

Normal.dotm 0 0 1 158 903 . 7 1 1108 12.0 0 false 21 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabla normal"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;}

Juli Soler, mejor jefe de sala del mundo

30 de Diciembre de 2009 | Por Redacción HD

La Academia Internacional de Gastronomía ha otorgado a Juli Soler, jefe de sala del Bulli, el Gran Prix d'Art de la Cuisine 2009. Este premio, reconoce en diferentes categorías, a los grandes artistas contemporáneos de las cocinas del mundo y confirma con el reconocimiento a Soler la creciente importancia que se otorga al servicio de sala en el universo gastronómico mundial.

Con este reconocimiento el Bulli consigue que sus dos creadores y responsables de su éxito tengan en su haber estos máximos reconocimientos de la Academia de la gastronomía a nivel internacional, ya que Ferrán Adriá lo consiguió en 1994. El cocinero español Juan Mari Arzak también consiguió este reconocimiento anual en 1992, como también lo han conseguido otros grandes nombres de la cocina internacional como Pierre Gagnaire (1995), Michel Bras (2002), Heston Blumenthal (2006) y Alain Ducasse (2007).

Juli Soler asumió la dirección de El Bulli en 1981, tras haber trabajado en grandes restaurantes a nivel nacional y europeo.