GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La cuisine du restaurant Lienzo présente aux grands rendez-vous internationaux

Actualidad Empresarial | 26/11/2026 | 20:02



La cheffe María José Martínez et la cuisine de son restaurant Lienzosont à l'honneur lors des grands rendez-vous internationaux en Espagne.

Le 16 novembre à Madrid, aux côtés de deux autres restaurants étoilés au guide Michelin, la cheffe a brillé lors du gala de remise des prix de WORLD´S CREATIVE CHEF, un concours mondial de cuisine professionnelle organisé par Fagor Professional, très attendu dans le secteur, qui cherche à désigner le cuisinier le plus créatif du monde au terme d'une compétition acharnée. Lors du gala de remise des prix organisé après la compétition, María José Martínez a présenté l'un des desserts de son nouveau menu, inspiré d'œuvres de grands artistes internationaux appartenant à des mouvements artistiques allant de la Renaissance à l'art contemporain actuel. Le dessert, créé à partir de l'œuvre `Pitahayas´ de la artista Frida Kahlo, `Tocino de cielo au fruit du dragon, son sorbet, caramel salé et crème épicée', a fasciné les cuisiniers et les invités du secteur venus du monde entier. La remarquable créativité dont María José fait preuve dans la création de ses plats l'a amenée, lors de cet événement, à partager l'affiche avec certains des meilleurs chefs du monde, membres du jury : Clare Smyth (Rte. Core*** - Londres), Jaime Pesaque (Rte. Mayta - Lima), Najat Kaanache (Rte. Nur – Fès), Quique Dacosta*** (Dénia), Diego Guerrero (DSTAgE** - Madrid) et Paco Roncero** (Madrid). Dans les cuisines ouvertes créées pour cet événement, la cheffe a partagé son espace de travail avec Samuel Naveira (Rte. MUNA* - Ponferrada) et Periko Ortega (Rte. ReComiendo* - Cordoue).

Deux jours plus tard, devant plus de 2 000 invités, la cuisine de Lienzo allait montrer ses origines méditerranéennes et créatives lors du rendez-vous organisé par Compass Group dans l'impressionnant Puy du Fou España à Tolède, considéré comme le plus grand spectacle du monde, aux côtés d'un exceptionnel déploiement gastronomique de ce groupe mondial, référence

dans ses nombreux secteurs.

Dans les prochains jours, la cheffe cuisinera également lors de l'épreuve la plus convoitée du monde des sports mécaniques à deux roues, la finale du MotoGP, qui se tiendra à Valence du 27 au 29 novembre. Elle officiera dans l'espace exclusif MotoGP VIP Village™ à côté du Paddock, Covered – Hospitality, un espace privilégié permettant de suivre toute l'action en piste depuis une terrasse privée et découverte avec bar à volonté, située à deux minutes à pied seulement du MotoGP™ Lounge, avec vue sur le virage 1, la ligne droite principale et le virage 2. À cette occasion, María José préparera d'autres créations emblématiques en collaboration avec Vilaplana Catering, chargé de la gestion gastronomique de cet espace original et très exclusif, où la cheffe partagera à nouveau les cuisines avec d'autres chefs espagnols titulaires d'une ou deux étoiles Michelin. Un événement de renommée internationale qui clôt les rendez-vous mondiaux les plus importants où gastronomie, sport et culture ont offert à la cheffe de grands moments professionnels en 2026. La fin de l'année sera consacrée à la poursuite de son nouveau menu artistique, qui apportera inspiration et couleur aux célébrations des dates clés du mois de décembre à Valence.

Autor:
AgenciaNinja

https://gironanoticies.com/fr/la-cuisine-du-restaurant-lienzo-presente-aux-grands-rendez-vous-internationaux/