**BAL HARBOUR ANUNCIA LA SEGUNDA EDICIÓN DE *HAUTE CUISINE*: LA TRAVESÍA GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA**

* De los próximos 5 al 9 de mayo, seis chefs internacionales que en conjunto poseen nueve estrellas Michelin, ofrecerán increíbles cenas y clases de cocina interactivas en Bal Harbour Village.

**Ciudad de México, a 10 de febrero de 2020.–** Tras el éxito de la edición inaugural, [Bal Harbour Village](https://www.balharbourflorida.com/) –un brillante enclave de estilo impecable y contemporáneo con prístinas playas de arena blanca en Miami Beach– anuncia la segunda temporada de *Haute Cuisine* del 5 al 9 de mayo, una experiencia culinaria que acerca a los huéspedes y visitantes a las creaciones de seis de los chefs más afamados a nivel mundial y quienes en conjunto poseen nueve estrellas Michelin.

El año pasado más de 300 personas participaron en las exclusivas actividades de *Haute Cuisine*, por lo que en esta su segunda edición, ofrecerá de la mano de seis aclamados chefs internacionales y tres talentosos chefs residentes –embajadores de la extraordinaria escena culinaria de Bal Harbour que harán su debut en el festival–: cuatro cenas temáticas y 16 clases de cocina interactivas.

Creado en Suiza en *W Verbier* en 2015, *Haute Cuisine* se ha convertido en una de las experiencias gastronómicas más famosas en los Alpes suizos, previo a su exitoso debut en Bal Harbour Village el año pasado. Fusionando las pasiones culinarias de los amantes de comida con la de reconocidos chefs, *Haute Cuisine* Bal Harbour cuenta con un programa cuidadosamente curado de clases de cocina interactivas y cenas temáticas de cinco tiempos con maridaje, cuyos menús muestran innovadoras técnicas de cocina.

* Comenzando el martes por la noche, Bal Harbour Village dará la bienvenida con una exclusiva recepción en *Oceana Bal Harbour*, ofreciendo una maravillosa selección de canapés de cada talentoso chef, y durante la cual los invitados podrán conocerlos e interactuar con ellos.
* El miércoles 6 de mayo, una cena con la moda como tema principal, estará disponible para los invitados en *Le Zoo*, una joya francesa del restaurantero Stephen Star dentro de *Bal Harbour Shops*. El menú será creado por los chefs Makoto Okuwa, Joel Cesari y Thierry Drapeau, quienes juntos poseen tres estrellas Michelin*.*
* El jueves por la noche una temática cena de arte tendrá lugar en *The Grill* en *The St. Regis Bal Harbour Resort* y estará liderada por los chefs Jacques Pourcel, Jean-Baptiste Natali y Conrado Tromp, quienes suman cuatro estrellas Michelin.
* El 8 de mayo por la noche, los chefs Pourcel, Alain Caron, Sergi Arola y Anthony Le Pape –que en conjunto poseen cinco estrellas Michelin– crearán una cena con temática de diseño en *Artisan Beach House* en *Ritz-Carlton Bal Harbour*.
* El sábado por la noche, concluirá el evento de cinco días con una espectacular cena de nueve estrellas Michelin creada por todos los seis chefs internacionales en *Atlantikós* en *The St. Regis Bal Harbour Resort*, seguida por una velada de exquisitos postres y champaña.

Además de las exclusivas cenas temáticas, los invitados podrán participar en 16 clases de cocina interactivas, impartidas por los chefs en *The St. Regis Bal Harbour Resort y Ritz-Carlton Bal Harbour*. Las clases están limitadas a solo 10 invitados por sesión, para garantizar que la experiencia sea verdaderamente íntima.

A través de estas experiencias únicas, los epicúreos tendrán la oportunidad de aprender y disfrutar del talento de nueve prestigiosos chefs alrededor del mundo. Y además de los aclamados chefs que participaron en la edición 2019 de *Haute Cuisine*, durante esta segunda edición, tres de los chefs más afamados de Bal Harbour harán su debut en el festival: Makoto Okuwa, conocido como uno de los maestros de sushi más famosos de Miami y quien se encuentra a cargo de *Makoto* de *Bal Harbour Shops*; el chef ejecutivo Conrado Tromp, quien supervisa todas las operaciones culinarias en *The St. Regis Bal Harbour Resor*t; y el chef ejecutivo Anthony Le Pape, encargado de los conceptos de alimentos y bebidas en *Ritz-Carlton Bal Harbour.*

