

Para mais informações:

Paula Lewis, paula@spotlight-marketingpr.com

Mariana Haddad, mariana@spotlight-marketingpr.com



Novidades no Palme d'Or e Fontana!

Coral Gables, Flórida (agosto de 2016) – O verão está em pleno andamento no sul da Flórida e isso só pode significar uma coisa ... Miami Spice! Apreciadores da gastronomia, moradores e visitantes estão ansiosos por agosto para que eles possam comer nos melhores restaurantes de Miami sem custar os olhos da cara. O Miami Spice Restaurant Month é na verdade uma série de dois meses de oportunidades gastronômicas com desconto em toda a Miami, com menus de 3 pratos para almoço e jantar nos melhores estabelecimentos da cidade. Com tantos restaurantes para escolher, o Palme d 'Or e Fontana no The Biltmore Hotel criaram pratos atraentes, de dar água na boca, para os apreciadores da gastronomia!

No Palme d'Or, os hóspedes irão receber mais do que uma deliciosa refeição, eles vão participar de uma autêntica experiência de culinária francesa preparada pelo Chef estrelado Michelin Gregory Pugin e indicado ao prêmio James Beard de "Revelação do Ano". Usando ingredientes frescos, locais e sustentáveis, Pugin espera dar a cada hóspede a sensação de que ele ou ela tenha sido transportado para a França para uma noite de gastronomia e ambientação francesa. Pugin tem um estilo único de culinária que ele atribui à sua extensa e eclética experiência em treinamento culinário. Ele disse: "Eu gosto de preparar pratos clássicos franceses e adicionar um leve toque de modernidade neles. Eu estou procurando o equilíbrio perfeito e quero dar a cada hóspede uma refeição única e surpreendente".

No Fontana, o romance prevalece, no restaurante no pátio com paisagismo luxuoso do Biltmore. Com a sua fonte central e vista para a arquitetura mediterrânea do Biltmore, o Fontana oferece um encanto distintamente europeu e sofisticação desde o nascer até o pôr do sol. Chef Giuseppe Galazzi utiliza ingredientes orgânicos frescos e locais em todo o menu. Aqueles que desfrutarem do almoço e jantar, terão o prazer de explorar as empreitadas da culinária italiana regional do Chef Galazzi para oferecer aos hóspedes " experiências de refeições exclusivas que vão cativar os apreciadores da gastronomia".

O Miami Spice acontece até 30 de setembro – almoço US\$23 e jantar US\$39. Bon appétit!

Conheça nossos Chefs

CHEF GREGORY PUGIN

Nascido e criado na região Sudoeste da França, o Chef Gregory Pugin possui um currículo impressionante incluindo tendo trabalhado com o renomado Chef Joël Robuchon em seu laboratório de Paris, abrindo restaurantes e trabalhando em seu programa de TV. Depois de abrir L'Atelier de Joël Robuchon, em Nova York, onde permaneceu por dois anos como Sub Chef Executivo. Pugin deixou Robuchon para começar a trabalhar como Chef Executivo do Veritas, onde foi reconhecido com uma estrela Michelin e com a indicação de "Chefe Revelação do Ano" da James Beard Foundation. Antes de ingressar no Biltmore, Pugin foi o Chef Executivo no Le Cirque, no Bellagio, em Las Vegas, e recebeu o prêmio de "Prato Mais Saboroso do Ano" em 2011 por seu Oxtail Bucatini Timbale. O mais novo Chefe do Palme d'Or diz que ele está "sempre pensando sobre a experiência", e espera fazer de cada refeição "a melhor refeição que alguém já teve."

Entrevista com Chef Gregory Pugin

1. VOCÊ SEMPRE SOUBE QUE QUERIA SER UM CHEF? Comecei a cozinhar em casa quando criança, porque eu adorava estar na cozinha, comer bem e fazer as pessoas felizes com a minha comida. Fui estudar e obtive meu CAP e BEP Hôtellerie et Restauration (Diplomas de Qualificações Franceses para Hospitalidade e Gastronomia).
2. QUAL FOI O SEU PRIMEIRO TRABALHO NA COZINHA? Eu comecei como estagiário no Hôtel du Palais, em Biarritz, na França.
3. HÁ QUANTO TEMPO VOCÊ ESTÁ NO RAMO DE RESTAURANTES? Desde os 16 anos.
4. QUAIS SÃO ALGUNS DOS SEUS PRATOS FAVORITOS / DE ASSINATURA? QUE OS TORNA ESPECIAIS? Os meus favoritos variam, pois eu mudo o meu menu para refletir a mudança de estações. Atualmente, eu tenho dois favoritos: Bellota Ham: Porque reúne produtos da minha região, com todos os sabores que eu me lembro da minha infância, mas de uma forma muito refinada. Lemon Marinated Langoustine: Porque ele apresenta produtos de luxo do mar e um toque de sabor exótico que me lembra do Panamá, com o gelée vodka como o elo de ligação perfeito entre o doce e a delicadeza da carne do lagostim e a riqueza gordurosa do caviar.
5. O QUE VOCÊ MAIS GOSTA NO SEU TRABALHO? Ver as pessoas deixam a mesa com um sorriso nos lábios.
6. QUAL É A PARTE MAIS DIFÍCIL DO SEU TRABALHO? Sempre reavaliar o que eu faço para estar o mais próximo possível da perfeição.

