

## ▼ Tercera semifinal de la V edición de Concurso Cocinero del Año

El 16 de octubre Joaquín Baeza Rufete se proclamó ganador de la tercera semifinal de la V edición de Concurso Cocinero del Año que tuvo lugar en el CCT (Centro de Cualificación Turística) de Murcia, con un menú compuesto de *Biscuit helado de foie con manzana ácida, brotes de mostaza y ahumados* como entrante; *Lechazo de cordero cítrico a baja temperatura con vainilla y queso de cabra* como plato principal; y *Cuajo de crema catalana con tierra de cacao y helado de cerveza negra con hojas de miel* como postre. También tuvo lugar la tercera semifinal de la I Edición de Concurso Camarero del Año que dio como vencedor al cartegenero Raúl Sáez García.

[www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)



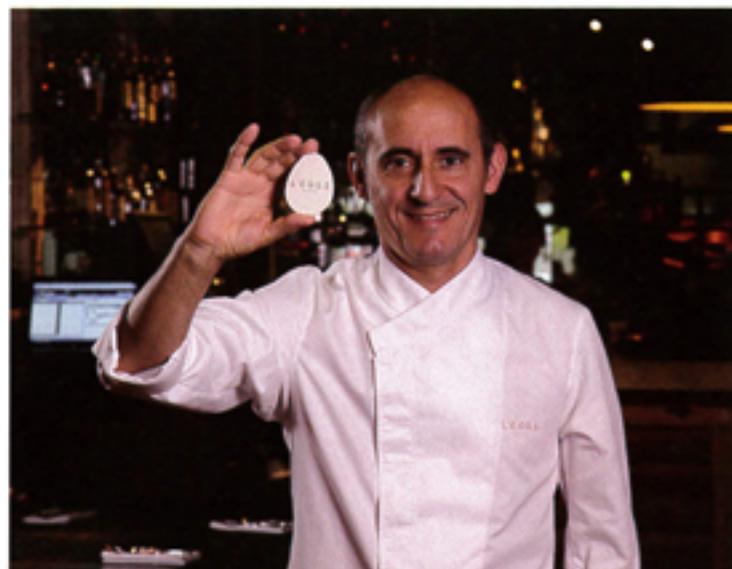
## ▼ Grey Goose® 10 reúne a los mejores bartenders del mundo

Los mejores talentos en el ámbito de la coctelería de 13 países se reunieron en el corazón de la región francesa de Cognac, para participar en el concurso Grey Goose® 10. Durante tres días, los 13 participantes visitaron la zona acompañados por el Maître de Chai François Thibault, creador de GREY GOOSE® vodka. El viaje culminó con un reto para los bartenders, a los que se pidió que creasen su propia interpretación del cóctel GREY GOOSE® dry martini así como la creación de un combinado inspirado en la historia de GREY GOOSE® del campo a la botella. Cihan Anadoluglu, de la coctelería Schumann de Munich, se proclamó ganador de Grey Goose® 10. [www.greygoose.com](http://www.greygoose.com)



## ▶ Presentación del libro Cocina Catalana

El 22 de octubre tuvo lugar la fiesta de presentación del libro *Cocina Catalana* en el Palau Robert de Barcelona, contando con la participación de los diferentes autores y de Ferran Adrià, autor del prólogo. Se trata de la producción más ambiciosa realizada hasta el momento sobre la *Cocina Catalana* actual, con 400 páginas, 168 recetas y más de 1.000 fotos únicas. En el libro 14 chefs prestigiosos de Cataluña presentan sus propuestas para hacer en casa. Además, el libro quiere rendir homenaje a Juli Soler, ex director de El Bulli. Los cocineros autores son: Joan



## ▶ L'Eggs, su nuevo restaurante en Barcelona

El chef Paco Pérez (dos estrellas Michelin en Miramar y dos en Enoteca), presentó su nuevo restaurante en Barcelona: L'Eggs. Es el primer restaurante gastronómico de Barcelona que tiene como protagonista de su oferta los huevos, ya sea como base del plato o como acompañante. En infinidad de formatos, texturas y preparaciones. En paralelo, y para aquellos que prefieren que los huevos se queden en el corral, se ofrece una sección alternativa de la carta. Arroces, ensaladas, carnes y pescados que siguen la misma filosofía: producto de calidad y elaboración creativa. Una cocina moderna basada en uno de los ingredientes más antiguos, que la maestría de Paco Pérez consigue poner al día. [www.leggs.es](http://www.leggs.es)

## ▶ Inauguración del Restaurante PEPITO



El 2 de octubre se inauguró el Restaurante PEPITO, el primer restaurante en Barcelona, que en honor a su nombre revoluciona el pepito elevándolo a la categoría de la cocina de Autor. PEPITO es un espacio acogedor, agradable y con un encanto especial que se encuentra en el corazón de la ciudad Condal y cuyo secreto se basa en un especial cuidado por la materia prima, donde los platos están elaborados con productos de máxima calidad. Para su inauguración organizó una degustación de su carta en la que se puede encontrar entrantes como el Pica Pepito y tapas más tradicionales elaboradas y presentadas con exquisita originalidad.

