطالي والفرنسي. في عام 2019، أطلق ريف أول مطعم محلي له، وهو "ريف جابلينز كوشياكي"، ثم افتتح مطعماً جديداً أطلق عليه اسم "كوشي باي ريف" في يونيو 2020 - ليكون واحداً من بضعة مطاعم توسعت أعمالها في فترة الجائحة.

ملاحظة: تخضع كافة تجارب تناول المأكولات، وكذلك الفعاليات والأنشطة التي يتضمنها مهرجان دبي للمأكولات لبروتوكولات الصحة والسلامة والتدابير الاحترازية لضمان تجربة آمنة للجميع.

لمزيد من المعلومات ومتابعة الأخبار حول أنشطة مهرجان دبي للمأكولات، الرجاء زيارة الرابط www.dubaifoodfestival.com و @dubaifoodfest على وسائل التواصل الاجتماعي.