

# BAL HARBOUR VILLAGE, SEDE DE HAUTE CUISINE, LA EXCEPCIONAL EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN SUIZA

por admin | May 17, 2019 | Editor's Choice, Life & Style, W Gourmet





Durante el extraordinario evento culinario Haute Cuisine, seis chefs internacionales, que en conjunto poseen nueve estrellas Michelin, ofrecieron a los participantes cuatro cenas temáticas y seis exclusivas clases de cocina.

**Bal Harbour Village**, brillante enclave de estilo impecable y contemporáneo con prístinas playas de arena blanca en Miami Beach– fue sede del extraordinario evento gastronómico originario de Suiza, *Haute Cuisine*, en el que seis chefs mundialmente reconocidos y galardonados en conjunto con nueve estrellas *Michelin*, ofrecieron a los asistentes diez experiencias únicas como cenas temáticas y clases de cocina.





La zona más exclusiva del sur de Florida se transformó en un destino gastronómico incomparable al recibir a más de 285 invitados –incluyendo al alcalde de Bal Harbour Village, Gabriel Groisman– que disfrutaron de cuatro cenas temáticas y seis clases de cocina privadas con chefs de renombre internacional como **Jacques Pourcel** (tres estrellas *Michelin*), **Thierry Drapeau** (dos estrellas *Michelin*), **Joel Cesari** (una estrella *Michelin*) y **Jean-Baptiste Natali** (una estrella *Michelin*), todos procedentes de Francia; además de **Sergi Arola** (dos estrellas *Michelin*) de España y **Alain Caron** de Holanda.



- *Haute Cuisine* inició por la noche en *Bal Harbour Shops* con un coctel de bienvenida en el icónico *Centre Courtyard*, seguido por una cena temática en el restaurante *Le Zoo*, inspirada en la casa de moda de lujo francesa, **Balmain**. El menú fue creado por los chefs Pourcel, Drapeau y Caron, que en conjunto suman cinco estrellas *Michelin*.
- Al siguiente día, en *Oceana Bal Harbour* fue sede de una cena privada inspirada por el diseño arquitectónico de Piero Lissoni y la hermosa escultura *Seated Ballerina* de Jeff Koons, la cual estuvo liderada por los chefs Arola, Cesari y Natali, quienes comparten cuatro estrellas *Michelin*.
- La cena de seis estrellas *Michelin*, fusionó influencias musicales latinoamericanas con un delicioso menú creado por los chefs Natali, Pourcel y Drapeau en el restaurante *Artisan Beach* en *Ritz-Carlton Bal Harbour*.
- La épica aventura culinaria concluyó con una gala formal inspirada en la elegancia que evoca Bal Harbour. Iniciando con un coctel en *Ocean Terrace*, el restaurante al aire libre de *The St. Regis Bal Harbour Resort*, la celebración continuó con una cena de nueve estrellas *Michelin* en su exclusivo salón de eventos frente al mar, la cual estuvo conformada por un menú creado por los seis chefs invitados.





*Haute Cuisine* presentó además, seis clases de cocina inmersiva lideradas por alguno de los chefs en *The St. Regis Bal Harbour Resort* y *Ritz-Carlton Bal Harbour*.

“Estamos encantados por la colaboración que realizamos con *W Verbier* Suiza, creadores y anfitriones de esta experiencia anual en los Alpes Suizos desde el 2015, la cual nos permitió traer este extraordinario evento a Bal Harbour”, mencionó Trip Barrett, director de mercadotecnia y turismo de Bal Harbour Village. “Este festival gastronómico de cuatro días, reunió a reconocidos chefs a nivel mundial, para compartir su talento y pasión culinaria con los amantes de la comida en un escenario incomparable, Bal Harbour, por lo que esperamos con emoción ser sede de la segunda edición de *Haute Cuisine Bal Harbour* en el 2020”.

*Trip Barrett, Director de Mercadotecnia y Turismo de Bal Harbour Village*