CHEF GIUSEPPE GALAZZI

Nascido em Ferrara, na Itália, o Chef Giuseppe "Beppe" Galazzi desenvolveu sua paixão pela culinária com seu avô, um chef, e começou sua busca pela arte da gastronomia na tenra idade de 14 anos. Fortemente influenciado por seus professores no Culinary Institute em Ferrara, a curiosidade de Galazzi sobre o alimento se transformou na habilidade com que ele agora executa cada prato. O Chef Galazzi atribui seu estilo único ao seu amor por viajar, absorvendo receitas de várias culturas e transformando-as em suas próprias criações com ingredientes locais e orgânicos. Quando perguntado qual sua

contribuição para o menu equilibrado do Fontana, Galazzi respondeu: "Eu gostaria de oferecer o que as pessoas não podem encontrar muitas vezes em restaurantes, e que elas não vão cozinhar em casa."

Entrevista com Chef Galazzi

1. VOCÊ SEMPRE SOUBE QUE QUERIA SER UM CHEF? Meu avô foi chef, e ele me ensinou muito quando criança. Como sempre foi uma paixão minha, eu comecei na escola de culinária com a idade de 14.
2. QUAL FOI O SEU PRIMEIRO TRABALHO NA COZINHA ? Eu trabalhei na cozinha para uma empresa sem fins lucrativos, enquanto eu estava na universidade. Eu trabalhei lá durante o verão para ajudar a pagar minhas aulas na universidade.
3. QUEM VOCÊ CONSIDERA SER SEU MAIS INFLUENTE MENTOR / PROFESSOR NA CULINÁRIA? Quando eu estava na escola de culinária entre as idades de 14 e 18 anos, eu tive um professor notável que também era um artista. Ele era um pouco louco e divertido, e ele me ensinou que a arte culinária pode ser apenas isso - arte.
4. QUAL É O INGREDIENTE OU UMA REFEIÇÃO MAIS ESTRANHA QUE VOCÊ JÁ EXPERIMENTOU? Quando eu estava trabalhando em minha tese na Venezuela, comi capivara – uma forma de carne de caça. O animal é algo entre um porco e um rato. Foi muito bom!
5. VOCÊ COZINHA EM CASA? O QUE VOCÊ TEM EM SUA GELADEIRA? Eu sempre cozinho para minha esposa e meu filho. Eu gosto de manter ingredientes orgânicos para alimentar o meu bebê. Minha esposa e eu cultivamos vegetais em nosso quintal também.
6. ALGUM DESASTRE INESQUECÍVEL NA COZINHA? Não que eu me lembre.
7. FALANDO DE DESASTRES ... QUAL BEBIDA OU COQUETEL VOCÊ GOSTA PARA RELAXAR? Eu adoro vinhos tintos italianos. Meu favorito para relaxar seria o Sangiovese.



FIRST COURSE SELECTION

INSALATA DI SPINACI

baby spinach, watermelon, feta cheese, walnuts, pumpkin seeds, dried cranberry and almonds in lemon dressing

POLPETTE DI AGNELLO CON PUREA DI PATATE

three braised lamb meatball served on top of Idaho mashed potatoes

TORTINO DI POLIO, PATATE E OLIVE IN SALSA VERDE

sliced grilled octopus, potatoes, cherry tomatoes,
black olive tossed in salsa verde

SECOND COURSE SELECTION

LASAGNETTA DI VERDURE

alternates layers of homemade pasta, béchamel sauce,
parmigiano reggiano & braised seasonal diced vegetables

MERLUZZO ALLA PIASTRA CON QUINOA E ERBE SALTATE

pan seared honey glazed cod filet served with sautéed quinoa & kale

BISTECCA ALLA GRIGLIA

pan sizzled petite rib eye, truffle fries, peppercorn sauce

THIRD COURSE SELECTION

TORTA AL LIME

key lime tart, coconut meringues & mango sauce

TORTA DI NOCCIOLE E MOUSSE DI CIOCCOLATO

hazelnut cake with chocolate mousse, & crispy hazelnut layer

\$23.00 per Person

Restaurant GM Pred Starcevic, Chef Giuseppe Galazzi



Miami Spice 2016

First Course Selections

La Salade de Tomate au Jambon Iberique

Tomato Salad, Iberique Ham

L'Octopus et L'Escargot

Octopus, Snails, Wild Mushrooms and Spring Onion Emulsion

La Tarte Basquaise a l'oeuf de caille et Thon marinier

Basquaise Tart with Quail egg and marinated Tuna

La Bisque de Homard au fenouil

Lobster Bisque with fennel

Second Course Selections

La Saint- Jacques a la degustation de Mais

Scallops with a mirade of Maize

La Daurade Royal a la pomme de terre ecrase au King Crab Sauce

Bouillabaisse

Red Snapper Royale with potatoes King Crab, Bouillabaisse sauce

Le Canard au Kumquats

Roasted Duck Breast, Kumquats, Turnip, Orange sauce

La Piece de Boeuf, pomme de terre a la graisse de Canard, sauce cepes diable

Beef Tenderloin, potatoes in Duck fat, spicy Cepe mushroom sauce

Third Course Selections

Le Plateau de Fromages
Selection of International Cheeses

L'Eclair au Café
Éclair pastry, Coffee cream

L'opera passion Banane chocolat
Opera passion cake, banana & chocolate

La Peche facon Melba
Peaches in raspberry sauce, vanilla ice cream

\$39