

Les chefs Joan et Jordi Roca tiendront la vedette de la 10ème édition du “Inspirational Chef Programme” au Royal Hideaway Corales Resort à Tenerife (Iles Canaries)

Dans le cadre du programme haute gastronomie organisé chaque année par l'hôtel **Royal Hideaway Corales Resort 5* GL**, les chefs du restaurant espagnol “*Celler de Can Roca*”, table légendaire de Gérone élue plusieurs fois “meilleur restaurant du monde”, sont invités pour cette nouvelle édition afin d’orchestrer avec les frères Juan Carlos et Jonathan Padrón du restaurant “*Rincon de Juan Carlos*” deux dîners uniques 5 étoiles MICHELIN, les **9 et 10 mai prochains**.

En amont de l'événement, Jordi Roca et Ale Rivas, à la tête du célèbre glacier de Gérone *Rocambolesc*, des glaces à la forte personnalité s’inspirant des desserts de Jordi Roca, d’un voyage, d’un arôme, d’un souvenir... installeront leur premier ‘pop-up’ aux îles Canaries, du **15 au 28 avril**.

Adeje (Tenerife) – Avril 2024.- Depuis l'origine du *Inspirational Chef Programme*, il y a six ans, l'hôtel Royal Hideaway Corales 5* (Adeje, Tenerife) est devenu **un point de rencontre de la haute cuisine européenne**, visité par de grandes figures de la gastronomie mondiale telles que Massimo Bottura, les Frères Torres ou Ana Rôs, entre autres.

En cette année 2024, l'hôtel célèbre **la dixième édition** de ce programme de haute cuisine avec la visite de l'équipe d'*El Celler de Can Roca*, le projet des frères Roca. Au cours de cette édition spéciale, l'hôtel présentera deux rendez-vous majeurs.

Le premier aura un format sucré et correspondra à l'installation d'un **pop-up Rocambolesc**. Le **concept innovant de glaces à la forte personnalité, dirigé par Jordi Roca**, débarquera à l'hôtel Royal Hideaway Corales Resort **du 15 au 28 avril** pour le plaisir des clients et de tous les habitants de l'île de Tenerife.





Au cours du second grand rendez-vous de cette édition spéciale du *Inspirational Chef Programme*, l'équipe du **"Celler de Can Roca"**, dirigée par le **Chef Joan Roca**, préparera **deux dîners exclusifs** aux côtés de la brigade de **"El Rincón de Juan Carlos"**, les **9 et 10 mai prochains**.

Les glaces Rocambolesc s'installe sur l'île de Tenerife

Orchestré par **Jordi Roca et Ale Rivas**, **Rocambolesc** est la facette la plus douce et sucrée de l'univers des célèbres frères Roca. Selon ses propres mots, c'est *«une fenêtre sur rue présentant le monde de douceur du "Celler de Can Roca". Créativité illimitée sous forme de glaces onctueuses.»*

Cette vitrine douce et originale **visitera pour la première fois les îles Canaries** pour s'installer, pendant quatorze jours, à l'hôtel Royal Hideaway Corales 5* GL. Du **15 au 28 avril**, Jordi Roca et son équipe se rendront à Costa Adeje et feront découvrir leur univers glacé au public de l'île.

"El Celler de Can Roca" visite la cuisine de "El Rincón de Juan Carlos"

Dans la version la plus classique de ces rencontres de chefs, Joan Roca et son équipe de *El Celler de Can Roca* seront chargés de préparer **deux dîners exclusifs, avec les Chefs Juan Carlos et Jonathan Padrón, les 9 et 10 mai** au restaurant canarien **"El Rincón de Juan Carlos"**, où les produits locaux et de proximité seront mis en vedette.

Ce sera sans aucun doute une occasion unique de découvrir à Tenerife l'un des meilleurs et des plus influents chefs au monde. **Joan Roca** dirige, avec ses frères Josep – sommelier – et Jordi – pâtissier – l'un des restaurants les plus récompensés. **El Celler de Can Roca**, établissement phare de Gérone, possède trois étoiles Michelin et a été **classé n°1 dans le classement des 50 meilleurs restaurants au monde** en 2013 et 2015. Le même classement les a proclamés en 2019, *ad eternum*, **Best of the Best**, une catégorie spéciale créée la même année et réservée aux restaurants ayant atteint la première place au cours de l'histoire.

La cuisine orchestrée par Joan au *Celler de Can Roca* est une **cuisine créative unique sublimant et respectant les saveurs authentiques** grâce à l'application d'une technique précise. Pour ce faire, il harmonise tradition et modernité avec un dosage parfait, recherchant l'équilibre pour une fête de tous les sens et un voyage émotionnel pour les convives. Les plats mélangent science et tradition, technologie et sensibilité, produits et sensations.

