



## **ENTRE FOGONES**

*taller de cocina original*

miércoles 1 de octubre - 11,30h  
Hotel InterContinental Madrid  
(Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid)

con el apoyo de



## PRESENTACIÓN

A iniciativa de Diálogo y Atout France, y en colaboración con diversas instituciones francesas, se celebrará en la capital la primera edición en España de la “Fête de la Gastronomie”. Del 26 de septiembre al 5 de octubre, propondremos al público una ruta gastronómica por diversos restaurantes franceses de Madrid, así como una serie de actividades culturales, solidarias y artísticas vinculadas con la gastronomía gala.

La temática elegida en 2014 -“L’amour des gestes et des savoir-faire”- expresa todas las particularidades de la gastronomía francesa, sus técnicas y sus productos. Por ello, hemos decidido organizar este taller para fomentar el encuentro y la simbiosis entre productos y técnicas francesas y el recetario español.

El Taller “Entre Fogones” se dirige en exclusiva a blogueros y medios vinculados al mundo de la gastronomía. Bajo la dirección del Chef José Luque del Hotel InterContinental Madrid, en las mismas cocinas del hotel, y con productos franceses puestos a nuestra disposición por Président, elaboraremos unas recetas originales.

## DESARROLLO DEL TALLER

El taller comenzará a las 11,30h y tiene una duración máxima de 2,30h.

El acto se dividirá en dos tiempos fuertes:

- 11,30h-13,30h. Taller práctico en cocina
- 13,30h-14,00h. Encuentro informal, degustación de los productos, comentarios y preguntas prácticas

Contaremos con los servicios de un fotógrafo que realizará durante el acto fotografías y mini videoclips que, a continuación, serán puestos a disposición de los asistentes para su utilización. Por supuesto, cada asistente podrá realizar las fotos y videos que desea para ilustrar los contenidos de sus blogs y canales online.

El Hotel InterContinental pondrá a disposición de los asistentes el material necesario para llevar a cabo las recetas y Président pondrá a disposición los ingredientes necesarios a su realización.

Las recetas han sido especialmente diseñadas por el Chef José Luque para esta ocasión. Podrán ser reproducidas en los blogs y canales online con la simple mención del nombre del Chef y del Hotel donde oficia.

Al finalizar el taller, un pequeño regalo será entregado a los asistentes.

Para su correcta organización, se ruega puntualidad a los asistentes. El punto de encuentro se sitúa en Recepción del Hotel InterContinental Madrid (Paseo de la Castellana, 49, 28046 Madrid).

El día del taller y, por si fuera necesario, François-Pierre Puech estará a su disposición en su teléfono móvil (658.866.977)

## A PROPÓSITO DE LOS ORGANIZADORES

La Asociación **Diálogo** tiene como Presidentes de Honor a su Majestad el Rey de España y al Presidente de la República Francesa. Su Patronato de Honor está formado por un centenar de empresas españolas y francesas presentes en España y en Francia, líderes en sus respectivos sectores. La Junta Directiva de Diálogo, integrada por personalidades del mundo empresarial, está presidida por José María Segovia. Nació en 1983 para contribuir al mejor conocimiento de las realidades de Francia y España y propiciar un clima de convergencia, colaboración y comprensión entre los ciudadanos de ambos países. Desde su creación, promueve actividades de carácter formativo, empresarial, cultural y social. Realiza estudios de opinión pública para conocer la percepción que ambos vecinos tienen el uno del otro.

**Atout France** es la Agencia de desarrollo turístico de Francia, creada en 2009 con el fin de favorecer el desarrollo turístico de Francia, acompaña a los profesionales del turismo francés en todas las etapas de su promoción turística: desde la concepción, el desarrollo hasta la comercialización. Desarrolla un modelo de colaboración único y original, con todos los actores del turismo francés, tanto empresas privadas, como institucionales u organismos asociativos. Y organiza cada año más de 2.000 operaciones de promoción en España dirigidas al público, a los profesionales y a la prensa.

#FiestadelaGastronomía

@ES\_France\_info

@DialogoEsFr

## A PROPOSITO DE LOS COLABORADORES

El **Hotel InterContinental Madrid** es uno de los hoteles de cinco estrellas más emblemáticos de la capital. Construido sobre un antiguo palacio del S. XVIII, está situado en el corazón del Paseo de la Castellana, muy cerca de la exclusiva zona comercial de la Calle Serrano, con excelente conexión hasta el centro histórico y a 11Km del aeropuerto. Dispone de 302 habitaciones y Suites, 16 salas de reuniones, equipadas con luz natural y el Club InterContinental, único en su categoría en Madrid con un elegante lounge y servicios únicos como el check in privado, late check out y un delicioso buffet. El restaurante "El Jardín del InterContinental" con terraza de verano ofrece la más cuidada gastronomía tradicional de mercado. El Brunch de los domingos, es un auténtico festín gastronómico de la mejor gastronomía nacional e internacional. Dispone de Fitness Center 24 horas con tratamientos bajo petición previa.

