

nombresección

aules gastronòmiques Bulthaup Girona

# l'art de cuinar

Aquest *cooking show* està obert a tothom que tingui interès per la gastronomia i vulgui conèixer-la des de la mescla de tradició i contemporaneïtat.



Des de fa dues temporades a Bulthaup Girona, un dijous de cada dos, s'organitza un espectacle de gust i color, de la mà de Jordi Dalmau, un jove xef de Palafolls, deixeble de Santi Santamaría durant dotze anys, i de qui ha après l'amor pel producte fresc de temporada i de proximitat, la base de la seva cuina. El fet d'haver viatjat per arreu del món, al costat de Santi Santamaría, queda reflectit en cadascun dels seus plats, que apleguen l'impacte sàpid i intel·lectual amb la consecució d'algunes receptes de fantasia, d'altres amb exotisme. No passa per alt algunes notes orientals, sense oblidar algun clàssic contemporani i,

evidentment, de creació pròpia; la qual cosa ens porta a presagiar en cada trobada que el millor encara està per arribar. Tampoc falten altres guindes amb sorpresa, com són alguns invitats de renom mundial que ens han acompanyat en alguna o altra sessió, tal com ho va fer recentment Joan Roca, xef d'El Celler de Can Roca, amb tres estrelles Michelin i no fa gaire considerat el millor restaurant del món per la llista The World's 50 Best Restaurants. L'excel·lència en la cura dels detalls ha fet que empreses importants en el sector com Pordamsa, Mont Ferrant, Riedel o Sensorial Espais hagin donat suport a aquesta iniciativa com a col·laboradors.



Salles gastronomiques bulthaup Girona un spectacle pour apprendre | Ce cooking show est ouvert à tous les passionnés de gastronomie désireux de la redécouvrir sous l'angle de la fusion entre tradition et contemporanéité.



Girona gastronomic classroom the learning show | This show cooking is open to anyone interested in gastronomy wanting to get closer to its traditional and more contemporary aspects.



Cela fait deux saisons qu'au bulthaup Girona, il y a un jeudi sur deux un spectacle de goûts et de couleurs réalisé par Jordi Dalmau, un jeune chef originaire de Palafoxs et disciple de Santi Santamaria pendant 12 ans. Il a appris de ce grand chef récemment décédé l'amour des produits frais de saison et de proximité, qui constituent la base de sa cuisine.

Ses voyages à travers le monde aux côtés de Santi Santamaria se reflètent dans chacun de ses plats. Ses propositions allient l'impact des saveurs et de l'intellect à la réalisation de certaines recettes pleines de fantaisie ou d'exotisme. Jordi Dalmau y ajoute bien sûr quelques notes orientales, sans oublier quelques classiques contemporains et, bien évidemment, des plats de sa création. Ainsi, nous pressentons à chaque rencontre que le meilleur est encore à venir.

Les surprises ne manquent pas non plus, comme certains invités de renommée mondiale qui nous ont accompagnés lors de certaines sessions, comme cela a récemment été le cas avec Joan Roca, chef du Celler de Can Roca, qui compte trois étoiles Michelin et a été élu il y a peu le meilleur restaurant du monde par le The World's 50 Best Restaurants. L'excellence dans le soin du moindre détail a conduit d'importantes entreprises telles que Pordamsa, Mont Ferrant, Riedel et Sensorial Espais à soutenir l'initiative en tant que collaboratrices.

For two seasons Bulthaup Girona, has been running a flavors and colors show Thursdays every 15 days. Jordi Dalmau, a young chef from Palafoxs was a disciple of Santi Santamaria for 12 years. From this great, recently disappeared chef, he learned love for the fresh season and proximity product, foundation of his cooking philosophy.

The fact of having travelled all around the world with Santi Santamaria reflects in each one of his dishes. His suggestions melt flavor and intellectual impact with the achievement of certain fantasy and other exotic proposals. Some oriental notes are not overpassed, without forgetting some contemporary classic and of his own creation. All this makes us feel that in each meeting the best is yet to come... We also lack of some extraordinary surprises, like certain worldly renowned guests that have joined us in some opportunity. One of them is Joan Roca, chef from Celler de Can Roca, with three Michelin Stars and recently named the best restaurant in the world by The World's 50 Best Restaurants.

The excellence in all details has made that important companies from our field like Pordamsa, Montferrant, Riedel, Sensorial Espais supported our effort as sponsors.

