

## En el restaurante Josefin, la nueva carta de otoño está bajo la batuta de su nuevo chef, Cyril Chevalier

**París, 18 de octubre de 2013** – El restaurante Josefin del Hotel Banke, de cuatro estrellas, situado en la Rue La Fayette en París y perteneciente al grupo catalán Derby Hotels Collection, presenta su nueva carta de otoño, firmada por su nuevo chef Cyril Chevalier.

Después de mucho tiempo en los fogones del restaurante Copenhague de la Casa de Dinamarca, en los Campos Elíseos, Cyril Chevalier ha sido elegido para encargarse de las cocinas de Josefin. De las olas del Mar del Norte al sol de Cataluña solo hay un paso, que Cyril Chevalier ha dado con alegría, abandonando las recetas nórdicas por la cocina mediterránea contemporánea, que constituye el ADN del restaurante Josefin.

«En este magnífico escenario que es el Hotel Banke, a uno le dan ganas de hacer cosas hermosas», dice con entusiasmo Cyril Chevalier. «Aquí estoy al servicio de una familia que prioriza el color, la vivacidad, la belleza y la originalidad en sus establecimientos; esta nueva carta de otoño pretende reflejar la atmósfera chic pero a la vez risueña, inventiva y generosa de Josefin».



Desde la paella valenciana a los pinchos contemporáneos más sofisticados del País Vasco español, «la cocina íbera es muy característica y exhala muchos sabores, con una elaboración familiar o complicada», opina Cyril Chevalier. «A este patrimonio culinario, apporto las verduras crudas, las flores, las hierbas y los brotes vegetales, que son un poco mi marca de fábrica, para añadir un contraste entre materias y un toque colorido y vitamínico».

Su «firma» la encontramos claramente en el «multicolor de legumbres de temporada, galleta de parmesano y vinagreta de gazpacho» o el «cremoso arroz “bomba” de DO con jugo de bogavante y gambas a la plancha», donde lo crujiente y lo aterciopelado casan a la perfección. Otras apuestas seguras de esta carta otoñal son la «*pressé* de foie gras, *gelée* de naranja y kumquats confitados», la «cazuelita de chipirones con setas de temporada», el «rodaballo con puré de calabaza de cidra y rebozuelos» o incluso el «costillar de cerdo ibérico con nem de morcilla y mini manzanas».

Los asiduos de Josefin volverán a encontrar otros platos estrella que han contribuido a la reputación del restaurante, como el carpaccio de bogavante azul y algas nori o la pluma de cerdo ibérico, sin olvidar la carta de vinos, con un importante acento español, en la que encontramos especialmente el sublime Rioja Tobelos, criado en la bodega de Jordi Clos, presidente de Derby Hotels Collection.

Bajo la dirección de su nuevo chef, el Josefin presentará a partir de ahora una nueva carta cada estación.

#### **Sobre Derby Hotels Collection :**

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, todos acogen en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo fruto de la pasión del presidente de la cadena, Jordi Clos por la cultura y el lujo. Enmarcados dentro del diseño y la vanguardia combinan piezas de arte antiguo dando personalidad propia a cada hotel, con una oferta gastronómica de una calidad reconocida internacionalmente. Joaquim Clos es el Director General de Derby Hotels Collection, imprimiendo el sello y la identidad de la familia Clos en todos los rincones de sus hoteles.

Actualmente cuenta con 20 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Entre ellos están sus buques insignia, miembros de Small Luxury hotels of the World y Design Hotels. En Barcelona el Claris 5\*GL fue seleccionado como el “Mejor Hotel de Ciudad de Europa” por la prestigiosa editorial Condé Nast Johansens” así como formó parte de la reconocida “T+L World’s Best Hotels 2008” que recoge los 500 mejores hoteles del mundo de la revista Travel + Leisure entre otros reconocimientos.

#### **Información y Reservas:**

**Josefin, Hotel Banke, 20 rue La Fayette, 75009 Paris,**

**Emilie Perello**

Tél : 01 55 33 22 22.

email : [eperello@derbyhotels.com](mailto:eperello@derbyhotels.com)

#### **Contacts Médias :**

**Derby Hotels Collection**

**Helena Viñas** [hvinas@derbyhotels.com](mailto:hvinas@derbyhotels.com)



@Derby\_Hotels #DerbyHotels #HotelBanke