El **Grupo Lactalis**, fundado en 1933, es uno de los líderes mundiales del sector lácteo. La empresa internacional de origen francés, emplea a más de 61.000 personas, posee 200 fábricas y está presente en 61 países. En España, el Grupo Lactalis cuenta con 9 fábricas y 2.700 empleados. Además, adquiere leche a nivel nacional a más de 3.000 ganaderos. Entre sus productos se encuentran marcas como Puleva, Lauki, RAM, El Castillo, Gran Capitán, Flor de Esgueva, El Ventero, Président, Chufi o Galbani.

@InterConMadrid



## JOSÉ LUQUE, CHEF DEL RESTAURANTE "EL JARDÍN"



José Luque llegó al Restaurante El Jardín en Septiembre de 2005. Es experto en cocina tradicional, madrileña y de autor y le gusta combinar las recetas más conservadores con ciertos toques de innovación y frescura.

Luque tiene experiencia reconocida como Jefe de Cocina en diversos restaurantes y hoteles y ha realizado y diseñado reconocidas Jornadas Gastronómicas nacionales e internacionales. Lleva 17 años en el sector.

Ya lo dice el refrán "lo simple y bueno dos veces bueno". De eso ha tomado buena nota el restaurante El Jardín del InterContinental en 2014. De lo simple, eligiendo como nuevo concepto del restaurante la cocina madrileña y de lo bueno; materia prima de calidad y recetas antiguas pero renovadas para crear una cocina de Madrid puesta al día. El hotel ha combinado lo tradicional y lo local con un toque

sofisticado.

En esta nueva etapa el equipo dirigido por el chef José Luque huye de las fusiones y de la cocina internacional y se pone a buscar productos km0 y recetas de nuestras abuelas para darles una vuelta y presentar una carta de platos de siempre, versionados con un punto castizo. El bocata de calamares es un "must" de la nueva carta.

@luquechef

#cocinamadrid

#IHGFoodie

## JESÚS DE LA PUEBLA, JEFE DE PASTELERÍA DEL HOTEL INTERCONTINENTAL MADRID



Jesús de la Puebla dispone de una amplia experiencia como Jefe de Pastelería de los mejores restaurantes y hoteles de Madrid. Asumió el cargo en el Hotel Palace, el restaurante Pedro Larrumbe, el Hotel Ritz y, desde 2007, en el Hotel InterContinental Madrid.

Tiene también especialización en numerosas técnicas de pastelería y repostería, entre las cuales cabe destacar la elaboración de turrones, el caramelo y el chocolate.

Presentó hace poco una selección de postres basados en el madroño, el fruto madrileño por excelencia, aunque muchas veces olvidado, así como recetas más clásicas como los bartolillos y las torrijas

## LAS RECETAS QUE ELABORAREMOS

### **Ternera "Sancominada", Crema de Quesos Président y frutos secos**

#### Ingredientes para 10 comensales

Un kilogramo de carne de ternera carrillera, falda  
70 gramos de Puerro, de Apio, de Ajo, de Zanahoria y de Cebolla  
Una pizca de pimienta negra, laurel, tomillo, pimentón dulce y picante, de cominos enteros y de sal  
20 gramos de piñones, nueces de pecan, pistachos, avellanas y nueces de macadamia  
Medio litro de zumo de manzana  
5 gramos de lecitina de soja  
1 tarina de Crema de Camembert Président  
1 tarina de Crema de Semicurado Président  
1 tarina de Emmental Président  
1 tarina de Brie Président  
20 centilitros de aceite de oliva  
1 pizca de sakura mix y 1 pizca de sal maldón

### **Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscus de sablé y anís en grano**

#### Ingredientes para el pastel (10 comensales)

Un kilogramo de queso Rondelé mousse de queso natural  
200 gramos de azúcar  
Un kilogramo de nata semimontada  
200 gramos de mermelada de tomate

#### Ingredientes para la teja

500 gramos de harina  
300 gramos de mantequilla  
150 gramos de azúcar  
25 gramos de anises en grano  
2 huevos