De son côté, et positionné comme une référence gastronomique à Tenerife, **"El Rincón de Juan Carlos"**, avec **deux étoiles Michelin et trois Soleils Repsol**, est dirigé par les **chefs canariens Juan Carlos et Jonathan Padrón**. Les deux frères réalisent **une cuisine d'auteur exceptionnelle mettant en vedette les produits locaux innovants**. Une proposition contemporaine très personnelle et sans barrières également basée sur la créativité, l'originalité et le respect des meilleurs produits.

Des références en produits durables et locaux

Pendant son séjour sur l'île de Tenerife, l'équipe d'*"El Celler de Can Roca"* découvrira le travail actuellement réalisé à la **Finca La Calabacera-Ecología Gourmet**, une ferme collaborant avec l'hôtel en fournissant des produits bios et de saison à ses restaurants et pour le service des petits-déjeuners; ainsi que la **cave Altos de Trevejos** où ils découvriront les meilleurs vins de Tenerife.

Dans le cadre de cet événement, le célèbre chef Joan Roca partagera son expérience, ses travaux de recherche, ses anecdotes, ses techniques et autres curiosités personnelles avec la brigade de l'hôtel Royal Hideaway Corales 5* lors d'une nouvelle édition des conférences sur la créativité dans la haute-gastronomie, **"Inspirational Talks"**. Ces rencontres constituent une source d'inspiration et d'enrichissement pour l'équipe de l'hôtel.

Le meilleur hôtel gastronomique d'Espagne

Ces rencontres culinaires renforcent le rôle de l'hôtel Royal Hideaway Corales 5* comme l'un des meilleurs hôtels gastronomiques d'Espagne, titre qu'il a reçu du **Condé Nast Traveler**, le magazine international spécialisé dans le tourisme de luxe, dans son édition espagnole.

À la pointe de l'offre gastronomique des îles Canaries, cet hôtel emblématique du sud de Tenerife compte actuellement **deux étoiles Michelin** et **trois Soleils Repsol** pour son restaurant *"El Rincón de Juan Carlos"* orchestré par les frères Padrón ; et **une étoile Michelin** et **un Soleil Repsol** pour son **autre restaurant "San Hô"**, le concept Nikkei (fusion entre la cuisine japonaise et la cuisine péruvienne) dirigé par le chef de Tenerife Adrián Bosch.

Le restaurant de haute gastronomie italienne, *"Il Bocconcino"* complète l'offre culinaire de l'hôtel Royal Hideaway Corales Resort. Il propose un voyage du nord au sud de l'Italie avec la griffe du chef **Niki Pavanelli** ayant récemment été reconnu avec un **premier Soleil Repsol** et recommandé dans le guide MICHELIN Espagne 2024. De plus, le restaurant *"Starfish"* propose un menu local composé de poissons et fruits de mer frais de l'île. En complément, les riz et les viandes grillées exquis ne manquent pas, accompagnés d'une carte des vins soignée et pleine de créations emblématiques des îles Canaries.

Au cours de ces prochains mois d'**avril et mai**, les racines s'imposent dans une enclave transformée en destination gastronomique, où la culture et l'histoire canariennes convergent dans une offre innovante surprenante par sa grande qualité, son originalité et son engagement ferme envers les produits du kilomètre 0.

**Pour de plus amples informations et réservations pour la 10ème édition du "Inspirational Chef Programme" au Royal Hideaway Corales 5* :*

Tél. : 00-(34)-922 757 900

www.barcelo.com/fr

Télécharger [aquí](#) les visuels de cet évènement gastronomique

Barceló Hotel Group

Barceló Hotel Group, la branche hôtelière du groupe Barceló, est l'un des groupes touristiques les plus importants d'Europe, fondé en 1931 à Majorque (Espagne). Il fait actuellement partie des **30 plus grands groupes hôteliers au monde** en nombre de chambres avec plus de **290 hôtels de loisirs et urbains 4 et 5 étoiles**, totalisant plus de 64 000 chambres, répartis à travers 30 pays et commercialisés sous quatre enseignes : **Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts**, **Barceló Hotels & Resorts**, **Occidental Hotels & Resorts** et **Allegro Hotels**.

Il fait également partie du groupe Crestline Hotels & Resorts, société hôtelière indépendante de 130 établissements aux Etats-Unis.

Barceló Hotel Group compte une équipe de plus de 34 000 personnes partageant l'objectif de l'entreprise : la défense d'un tourisme plus régénérateur, axe sur lequel repose sa stratégie de durabilité **Barceló ReGen**, maximisant l'impact positif sur le développement économique, social et environnemental des destinations. Pour de plus amples informations : www.barcelo.com

Barceló
HOTEL GROUP

ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS

Barceló
HOTELS & RESORTS

Occidental
HOTELS & RESORTS

allegro
HOTELS