



Buscador Buscar

[Inicio](#) [Pastelería](#) [Panadería](#) [Cocina Dulce](#) [Food Style](#) [Biblioteca](#) [Empresas](#) [Nosotros](#)

[Inicio](#) / [Panadería](#) / Xavier Barriga presente en la cena ocho estrellas Michelin

Xavier Barriga presente en la cena ocho estrellas Michelin

Enviado el 11/06/2015.

El pasado sábado 30 de mayo tuvo lugar en el Castell de l'Empordà la presentación de la première del cortometraje "Napoleon's Waterloo".



Libreria
Gastrono
mica.com



Albert Diks, propietario del Castell de l'Empordà posee la maqueta a escala más grande de Europa de la batalla de Waterloo con más de 2.100 soldaditos de plomo. Le ha costado **más de 20 años terminar esta maqueta** con la que ha grabado un cortometraje para conmemorar el bicentenario de la Batalla de Waterloo, una batalla en la que participó su tatarabuelo.

Para la première del cortometraje, Albert Diks, organizó una cena de la mano de los chefs Jacques y Laurent Pourcel, Paco Pérez y Alain Caron, que juntos suman un total de 8 estrellas Michelin.

El menú, inspirado en Napoleón y la batalla de Waterloo combinaba a la perfección aires de cocina francesa y mediterránea. Turrís, de la mano de Xavier Barriga, también estuvo presente en esta cena para la que elaboró diversos tipos de panes que acompañaron a las creaciones de los chefs. Pan clásico Turrís, pan de cereales con crujiente de semillas, pan de nueces y pan de olivas, todos ellos elaborados con masa madre natural. Como todos los panes Turrís, están hechos a mano, con ingredientes 100% naturales, largas fermentaciones y cocidos en hornos de suela con piedra refractaria que garantizan una corteza caramelizada, crujiente y con todo el sabor de los azúcares tostados.

