



**Press release  
For immediate release**

**15 May 2016**

## **West 14<sup>th</sup> executive chef awarded prestigious culinary star**

*Clive Pereira scoops celebrated title at Leaders in Hospitality Awards 2016; adds new accolade to Palm Jumeirah restaurant's roster of achievements*

The executive chef of West 14<sup>th</sup> steakhouse, Clive Pereira, has been named Gastronomic Superstar at the inaugural Leaders in Hospitality Awards, on top of an impressive shortlisted of talented chefs from around the some of the beating several worthy candidates to clinch the title.

Pereira, who was recently appointed to the high profile role, was recognised for his culinary talent, which included a total revamp of the menu at the popular Manhattan style grill and bar. He triumphed over tough competition from fellow professionals Suzi Massetti of Masso at The Palace Boutique Hotel, Bahrain and Ryan Wadell, head chef at The Black Lion at Dubai's H Hotel to win the accolade.

Judge Daniel During, principal and managing director, Thomas Klein International said: "We had some fantastic candidates in this category but Pereira stood out for his ability to deliver such a marked impact in a relatively short space of time. The award was designed especially to recognise a culinary raising star who is consistently challenging the norm and Pereira's creative ideas for new dining concepts and dishes that produced tangible results encapsulated everything the judges were looking for."

The annual award ceremony, hosted by Hotel News ME, took place at the St. Regis Dubai on 19 April and was attended by more than 200 industry figures. Overall, there were 19 categories covering all aspects of the hospitality industry.

"We received hundreds of nominations and the standard of the competition was incredibly tough, which demonstrates the strength of the industry across the Middle East at the moment. To beat such stiff competition shows how highly regarded Clive is across the industry," said Sophia Soltani of BNC Publishing, organiser of the awards.

During his short tenure at West 14<sup>th</sup>, which is located at the Oceana Beach Club on Palm Jumeirah and is under the management of the soon-to-open DUKES Dubai hotel, Pereira has spearheaded a number of innovations that have resulted in significant business growth.

Among his achievements include an additional 228 covers generated by the new Friday BBQ Brunch; 42 new diners thanks to the introduction of the Sunday Roast Beef Night promotion; and an amazing 705 additional covers at the Arabic Saturday Brunch.

“The quality of food at West 14<sup>th</sup> has always been exceptional and being able to put a personal stamp on what is already a hugely successful product is a privilege. I am honoured to receive this award and look forward to taking the restaurant to the next level in the coming months,” said Pereira.

Pereira previously worked with Michelin-starred chef Gary Rhodes and his new menu is a celebration of high quality ingredients and classic preparations, with mouthwatering dishes such as Wagyu beef cheek, T-bone steak, chicken and mushroom pie, smoked salmon plate and Cornish crab cake. Dessert has also been given an overhaul with new sweet delights including apple and rhubarb crumble and lemon meringue pie.

Judged by an independent jury of high profile industry players, this year’s expert panel included Daniel Doring, principal and managing director, Thomas Klein International; Rabih Feghali, director, Roya International Hospitality and Leisure Consultants; Ali Manzoor, associate partner, Knight Frank; Rupprecht Queitsch, CEO and founder, INHOCO Group; Marianne Saulwick, industry liaison director, Emirates Academy of Hospitality Management; Gaurav Sinha, founder and CEO, Insignia Worldwide; and Filippo Sona, director and head of hotels MENA for Colliers International.

Abdulla Bin Sulayem, CEO, Seven Tides, developer of DUKES Dubai, commented: “This is the first accolade for West 14<sup>th</sup> under the management of the DUKES Dubai team and we are proud of what Clive has achieved. His passion for excellence mirrors the values of the DUKES brand and his endeavours will provide the perfect inspiration to all of our management and staff as we near the opening of Palm Jumeirah’s most unique luxury hotel.”

West 14<sup>th</sup> is open from 9am to midnight, seven days a week, and offers lunch through to 3pm and dinner from 6pm. The contemporary, open-plan, loft-inspired layout of the restaurant attracts diners looking for a stylish setting in which to sample the best steaks from around the world, as well as seasonally inspired dishes for those looking for something different. The bar element is popular in its own right, known for its delicious cocktails and mocktails, plus amazing views, complimented by a great selection of spirits, fresh mixers and shisha. Dining tables fit from two to 16.

**-Ends-**



## Photo caption:

1. John Massey Sales Director, Churchill China and Martin Koebke Managing Director of 1765 Gemini present Chef Clive with the Gastronomic Superstar award

## About DUKES Dubai

DUKES Dubai is set to add a distinctly English flavour to the city's luxury hospitality offering when it opens later in 2016. The property will bring 279 guestrooms and 227 hotel apartments to the hotel scene, together with world-class leisure, conference and entertainment facilities including a stunning private beach, indoor pool, outdoor infinity pool and state-of-the-art gym, along with five food and beverage outlets including West 14<sup>th</sup> which is under the management of DUKES Dubai.

