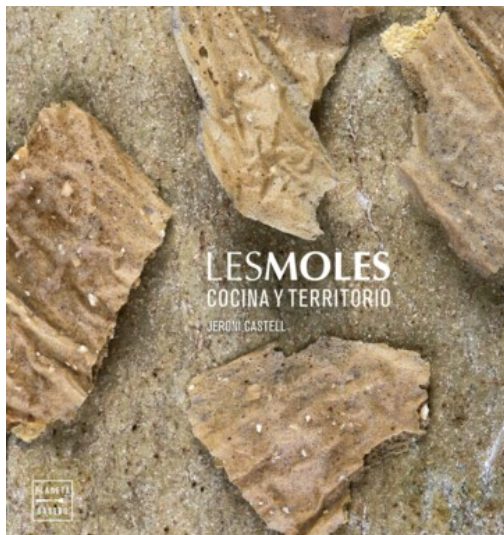




Les Moles

Jeroni Castell

Un ejemplo gastronómico de cómo se puede llegar al triunfo más apoteósico desde casi la nada.

Un ejemplo gastronómico de cómo se puede llegar al triunfo más apoteósico desde casi la nada.

La propuesta culinaria del restaurante Les Moles, un reconocidísimo establecimiento de cocina de autor que basa sus pilares gastronómicos sobre cuatro elementos fundamentales: productos de la zona y de calidad, recuperación de recetas ancestrales, innovación constante y, sobre todo, una infinita imaginación. Todo un homenaje a un restaurante que debería ser de visita obligada.

Fecha de publicación:

12/06/2018

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Jeroni Castell

La relación entre **Jeroni Castell** y la cocina empieza tarde y por casualidad. Al abrir Les Moles, Castell era el responsable de sala, pero la necesidad de cubrir la baja por enfermedad de su cocinero en época de trabajo provocó que Jeroni tomase la imperiosa decisión de cambiar la sala por los fogones. Años después, y tras formarse año tras año en las mejores cocinas del país, la recompensa llegó: desde 2009 el restaurante está reconocido con un Sol Repsol, el máximo galardón gastronómico del país, y desde 2013 con una estrella Michelin.