

I FEEL FOOD



NH HOTEL GROUP AMPLÍA SU OFERTA GASTRONÓMICA CON UN CARTEL DE LUJO. LA COMPAÑÍA INCORPORARÁ PRÓXIMAMENTE EN EL NH COLLECTION EUROBUILDING UN MODERNO ESPACIO GASTRONÓMICO ASESORADO Y GUIADO POR PACO RONCERO, CON LA COCTELERÍA A CARGO DE DIEGO CABRERA. CON ESTE ESPLÉNDIDO CARTEL, LA ENTIDAD REAFIRMA Y ENRIQUECE SU APUESTA POR LA ALTA COCINA, SIEMPRE PRESENTE EN LA CADENA, DISTINGUENDO CON EL SABOR DE LA EXCELENCIA.

La compañía refuerza su oferta culinaria, ahora más diversa que nunca. Al reciente anuncio de traslado al NH Collection Eurobuilding de DiverXO restaurante del Chef David Muñoz galardonado con tres estrellas Michelin, le sucede la próxima apertura de un nuevo espacio gastronómico asesorado por el maestro Paco Roncero en el mismo edificio. Además, la prestigiosa compañía presentará una carta de cócteles obra del mixólogo Diego Cabrera, erudito de las mezclas, quien colaborará como asesor en diez de los hoteles NH Hotel Group. El dúo formado por Paco Roncero y Diego Cabrera refleja innovación, creatividad y exclusividad.

El primero, reconocido internacionalmente como uno de los más prestigiosos de la cocina de vanguardia española, es ganador del Premio Nacional de Gastronomía 2006 otorgado por la Real Academia de Gastronomía. Con dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino (Madrid), donde es Director y trabaja desde hace dos décadas, es un firme aliado de la cadena, con los dos locales de Estado Puro sobre los que incide y trabaja sobre el concepto de tapeo en la capital española.

Ahora, afronta el reto de diseñar como asesor un formato de brasería. "Un concepto de comida informal en mesas altas, unido al mundo de la coctelería y el vino, en un ambiente especial", tal y como lo define el chef. "Cuando viajamos a Estados Unidos o Asia, vemos cómo los hoteles funcionan como espacios que la gente quiere ir a visitar. Esto pretendemos: convertir NH Eurobuilding en un sitio atractivo, con distintas ofertas gastronómicas".

El comunicado de la cadena señala que la nueva propuesta "ofrecerá una cocina tradicional a partir del próximo mes de septiembre", y Luis Bartolomé será el responsable de ejecutar el formato. "Dentro del hotel, creemos que se pueden contar muchas cosas desde el punto de vista de la gastronomía. Hemos demostrado que podemos dar con la misma calidad un banquete de mil personas que una comida en una mesa para cuatro personas", apunta.

El nuevo espacio gastronómico suma así ocho estrellas Michelin y una inversión de cuatro millones de euros en impulsar su oferta culinaria. Más allá de las cifras, hay un objetivo cualitativo: elevar el atractivo gastronómico de los hoteles con una multioferta diversificada en formatos, tipo de cocina y precio.



"J'AIME LONDON" DE ALAIN DUCASSE, CON FOTOGRAFÍA DE PIERRE MONETTA Y EDITADA POR HARDIE GRANTBOOKS, ES LA NUEVA GUÍA CULINARIA DEL AFAMADO CHEF EN LA QUE OFRECE CIEN DESTINOS PARA LOS AMANTES DE LA BUENA COMIDA EN LA CAPITAL INGLESA. UNA MUESTRA DE LA GRAN VARIEDAD DE ESTABLECIMIENTOS QUE HAN HECHO DE LA GASTRONOMÍA DE LONDRES UNA DE LAS MEJORES ESCENAS DEL MUNDO.

Alain Ducasse nació el 13 de septiembre de 1956 en Grézat, al suroeste de Francia. Diplomado en la escuela de hostelería de Burdeos en 1978, se ha convertido en uno de los chefs más famosos y prestigiosos del mundo, además de un importante empresario. El creativo gastronómico, que comenzó a trabajar a los dieciséis años, se caracteriza por llegar a cocer los alimentos a muy bajas temperaturas empleando para ello muchos tiempos de cocción e incluso bolsas de vacío (sous-vide).

Sus conocimientos proceden de la cocina provenzal y mediterránea y de Alain Chapel, al que considera un maestro espiritual. En 1981, Alain Ducasse se hizo cargo de la cocina de "La Terrasse", restaurante del Hotel Juana, en Juan-les-Pins, que obtendría dos estrellas en la Guía Roja de Michelin. Sin embargo, sería en el Hotel de Paris de Montecarlo donde adquiriría su prestigio internacional al dirigir "Le Louis XV", primer establecimiento de un hotel en obtener las tres estrellas Michelin (la máxima distinción de la famosa guía). Este sería el comienzo de una carrera inigualable, tocando el cielo en 1998, momento en que se convirtió en el primer chef "seis estrellas". Sin embargo, estas distinciones no serían más que la punta del iceberg; hoy Ducasse posee el mayor complejo de restaurantes de lujo del mundo, que incluye más de veinte locales en diferentes puntos de Europa, América, Asia y África.

En "J'aime London", revela destinos gastronómicos de la capital inglesa que han conquistado su paladar y su corazón. Desde un pescado perfectamente cocinado, patatas fritas con crujiente rebozado de oro, hasta una hamburguesa indulgente en el Mercado de Brixton, un puré de guisantes que sólo los locales saben cómo hacer o los antigast Italianos de estilo rural, platos que han conquistado su corazón, con historias de un centenar de interesantes lugares repartidos en cualquiera de los cuatro puntos cardinales de la geografía londinense.

Separado en cuatro capítulos, el libro muestra un listado donde están presentes los más emblemáticos como "The River Café" y "Wolsey" hasta los más actuales, abarcando cafeterías, tiendas de delicatessen, bares u hoteles como "The Ledbury", "Bocca di Lupo", "José" o "The Village and Market Row".

"J'aime London" significa disfrutar en el momento propio de la genial estrella y sumergirse en la evolución de la escena de la comida del cosmopolita, ecléctico y vibrante Londres. Convertido en un crisol de inspiración para los gourmets y en un lugar de referencia mundial desde los últimos diez años.

Al mismo tiempo, con esta guía culinaria se rinde homenaje a los restauradores, productores y otros participantes en este mundo de indulgencia, además de a los artistas de la cocina que tan excelente trabajo hacen allí, en la ciudad que le dio una cálida bienvenida en el año 2007 tras la apertura de "Alain Ducasse at The Dorchester".