DUKES Dubai is owned by Seven Tides, a privately owned internationally oriented holding company based in Dubai and established in 2004. Currently focusing on hospitality and real estate sectors, Seven Tides thinks progressively, works creatively, partners strategically and acts quickly. The result is a current portfolio of offerings from landmark hospitality acquisitions and commercial buildings to residential towers and multi-use complexes in the gateway cities of London and Dubai.

For more information, please visit [www.seventides.com](http://www.seventides.com)

## Media contact

**Nathalie Visele**  
Director



SHAMAL MARKETING COMMUNICATIONS

CHANGING PERCEPTIONS

PO Box 502701,  
Office 106 Arjaan Tower, Dubai Media City  
Dubai, United Arab Emirates  
Direct: +971 4 3652713 | Mobile : +971 50 457 6525  
E-mail: [nathalie@smc-pr.com](mailto:nathalie@smc-pr.com) | Website: [www.smc-pr.com](http://www.smc-pr.com)





خبر صحفي  
للنشر الفوري

15 مايو 2016

## الطاهي التنفيذي في مطعم "ويست 14" يحصل على جائزة مرموقة تقديراً لأسلوبه المميز

حصل كليف بيريرا، الطاهي التنفيذي في مطعم "ويست 14" في نخلة جميرا على جائزة "نجم ذواقة الطعام" المقدمة ضمن الدورة الأولى من جوائز رواد الضيافة 2016، وذلك بعد أن تقدم على مجموعة من أبرز الطهاة المشاركين في المسابقة أمثال سوزي ماسيتو من مطعم "ماسو" في فندق "ذا بالاس بوتيك" البحرين، ورايان واديل الطاهي الرئيس في مطعم "ذا بلاك ليون" في فندق "إتش" دبي.

وأقيم حفل توزيع الجوائز الذي استضافته مجلة "هوتيل نيوز" الشرق الأوسط في فندق "سانت ريجس" دبي. وشهد الحفل توزيع الجوائز ضمن 19 فئة مختلفة بحضور أكثر من 200 شخصية بارزة في قطاع الضيافة.

وقال دانيال دورينغ، عضو لجنة تحكيم الجائزة، والمدير التنفيذي لشركة "توماس كلين" العالمية: "لقد شهدنا مشاركة مميزة لعدة مرشحين ضمن هذه الفئة، ولكن بيريرا أثبت تميز أطباقه وحسن استغلاله للوقت الممنوح. وتهدف هذه الجائزة لتكريم المتميزين في مجال الطهي وإبراز قدرتهم على تجاوز حدود الإبداع، ومن هنا فقد أسهمت الأفكار المبدعة لبيريرا في تقديم مفهوم جديد لتناول الطعام وصناعة أطباق متفردة وحصوله على هذه الجائزة".

ومن جانبها قالت صوفيا سلطاني من شركة "بي إن سي للنشر" المسؤولة عن تنظيم هذه الفعالية: "تلقينا المئات من الترشيحات وكان مستوى التنافس قوياً للغاية، الأمر الذي يعكس قوة قطاع الضيافة في الشرق الأوسط في الوقت الحالي. وساهم تفوق بيريرا على كافة المتنافسين بإثبات جدارته بهذا التكريم وتميزه وإبداعه في عمله".

وعمل بيريرا وخلال فترة قصيرة من انضمامه للعمل في مطعم "ويست 14" الواقع في "أوشيانا بيتش كلوب" في جزيرة نخلة جميرا، والذي يديره فندق "ديوكس دبي" المقرر افتتاحه قريباً، على تقديم مجموعة من الابتكارات المتميزة التي أسهمت في تعزيز نمو وعمليات المطعم مثل الإضافات الجديدة في أطباق غداء مشاوي الجمعة، وعروض ليلة لحوم البقر المشوية أيام الأحد، وإضافة مذاقات شهية لغداء المأكولات العربية أيام السبت.

وقال بيريرا: "لطالما تميزت نوعية الوجبات المقدمة في مطعم "ويست 14" بالجودة العالية والتميز في الطعم. وأنا سعيد بإضافة بصمتي الشخصية لقائمة ناجحة بالفعل من المأكولات المقدمة، وفخور بحصولي على هذه الجائزة، وأتطلع للمساهمة في تطوير المطعم نحو المزيد من التميز خلال الشهور القادمة".

