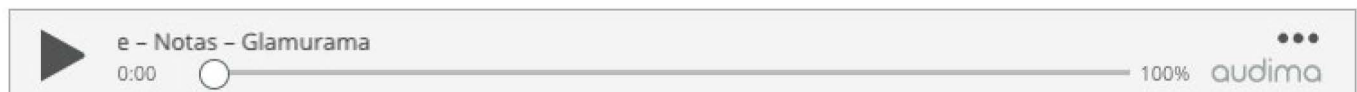


Bal Harbour reuniu chefs estrelados em evento gastronômico Haute Cuisine



COMPARTILHE:   



Bal Harbour reuniu chefs estrelados em evento gastronômico Haute Cuisine || Créditos: Divulgação

Seis chefs internacionais, nove estrelas Michelin, quatro jantares e seis aulas de culinária. Foram assim os dias 8 e 11 de maio, no Bal Harbour, em Miami, com a estreia do evento gastronômico Haute Cuisine, que apresentou aos cerca de 300 participantes o talento de alguns dos chefs mais celebrados do mundo.

O evento começou na noite de quarta-feira, 8, no Bal Harbour Shops, com um coquetel de boas-vindas no icônico Center Courtyard, seguido por um jantar no Le Zoo comandado pelos chefs Pourcel, Drapeau e Caron, que criaram um menu inspirado no estilo fashion da Balmain. Na quinta-feira à noite, o Oceana Bal Harbour organizou jantar intimista inspirado pelo estilo arquitetônico de Piero Lissoni e na obra Seated Ballerina, de Jeff Koons, com cardápio assinado pelos chefs Arola, Cesari e Natali. Na sexta-feira foram celebradas as influências musicais da América Latina em um jantar requintado no Artisan Beach House, dentro do The Ritz-Carlton Bal Harbour, liderado pelos chefs Natali, Pourcel e Drapeau.

Nos quatro dias aconteceram seis aulas de culinária imersiva, cada uma comandada por um dos chefs, no St. Regis Bal Harbour Resort e no The Ritz-Carlton Bal Harbour. A experiência foi concluída no sábado, com festão no The St. Regis Bal Harbour Resort. Chique!