* **Jacques Pourcel**, tres estrellas Michelin. Originario de Montpellier al sur de Francia, el chef Pourcel abrió su restaurante *Le Jardin des Sens* –galardonado con una estrella Michelin–, en conjunto con su hermano gemelo, Laurent Pourcel. Especializado en sabores y conceptos mediterráneos, planea abrir un nuevo restaurante este año llamado *Place de la Canourgue*.
* **Sergi Arola**, dos estrellas Michelin. Fungiendo como como director culinario en el famoso bar de tapas *Eat-Hola* en *W Verbier* en Suiza, el chef Arola recibió recientemente una nueva estrella Michelin por su restaurante *LAB by Sergi Arola* en Sintra, Portugal. Reconocido por su cocina creativa, destaca además en el mundo gastronómico por su pasión por la música al ser conocido como el “rock star chef”, ya que fue guitarrista en un grupo de rock español llamado Los Canguros.
* **Thierry Drapeau**, dos estrellas Michelin. Inspirado en los sabores de diversos lugares que ha visitado a lo largo de su carrera, el chef Drapeau sirve cocina local rica e inventiva en su restaurante homónimo galardonado con una estrella Michelin en Saint-Sulpice-le-Verdon, Francia. Al favorecer a las hierbas sobre las especies, crea una fragante “cocina floral” y de colores brillantes.
* **Joel Cesari**, una estrella Michelin. Propietario y chef ejecutivo del hotel–restaurante *La Chaumière* en Dole, Francia, condecorado con una estrella Michelin; Cesari presenta una propuesta gastronómica que fusiona los estilos tradicional y contemporáneo. Él obtiene cuidadosamente sus productos e ingredientes de todo el mundo para asegurar que sus clientes reciban platillos de la más alta calidad.
* **Jean-Baptiste Natali**, una estrella Michelin. Originario de Haute-Marne en Francia, el chef Natali se conviritó en el chef más joven en recibir una estrella Michelin –a la edad de 27 años–, por su restaurante *Hostellerie La Montagne* en Colombey-les-Deux-Églises. Inspirado por sabores salvajes, se refiere a sí mismo como un “narrador de sabores” debido a que considera su oficio, una verdadera forma de arte.
* **Alain Caron**. Viviendo en los Países Bajos, el chef Caron fue uno de los jueces en el program de televisión internacionalmente reconocido *MasterChef Holanda*. Autor de libros de cocina, es también un gran conocedor de los productos locales holandeses y recientemente abrió su restaurante en Ámsterdam llamado *Café Caron*.
* **Makoto Okuwa**. Estudiante del Iron Chef Morimoto, el chef Okuwa llevó la comida japonesa al siglo XXI en su restaurante homónimo ubicado dentro de *Bal Harbour Shops*. Reconocido como uno de los chefs más exitosos de la ciudad, Okuwa ha transformado con sutil elegancia la comida japonesa tradicional en verdaderas experiencias culinarias distintivas, usando los mejores productos del mar, carne *premium* de origen americano y japonés, pinchos en robata cocinados en una parrilla de carbón blanco y mucho más.
* **Conrado Tromp**. Con una experiencia a nivel mundial de 23 años en la industria, el chef Tromp ha supervisado restaurantes con estrellas Michelin en Japón y ha tenido importantes roles culinarios en Holanda, Francia, el Medio Oriente, Alemania y Maldivas.
* **Anthony Le Pape.** Originario de la región de Bretaña en Francia, el chef Le Pape ha trabajado en las mejores cocinas de Europa, Sudamérica y Estados Unidos. Antes de unirse al equipo de *Ritz-Carlton Bal Harbour*, trabajó en los hoteles de Gran Caimán y Miami Beach, ambos propiedad de *Marriott International.*

Elevando a nuevas alturas su extraordinaria oferta culinaria con la segunda edición de *Haute Cuisine*, Bal Harbour Village continúa su posicionamiento como un destino gastronómico incomparable en el que tanto residentes como visitantes, pueden disfrutar de más 10 diferentes conceptos de restaurantes y más de cinco tipos de cocina en su kilómetro y medio de extensión.

“A medida que seguimos evolucionando, estamos honrados de ser la sede, por segunda ocasión, de este prestigioso evento para nuestros residentes y visitantes” dijo Gabriel Groisman, alcalde de Bal Harbour Village. “Nos hemos establecido como un importante epicentro cultural para la moda y el arte, por lo que colaborar con los líderes de la industria y chefs con estrellas Michelin, fortalece nuestra influencia en el mundo culinario”

*Haute Cuisine* se presentará en distintos espacios en Bal Harbour Village incluyendo *Bal Harbour Shops, Ritz-Carlton Bal Harbour, The St. Regis Bal Harbour Resort* y *Oceana Bal Harbour*. El boleto de acceso a cada una de las cenas y las clases de cocina interactivas tendrá un costo de $250 dólares por persona; mientras que la cena final tendrá un precio especial de $350 dólares por persona; finalmente la velada de postres y champaña tendrá un costo adicional de $125 dólares por persona. Para obtener más información y para consultar el calendario completo de las actividades de *Haute Cuisine*, por favor visite [balharbourflorida.com/hautecuisine](http://balharbourflorida.com/hautecuisine). Los boletos estarán a la venta a partir del 7 de febrero.

