

Xefs francesos coneixen el peix palamosí



Els cuiners francesos, amb Sánchez i els responsables d'Es Portal i de l'empresa Peixos de Palamós Foto: EL PUNT AVUI.

Vuit xefs de restaurants parisencs amb una i dues estrelles Michelin van tastar una selecció de productes d'alta gastronomia a Es Portal Hotel Gastronòmic de Pals, com a cloenda d'una visita de treball organitzada per Peixos de Palamós. Al sopar hi van assistir Thomas Boullault, xef del Restaurant L'Arôme (1 estrella Michelin); Amaury Bouhours, sots xef del Restaurant Lasserre (1 estrella Michelin); Frédéric Marquet i Alexandre Léard, xef i sots xef de L'Espadon (2 estrelles Michelin) situat a l'Hotel Ritz Paris; Jérôme Bencetel, xef del restaurant Le Gabriel (2 estrelles Michelin), situat a La Réserve Paris Hotel & Spa; Marco Garfagnigni, xef de Le George (2 estrelles Michelin), situat a Four Seasons Hotel George V, i David Bizet, xef del restaurant La Galerie, també situada al Four Seasons Hotel George V. El cuiner d'Es Portal, Joan Carles Sánchez, els va oferir un menú degustació amb tonyina vermella, panegat amb crema de fonoll i pèsols de Llavaneres i escopinyes o

un Mar i muntanya de pollastre de pagès amb llagostins i recuit de can Pauet, de Jafre. L'empresa, que comercialitza peix a França, els va mostrar la llotja de Palamós i la seva factoria.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-04-2016 Pàgina 19

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/960068-xefs-francesos-coneixen-el-peix-palamosi.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui