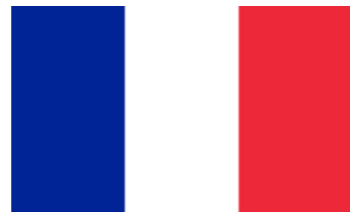


FRANCIA



CHEF : NICOLAS PAILHES

Diplomado de Ecole Hôtelière de Niza y Paris, trabajó durante varios años en distintos lugares del mundo. En 2007, decide abrir su restaurante en Richerenches, capital de la trufa negra. Hoy su restaurante es un referente para los amantes de la tuber melanosporum. Su cocina se basa casi exclusivamente en la trufa negra y los productos locales. Además a nicolas le gusta organizar comidas a 4 manos alrededor de la trufa con chefs de reconocido prestigio, sesiones temáticas en verano y catas de vinos en colaboración con viticultores locales. Es miembro de la Confrérie du Diamant Noir et de la Gastronomie y fue nombrado Embajador de la cocina Provenzal en Irak (Erbil) en el marco de la operación « Goût de France » en la primavera del 2019 y en el año 2021 escribió su primer libro de recetas con trufa negra.



cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

III edición

5 marzo · 2022