Para mejorar aún más la extraordinaria experiencia de *Haute Cuisine*, los cuatro hoteles de Bal Harbour Village ofrecerán tarifas preferenciales a aquellos que asistan al festival. Las tarifas de [*The St. Regis Bal Harbour Resort*](https://www.marriott.com/hotels/travel/miaxr-the-st-regis-bal-harbour-resort/) y[*Ritz-Carlton Bal Harbour*](https://www.ritzcarlton.com/en/hotels/miami/bal-harbour?scid=461bcf58-f4b3-4d9e-beb3-10b2639c9b2c&ppc=ppc&pId=ustbppc&nst=paid&gclid=Cj0KCQiAjfvwBRCkARIsAIqSWlObV3ZP5zjOBmBi-dBm76ucCh2xgmg_bIfL8ZNuKGhQGr9mWlc6FfQaAq9FEALw_wcB&gclsrc=aw.ds) comenzarán en los $399 dólares por noche; mientras que la noche en [*Quarzo Bal Harbour*](https://www.quarzohotel.com/) iniciará en los $239 dólares; y para los que deseen hospedarse en [*Sea View Hotel*](https://seaview-hotel.com/), la tarifas especiales comienzan en los $165 dólares.

###

**Acerca de Bal Harbour Village**

Hace más de 70 años, los fundadores de *Bal Harbour Village* –Robert Graham, Carl Fisher y Walter O. Briggs–, planearon cuidadosamente un modelo de comunidad que se ha convertido en un destino de renombre internacional. *Bal Harbour Village,* el brillante enclave en la punta norte de Miami Beach, posee una milla de prístinas playas de arena blanca y palmeras entre la bahía Vizcaína y el océano Atlántico, hoteles cinco estrellas, restaurantes de alta gastronomía, una playa privada, y atrae a los viajeros más exigentes del mundo que buscan compras de alto nivel, entre muchas otras cosas. El elemento clave que define el estilo y la elegancia de *Bal Harbour Village* es *Bal Harbour Shops*, el hogar de más de 100 marcas de moda y joyería incluyendo a Chanel, Balenciaga, Valentino y Bulgari. Este centro comercial de lujo al aire libre es el único lugar donde los visitantes disfrutar ir de compras a *Neiman Marcus* y *Saks fifth Avenue*, ubicados a tan solo unos pasos uno del otro. Con hospedaje para todo tipo de viajero, *Bal Harbour Village* ofrece cuatro propiedades: *Sea View hotel,* primer hotel de la zona; T*he St. Regis Bal Harbour Resort*, que cuenta con cinco diamantes por la AAA; *Ritz-Carlton Bal Harbour*; y *Quarzo Bal Harbour,* un hotel boutique. La escena culinaria en Bal Harbour incluye *Makoto*, un innovador concepto de cocina japonesa de Stephen Starr; *Carpaccio*, el favorito de las celebridades; *Le Zoo,* un bistro francés; *Artisan Beach House de Ritz-Carlton*, un restaurante de comida casual con increíbles vistas al mar; *Atlantikós* en *The St. Regis*, que ofrece cocina tradicional mediterránea; entre muchos otros. Para más información sobre *Bal Harbour Village*, por favor visite [www.balharbourflorida.com](http://www.balharbourflorida.com/).

**Acerca de *W Verbier***

Situado a 1,531 metros de altura y con acceso directo a más de 400 km de áreas de esquí y senderismo, *W Verbier* combina el diseño urbano alpino contemporáneo con lo mejor de *W Happenings*. Las 123 elegantes habitaciones y *suites* –cada una con chimenea, cama *Signature W* y balcón privado– son perfectas para una escapada íntima después de un día emociones al aire libre. Abierto todo el año, el hotel ofrece seis restaurantes y bares, incluyendo el bistronómico *W Kitchen* y el exclusivo *Eat-Hola Tapas Bar*, una escapada relajante en el *Away® Spa* y 300 metros cuadrados de espacios flexibles para eventos. *W Verbier* acapara miradas y ofrece todo bajo un mismo techo.

Del 1 al 4 de abril de 2020, *W Verbier* le da la bienvenida a *Haute Cuisine* en el paraíso alpino para celebrar la quinta edición de un fin de semana repleto de cenas temáticas y talleres. Durante cuatro días, 10 chefs con estrellas Michelin compartirán su pasión por la gastronomía durante clases de cocina interactivas y noches culinarias excepcionales. Para obtener más información, por favor visite [www.wverbier-restaurants.com/haute-cuisine](https://www.wverbier-restaurants.com/haute-cuisine).

**CONTACTO DE PRENSA:**

Sandy Machuca

[sandy@another.co](mailto:sandy@another.co)

Public Relations Manager

Of. 6392.1100 Ext. 3415

M: 04455 2270 5536

Peisha Yee

[peisha.yee@another.co](mailto:peisha.yee@another.co)

Account Executive Sr.

Of. 6392.1100

M: 04455 3333 5732