

Vida y Estilo | Gastronomía

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

By Yesica Flores - May 17, 2019

119 0



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

Del 8 al 11 de mayo pasados, [Bal Harbour Village](#) –un 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 el miércoles 8 de mayo 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*.
- El jueves 9 de mayo por la noche, *Oceana Bal Harbour* fue la 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* del viernes 10 de mayo, 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 el sábado 11 de mayo por la noche. 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.



Durante los cuatro días, *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”.

Para más información acerca de este y otros exclusivos eventos en Bal Harbour Village, por favor visite [balharbourflorida.com/](http://balharbourflorida.com/)