CEBO
MADRID

URBAN
5*GL HOTEL
Madrid

LE CHEF AURELIO MORALES SÉLECTIONNÉ POUR REPRÉSENTER L'ESPAGNE LORS DU SALON INTERNATIONAL VINEXPO À BORDEAUX

*[Paris, le 8 juin 2017 -] La 19e édition de Vinexpo, l'un des plus importants salons professionnels du vin au monde se tiendra à Bordeaux du 18 au 21 juin 2017. Acteur majeur de la production mondiale de vin, l'Espagne sera à l'honneur pendant Vinexpo Bordeaux 2017. Dix des plus grands chefs étoilés d'Espagne seront présents tels que Ferran Adriá et José Andrés. Il participeront notamment à " A Taste of Spain", une dégustation exceptionnelle de vins fins espagnols associés à des mets élaborés par les meilleurs chefs d'Espagne dont Aurelio Morales, le chef de Cebo, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Urban 5*GL.*

L'Espagne, invité d'honneur au salon Vinexpo 2017

L'Espagne sera mis à l'honneur lors de la 19e édition de Vinexpo Bordeaux qui se déroulera du 18 au 21 juin prochain. Cette année, les vins espagnols et la gastronomie ibérique seront mis sur le devant de la scène dans ce salon international. Vinexpo veut rendre hommage aux vins espagnols et montrer au monde la richesse et la diversité de ces vins. Possédant un véritable équilibre entre tradition et modernité, les vins ibériques explorent des cépages indigènes en utilisant des techniques modernes pour élaborer des vins passionnants et distinctifs. Son vignoble est le troisième exportateur de vins dans le monde, avec la plus grande superficie viticole mondiale.

Ainsi, Vinexpo 2017 propose des activités autour des vins espagnols et organise également un grand festival dédié à l'Espagne intitulé **« A Taste of Spain »** qui se tiendra de 20h à 23h le 19 juin dans le bâtiment emblématique du Palais de la Bourse à Bordeaux.
Cet événement mettra en avant les meilleurs vins espagnols lors d'une dégustation (avec la participation de 112 établissements vinicoles espagnols) en parfait accord avec des mets ibériques préparés par 10 des plus célèbres Chefs espagnols, sélectionnés par Ferran Adrià et José Andrés.

Véritables maîtres de cérémonie de ce festival espagnol, les deux chefs dirigeront 11 jeunes chefs espagnols qui devront préparer des spécialités de leur pays afin d'accompagner la dégustation de vin. Aurelio Morales (Cebo), Albert Raurich (Dos Palillos), Diego Gallegos (Sollo, une étoile Michelin), Marcos Morán (Casa Gerardo, une étoile Michelin) et Nacho Solana (Solana, une étoile Michelin), sont quelques-uns de ces jeunes talents choisis par les deux représentants de la cuisine espagnole.

CEBO
MADRID

URBAN
5*GL HOTEL
Madrid

AURELIO MORALES, chef du CEBO à l'hôtel Urban 5* GL à Madrid

Né à Alcala de Henares, Aurélio Morales est aujourd'hui âgé de 34 ans. A 17 ans, il quitte le domicile familial pour poursuivre sa passion : la cuisine. Il est alors formé dans des restaurants prestigieux comme El Bulli, Tickets, Àbac ou Echaurren. Il a aussi travaillé en tant que chef cuisinier au restaurant Miramar, deux étoiles Michelin, à Llançà (Gérone) et, pendant huit ans, comme responsable créativité du groupe dirigé par le chef Paco Pérez.

En 2016, Aurelio Morales revient à Madrid pour reprendre la cuisine du CEBO, le nouveau projet de restauration du groupe Derby Hotels Collection, situé dans l'Hôtel Urban 5* GL, central et cosmopolite. Ici, le chef développe une cuisine contemporaine et sophistiquée qui met l'accent sur la qualité des aliments. Il propose ainsi une cuisine passionnée faisant appel à la mémoire gustative en magnifiant ses aliments grâce à des techniques de cuisine traditionnelle et en se concentrant principalement sur les meilleurs produits de saison.

Le CEBO, restaurant de l'hôtel Urban 5*GL aspire à devenir une référence culinaire dans la capitale espagnole.

Plus d'informations sur le salon : http://www.vinexpobordeaux.com/

À propos du Groupe Derby Hotels Collection

Fondé en 1968, le groupe hôtelier Derby Hotels Collection est l'un des plus prestigieux d'Espagne. Ses hôtels sont uniques et originaux. Chaque établissement héberge en son sein une collection unique d'œuvres d'art ancien ou contemporain, passion du président de la chaîne, Jordi Clos. Son fils Joaquim Clos, directeur général du groupe, signe le design et la décoration de ses hôtels, signes distinctifs du groupe et de la famille Clos.

Le groupe compte actuellement 22 établissements de luxe à Barcelone, Madrid, Londres et Paris. Parmi ceux-ci, à Barcelone, le Claris 5GL*, membre de Small Luxury Hotels of the World et de Design Hotels a été sélectionné comme le meilleur hôtel urbain d'Europe par la prestigieuse maison d'édition Condé Nast Johansens et a fait partie de la sélection T+L World's Best Hotels, qui publie la liste très réputée des 500 meilleurs hôtels du monde dans le magazine Travel + Leisure. http://www.derbyhotels.com

Contacts Médias

Derby Hotels Collection

Helena Viñas

Tél : 34 93 3366 88 00

Email : press@derbyhotels.com

derbyhotels.com
@Derby_Hotels
#DerbyHotelsCollection