

MARÍA CANABAL | FRANCIA

Escritora y periodista especializada en gastronomía, divide su tiempo entre París, Madrid y Copenhague. Autora del photoblog Croque "Le Monde" en el diario Le Monde. Colaboradora en revistas de culto culinarias. Presidenta de Parabere Forum, foro que destaca el papel de la mujer en el campo gastronómico. Autora prolífica, recientemente publicó "Coquilles Saint-Jacques".



Adeline Grattard fue una de las mejores alumnas de Pascal Barbot (restaurante L'Astrance en París, tres estrellas Michelin París). Con él como mentor aprendió el respeto, la disciplina y a elegir el mejor producto. La sensibilidad, intrínseca de su carácter, es su ingrediente más íntimo. Quizás sea el mejor adjetivo para describir su estilo: sensible.

Tras su etapa parisina, el destino la llevó a Hong Kong, donde aprendió los entresijos de la cocina china, las complicadas técnicas de la cocción al vapor y el dominio del fuego directo.

Gracias a esta doble influencia, la técnica de Adeline está inspirada por la cocina del imperio del medio, pero respeta y preserva su identidad francesa. Su esposo, Chi Wah Chan, dirige la sala y propone un maridaje de té sorprendente. Muchos auguraban un desastre total a esta apuesta arriesgada, pero la Guía Michelin les dio razón, distinguiendo el restaurante con una estrella Michelin a los pocos meses de su apertura.