

EL PRODUCTO AL SERVICIO
DE LA IMAGINACIÓN

III
ENCUENTRO
Gastronómico

ATLAS GOURMET 2014

KITCHEN CLUB

C/ General Pardiñas, 103 (Madrid)

Días 10 y 11 de febrero, de 11:00 a 19:30 h

Dos intensas jornadas profesionales con
DEMOSTRACIONES Y DEGUSTACIONES
de productos selectos con ensamblaje culinario
basado en primicias de alta gama.

Programa de Show Cooking previsto

LUNES, 10 DE FEBRERO

De 11:30 a 12:30 horas: José Sánchez, del Grupo Torres.

De 12:30 a 13:30 horas: Etienne Bastaits, del bistròt Atelier Belge de Madrid

De 16:00 a 17:00 horas: Luis Arévalo, del restaurante Kena de Madrid

De 18:00 a 19:00 horas: Joaquín Felipe, del restaurante Aspen de Madrid

MARTES, 11 DE FEBRERO

De 12:30 a 13:30 horas: Iñaki Oyarbide, del restaurante iO de Madrid.

De 14:30 a 15:30 horas: Julio Reoyo, del restaurante El Mesón de Doña Filo de Colmenar del Arroyo, Madrid.

De 16:00 a 17:00 horas: demostraciones Chocovic a cargo del repostero Sergi Vela.

Durante ambas jornadas, demostraciones permanentes de aplicaciones culinarias de foie gras Rougié con el asesor culinario de la marca, el chef José Luis Paz, así como degustaciones y demostraciones continuas a cargo del asesor gastronómico de Atlas Gourmet, el chef Alberto Ureña.



Traiteur de Paris



Colaboran...

ROUGIÉ: foie gras de pato y oca. Productos del pato
BRIDOR: especialista en pan y bollería francesa artesanal
CHOCOVIC: coberturas y decoraciones de chocolate
PONTHER: purés y coulis de frutas frescas
TRAITEUR DE PARIS: platos, guarniciones y postres 5ª gama
PREMIUM SHELLFISH: bogavante crudo pelado y vieiras
CROC IN: tartaletas comestibles, dulces y saladas
CAL&TER: huevos de trucha y salmón, erizos de mar
EUROAMBROSÍAS: alta gastronomía de 4ª y 5ª gama
NAICINA: patés, purés, cremas de castañas y marrón glacés
HUERTAS MUÑOZ: miniaturas saladas, conservas y 5ª gama
MUREDA: cuvée D.O. Valdepeñas y vinos.
CHELATS SARRATE: helados artesanales naturales
PASCAL RÍO: macarons dulces y salados a todo color
ROLPH&ROLPH: vasitos rellenos para catering
DELMOTTE: postres, tartas individuales y miniaturas
HACIENDA QUEILES: aceite de oliva arbequina virgen extra
AROTZ: setas y boletus en conserva ó deshidratados
MASDEU: miniconos y bases para catering y restauración
CASA DA PRISCA: confituras y salsas para quesos y foie
CAVIAROLI: cápsulas de aceite de oliva virgen extra

SRC

Esther de la Cruz. ACCIÓN Y COMUNICACIÓN. 914 430 293 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

ATLAS GOURMET 913 027 576 / info@atlasgourmet.com

O inscríbete en www.atlasgourmet.com

Programa de Shows Cooking previstos

LUNES, 10 DE FEBRERO

De 11:30 a 12:30 horas: José Sánchez, del Grupo Torres.

De 12:30 a 13:30 horas: Etienne Bastaits, del bistro Atelier Belge de Madrid.

De 16:00 a 17:00 horas: Luis Arévalo, del restaurante Kena de Madrid.

De 18:00 a 19:00 horas: Joaquín Felipe, del restaurante Aspen de Madrid.

MARTES, 11 DE FEBRERO

De 12:30 a 13:30 horas: Iñaki Oyarbide, del restaurante iO de Madrid.

De 14:30 a 15:30 horas: Julio Reoyo, del restaurante El Mesón de Doña Filo de Colmenar del Arroyo, Madrid.

De 16:00 a 17:00 horas: demostraciones Chocovic a cargo del repostero Sergi Vela.

Durante ambas jornadas, demostraciones permanentes de aplicaciones culinarias de foie gras Rougié con el asesor culinario de la marca, el chef José Luis Paz, así como degustaciones y demostraciones continuas a cargo del asesor gastronómico de Atlas Gourmet, el chef Alberto Ureña.

