



Fecha de publicación:
22/10/2019

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordova@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Pizzas para llevar

Jérôme Quilbeuf

Pizzas gourmet para preparar en casa.

Pizzas gourmet para preparar en casa.

Pizzas extraordinarias, sabrosas, divertidas, soberbias, canallas, apetitosas, de autor, originales, veganas, del mundo... Todo tiene cabida sobre una masa fina y crujiente con los ingredientes más escogidos, y con una de las elaboraciones más sencillas y polivalentes que existen, siempre que se sigan unas mínimas reglas de calidad de producto y de cocción adecuada. Pizzas para todos. Pizzas para compartir. Pizzas para llevar.

Jérôme Quilbeuf

Jérôme Quilbeuf ha consolidado la mayor parte de su experiencia culinaria en los multiestrellados restaurantes de la chef catalana Carme Ruscalleda. Tras graduarse en el instituto culinario de París se muda a Barcelona, donde comienza a trabajar como chef asistente en el Hotel Hilton. En su temprana carrera recibe el premio Mejor Cocinero Joven de Cataluña (2001). En 2004 el joven chef pasa a la cocina del restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar, que obtiene su tercera estrella durante su paso, y en 2006 se convierte en el jefe de cocina del restaurante Sant Pau de Tokyo, que recibe dos estrellas Michelin bajo su mando. En 2010 pasa a dirigir el restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar hasta 2018, y en 2016 abre junto a su esposa, Rie Yasui, el restaurante Nonna Maria, considerada la mejor pizzería de Barcelona. Desde 2018 dirige el Cook Japan Project, un proyecto creativo de menús efímeros con ingredientes japoneses en el que participan renombrados chefs de todo el mundo.