

Els 10 millors dels Gourmets: Lumine

Continuant amb la celebració del 10è aniversari, l'Associació dels Gourmets de Tarragona va visitar aquest any 2008 els 10 restaurants guanyadors del Gastronomia durant la dècada de la seva història, els millors de cada any, per cercar el millor dels millors.

En aquesta recerca, el sopar del mes de juny de l'entitat gastronòmica tarragonina s'ha celebrat al restaurant **Lumine**, situat al Bach Club de Port Aventura a Salou, guanyador del Gastronomia de l'any 2007.

El sopar, elaborat pel xef **Eduardo Cuesta** per aquesta especial ocasió, es va iniciar amb Cortesías Lumine.



Entrant fred: carpaccio de presa ibèrica amb tomàquet especiat i virutes de formatge de cabra. Entrant calent: raviolis de ceps i llagostins amb crema de trufa i aire de remolatxa amb infusió de camamí-la.

Principal peix: llobarro con parmentier d'anxoves i salsa lleugera de julivert amb regalèsia.

Principal carn: cua de toro esmicolat amb cor de foie brasejat i vel de remolatxa.

Pre postre: sopa freda de pinya amb espuma de cítrics i fruits vermells.

Postre: crema de xocolata blanca amb esponjós de pistatxo i gelat de iogurt grec.

Petit fours: piruleta de 2 xocolates. Macarró de cafè. Bombó de xocolata amb xocopic.

Bodega: Cava Codorniu Pinot Noir. Vi blanc Les Brugueres DO Priorat. Vi negre Barón de Ley Finca Monasterio DO Rioja. Vi dolç Par Naranja DO Condado de Huelva.

Acabat el sopar, el xef, **Eduardo Cuesta**, acompanyat del cap de sala, **Jordi Diéguez**, va rebre el record del pas dels Gourmets en aquesta especial ocasió.



LUMINE. Carrer Torremolinos, s/n. 43840. Salou. Tel. 902 401 133. Horari: de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i gener. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Menjador privat per fins a 26 comensals.

Els 10 millors dels Gourmets: Termes de Montbrió



Seguint amb la recerca dels 10 restaurants millors, el sopar del mes de juliol de l'Associació dels Gourmets s'ha celebrat al restaurant de l'hotel **Termes de Montbrió**, ubicat als afores de Montbrió del Camp i guanyador del Gastronomia de l'any 2005.

El menú, elaborat pel xef del restaurant **Rudolphe Jean Zielinski**, va consistir en els següents plats: porció de mango cuit a 70°C, saltejats de ceps, formatge de cabra, dauets de foie i cruixent de sèsam. Canelons de cua de toro i espinacs, parmentier de patata a l'oli de tòfona blanca i salsa de vi DO Montsant, acabat amb una escalopa de foie. Semifred de formatge fresc, gelat de figues Coll de Dama i omres de Rasquera. Cafès.;

El celler que va acompanyar aquest apat va ser: Vi blanc Anna de Vallformosa. DO Penedès. Cellers Vallformosa.

Vi negre: Premium Vitae criança Magnum. DO Ca Rioja. Celler Vallformosa.

Cava: Carla de Vallformosa. DO Cava. Cellers Vallformosa. Aigües minerals.

Acabat el sopar, el director de l'hotel **Miguel Àngel Marco**, acompanyat pel xef i el director de menjador, va rebre de mans d'en **Josep Maria Rosell**, expresident de l'Associació Europea de Càmpings i expresident de la Fira de Turisme de Barcelona, invitat d'honor d'aquest sopar, una placa de plata, dissenyada per **Joan Blázquez**, commemorativa d'aquest acte del 10è aniversari dels Gourmets.

TERMES DE MONTBRIÓ. Carrer Nou, 38. 43340. Montbrió del Camp. Tel. 977 814 000. Fax. 977 826 251. Horari: de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. No tanca. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa.

Festa d'estiu dels Gourmets als jardins d'en Blázquez

Un vegada més el prestigiós joier tarra-
goní **Joan Blázquez**, autor del disseny
del Gastronía, entre d'altres precioses
escultures, ha cedit els magnífics jar-
dins de la seva casa a Altafulla per fer-hi els
Gourmets la festa d'estiu.
La nit va acompanyar i sota un cel estrellat, en
aquest marc idíl·lic, envoltat d'arbres i peces
d'art, més d'un centenar de persones van gaudir
d'una inoblidable nit d'estiu, assaborint un bon
sopar elaborat per un càtering i escoltant en
directe la música tropical d'un quartet cubà.
També hi va haver, després del sopar, una estona
per ballar i tastar còctels caribenys, entre els
quals va triomfar per golejada el *mojito*.
Com a convidat d'honor, va acompanyar als
gourmets en la seva festa d'estiu, i en repre-
sentació de l'alcalde d'Altafulla, el regidor de
turisme, que va pronunciar una petita xerrada
sobre la tasca que desenvolupen els gourmets
en pro del turisme gastronòmic, tot fent a la
vegada referències també al turisme d'Alta-
fulla. Tots els assistents van rebre el darrer
número (128) de la revista *Gastronomia i
Turisme*, així com un record de la creativitat
d'en **Joan Blázquez**.



Viatge per la Selva Negra i l'Alsàcia



Catedral d'Estrasburg



Cases típiques de Colmar



Restaurant Dorfstuben del Hotel Bareiss



La granja de Bareiss "Der Morlokhof"



Paisatge bucòlic al costat "Der Morlokhof"