

Gusto

Gourmet de El Palacio



Sal de grano

La Sal de Guérande es una sal marina natural, sin refinar, sin aditivos y secada al sol, procedente de la costa atlántica francesa, en la península de Guérande en Bretaña. Esta es considerada una de las sales marinas de alta calidad, al igual que otras sales.

La región de Guérande se llama en bretón Gwen Rann, el "país blanco", por su paisaje lleno de salinas. Como es una sal no refinada, rica en oligoelementos y sales minerales y no lavada, tiene un color gris claro por la arcilla que tapiza el fondo de las eras de las salinas. La mayor parte de la producción es de sal gruesa, de cristales de tamaño medio, sin embargo también se muele para venderse como sal fina.

Las salinas producen en pequeñas cantidades flor de sal, ésta es una sal exquisita de alto poder salino y de color blanco intenso que se forma en una fina capa sobre la superficie del agua.

La sal se recoge a mano por los paludiers, que son las personas que con la ayuda de un palo largo y flexible de junco o fibra de carbono rastrean la superficie de las eras de las salinas.

Esta sal gruesa se emplea como cualquier otra sal común, ya sea en su forma natural o molida. Por otra parte la flor de sal por su delicadeza, no se emplea para guisar y sólo se emplea sobre alimentos crudos.

Generalmente la sal de Guérande se emplea para salar la mantequilla, obteniendo de este modo una mantequilla salada con un mínimo de cinco por ciento de sal, o semisalada con entre .5 y tres por ciento de sal.



Este producto está a la venta exclusivamente en el Gourmet de El Palacio de Hierro: Sel de Guérande aux Algues, Sel de Guérande aux Herbes Bio y Sel de Guérande fina.



Vino tinto Tobelos Crianza 2003 TT

sistema de puntuación de vino Totalmente Palacio

Los Puntos T

Para el Gourmet de El Palacio es muy importante mantener a sus clientes informados y darles elementos para que puedan hacer una compra más informada y consciente.

Es así como, con el fin de valorar los vinos por su calidad real y alejarse del mercantilismo que hay en el sector, se han creado los Puntos T-Puntos Totalmente. Desde la segunda edición de Gusto de El Gourmet de El Palacio de Hierro, los vinos son puntuados con 1,2 ó 3 "Ts", por un Comité de Cata formado por expertos neutrales, objetivos y sin ningún compromiso con los productores o distribuidores.

Esta clasificación es muy rigurosa y se usa para calificar cualquier tipo de vino, aún los que no estén en el mercado mexicano.

El siguiente cuadro explica el criterio de evaluación usado:



Para más información buscar la revista Gusto del Gourmet de El Palacio

www.elpalaciodehierro.com

El Palacio de Hierro

SOY TOTALMENTE PALACIO®



Mónica Muñoz, Alejandro, Andrea y Yolanda Barrientos.

FESTIVAL GASTRONÓMICO

Café de Artistas visita la Ciudad de México

Café des Artistes Bistro Gourmet, la tradición gourmet de Puerto Vallarta está ubicado entre los mejores 10 restaurantes de México y las 80 mejores mesas del mundo

Hace 20 años, en un castillo mágico de Puerto Vallarta, Café de Artistas abrió sus puertas el 8 de diciembre, con un concepto gourmet que desde sus inicios y hasta la actualidad ha logrado consolidarse ofreciendo la inigualable oportunidad de vivir la experiencia gourmet más representativa de Puerto Vallarta.

Deleitando los sentidos en ambientes naturales de elegancia, exclusividad y confort, con la maestría culinaria del chef Thierry Blouet, aclamado por su toque mágico de genialidad en sus creaciones y su amor y delicadeza hacia los placeres culinarios, el Café de Artistas ha encontrado un lugar especial en el gusto mexicano.



Dominique Labarrere, Fernando Álvarez, Alejandro Vargas y Verónica Álvarez.

“Crear experiencias culinarias extraordinarias que toquen y capten los sentidos, que queden para siempre en los corazones de mis clientes”.

“La filosofía de mi cocina está inspirada en los colores, las formas, diseños arquitectónicos, modas, sonidos, aromas y experiencia que pasan por mi mente. Mezclar productos de alta calidad, la magia de los sabores, las especias y los vibrantes colores de México es una pasión para mí. Es todo sobre el encuentro del engranaje perfecto, la mejor tecnología para cada ingrediente, para hacer que nuestros clientes incorporen su humor, corazón y emociones”.

Thierry Blouet

Chef



Thierry Blouet.

EL CHEF

De origen francés, Thierry Blouet es aclamado internacionalmente. Con más de 27 años de experiencia, es miembro de la Asociación "Maitres Cuisiniers de France" desde el año 2000; miembro de la "Academie Culinaire de France"; socio fundador del Festival Gourmet Puerto Vallarta - Riviera Nayarit; y chef propietario y director del corporativo restaurantero Grupo Café des Artistes.

Este artista de la cocina es poseedor de innumerables trofeos y reconocimientos, entre los que figuran el título nacional "Chef del Año" y actualmente Bailli de Puerto Vallarta por la Caine des Rotisseurs.

EL ANFITRIÓN

El Club de Banqueros demostró su compromiso con la calidad en el servicio al participar en el Festival Gastronómico del Restaurante Café des Artistes, Puerto Vallarta-Punta Mita con la participación del chef y propietario Thierry Blouet que tuvo lugar del 5 al 9 de septiembre en sus instalaciones.

Este es el quinto festival gastronómico que el Club de Banqueros, orgullosamente mexicano, organiza en el marco de las celebraciones del bicentenario de la independencia de México.



Nicole e Ives de Polignac.



Arturo López, José Araujo y Rosé Blouet.

Informes:

CAFÉ DES ARTISTES
(322) 222-3228
www.cafedesartistes.com
CLUB DE BANQUEROS
16 de Septiembre 27
Centro Histórico
Ciudad de México
5722-4232 y 55
www.clubbanqueros.com.mx