

per Mari Carmen Grau
Fotos: Nelly Badaea



Intercanvi Toulouse-Andorra Maridatge de cultures

La cultura gastronòmica francesa i andorrana van viure el seu gran moment en el sopar de gala de l'Hotel Plaza celebrat el 22 de maig passat, en el marc dels intercanvis entre el Crowne Plaza de Toulouse i l'Hotel Plaza d'Andorra.



Es el segon any de col·laboració entre aquests dos hotels, que consolida els lligams existents entre Andorra i França. L'intercanvi entre els dos hotels de la cadena, el Crowne Plaza de Toulouse, situat a la cèntrica plaça del Capitole, i l'Hotel Plaza Andorra, va rebre una excel·lent acollida entre els nombrosos convidats al sopar de gala, entre els quals hi havia presència de representants d'empreses del sector turístic, agències de viatges i mitjans de comunicació, entre altres. De la mà del xef *toulousain* Frédéric Ciranna amb el suport del seu segon de cuina, l'Alexis Métais, els comensals van poder gaudir de combinacions de sabors i de la gas-

tronomia francesa més exquisida, gràcies a les seves creacions. El sopar va començar amb petits plats de *delicatessen* per picar, com una escalopa de foie gras amb emulsió de cítrics, un carpaccio de vieires amb gingebre i llima, un rotllet de magret d'ànec amb formatge de cabra amb gust de tòfona i uns daus de salmó marinat amb pebre d'Espelette. L'aperitiu era un ravioli de bou de mar amb emulsió fumada, seguit d'un foie gras cuit al vi negre amb espècies i *chutney* de maduixes amb vinagre balsàmic, com a primer plat. El plat de peix estava protagonitzat per un lllom de turbot amb emulsió de porros i assortiment de verdures i el de carn, per un filet de bou fumat condimentat amb salsa diable i patates confitades.



El moment dolç va arribar amb les postres, un dolç de gerds i vainilla amb gelat de nata i violeta. Pel que fa al celler, es va començar amb un Crémant de Limoux, un Domaine Laurens, Cuvée de la Rose nº 7, seguit de dos Côtes de Gascogne, un Domaine de Miselle *moelleux* i un de sec. El sopar va acabar amb un Madiran, Domaine Sergent, i la satisfacció generalitzada dels convidats, que van viure una gran vetllada. ◇

Els comensals van poder gaudir de combinacions de sabors i de la gastronomia francesa més exquisida