وقال عبدالله بن سليم، الرئيس التنفيذي لشركة "سيفن تايدز" المطور لفندق "ديوكس دبي": "تمثل هذه الجائزة التكريم الأول لمطعم "ويست 14" تحت إدارة فريق عمل "ديوكس دبي"، ونحن فخورون بامتلاك أحد أبرز الطهاة مثل كليف بيريرا لقيادة عمليات مطعمنا، حيث أن إبداعه في الطهي وتميزه في إعداد أطباقه يتماشى بشكل تام مع تطلعاتنا لجعل "ديوكس دبي" أحد أفخم الوجهات الفندقية في جزيرة النخلة جميرا".

وكان بيريرا قد عمل في السابق مع الطاهي العالمي غاري روديز الفائز بنجمة ميشلين. وتضم قائمة الطعام الجديدة التي يدها مجموعة من المكونات الكلاسيكية عالية الجودة مثل أطباق "واغيو" لحم البقر، وقطع اللحم المشوي "تي بون"، وفطيرة الدجاج والمشروم، والسلمون المدخن، وكيكه سرطان البحر. كما تضم أشهر أطباق الحلويات التي يدها فطيرة التفاح وعشبة الواند، وفطيرة رغوة الليمون.

وضمنت لجنة تحكيم الجائزة عدداً من الشخصيات البارزة في القطاع مثل دانيال دورينغ، المدير التنفيذي لشركة "توماس كلين" العالمية، وربيع فغالي، مدير شركة رويا العالمية للضيافة والاستشارات، وعلي منظور، الشريك في "نايت فرانك"، وروبريشت كيتش، الرئيس التنفيذي ومؤسس "انهوكو جروب"، وماريان سولويك، مديرة اتصال القطاع في أكاديمية الإمارات لإدارة الضيافة، وغورافا سينها، المؤسس والمدير التنفيذي لشركة "انسغنيا وورد وايد"، وفليبو سونا، المدير ورئيس الفنادق لمنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا في "كولرس" العالمية.

يذكر أن مطعم "ويست 14" يفتح أبوابه يومياً طيلة أيام الأسبوع لاستقبال ضيوفه من الساعة التاسعة صباحاً حتى منتصف الليل. ويتميز المطعم بتصميم عصري بديع وواسع يتيح للباحثين عن تناول وجبة شهية في أجواء تتسم بالأناقة والرقي خيارات واسعة من قائمة طعام غنية بأشهى الأطباق.

- انتهى -

### تعليق الصورة :

كليف بيريرا الطاهي التنفيذي في مطعم "ويست 14" في نخلة جميرا يتسلم جائزة " نجم ذواقة الطعام".

### لمحة حول ديوكس دبي:

من المنتظر أن يضيفي ديوكس دبي نكهة انجليزية مميزة للمشهد الفندقي الفخم في دبي عند افتتاحه في وقت لاحق من العام الحالي. يضم الفندق 279 غرفة و227 شقة فندقية بالإضافة إلى مرافق عالمية المستوى للترفيه والمؤتمرات بما فيها الشاطئ الخاص المدهش وحوض السباحة الداخلي وحوض السباحة الخارجي بدون حواف وصالة اللياقة المتطورة فضلاً عن خمس مطاعم.

يذكر أن الفندق مملوك لـ سيفن تايدز وهي شركة خاصة قابضة مقرها في دبي بدولة الإمارات العربية المتحدة، أنشئت في عام 2004. تركز الشركة حالياً على قطاعات الضيافة والعقارات، وتهدف إلى تعزيز تواجدها والعمل بروح الابتكار وخلق شراكات استراتيجية والاستفادة من الفرص المتاحة بالشكل الأمثل لتعزيز محفظتها الحالية التي تشمل

عمليات الاستحواذ على فنادق تاريخية ومبان تجارية بالإضافة إلى الأبراج السكنية والمجمعات متعددة الاستخدامات في مدينتي لندن ودبي.

ولمزيد من المعلومات يرجى زيارة الموقع الإلكتروني: [www.seventides.com](http://www.seventides.com)

ولمزيد من المعلومات والاستفسارات الصحفية يرجى التواصل مع:

**سليم سطات**

مسؤول أول علاقات عامة

البريد الإلكتروني: [saleem@smc-pr.com](mailto:saleem@smc-pr.com)

رقم الهاتف: 050 3687363

**أحمد عبد الرازق**

منسق علاقات عامة

البريد الإلكتروني: [ahmad@smc-pr.com](mailto:ahmad@smc-pr.com)

رقم الهاتف: 056 8333075



شمال للاتصالات التسويقية

مدينة دبي للإعلام

دبي – الإمارات العربية المتحدة

هاتف المكتب: 971 4 3652711

الموقع الإلكتروني: [www.smc-pr.com](http://www.smc-pr.com)

يرجى متابعتنا على قنوات التواصل الاجتماعي:

