



**III MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMÍA
LEMA: LOS PRODUCTOS
CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE LA COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA**

Por tercer año consecutivo *Club de Gourmets* convoca a los profesionales, aficionados y periodistas especializados en temas gastronómicos a asistir a la III Mesa Redonda sobre Gastronomía.

Las conferencias y coloquios tendrán lugar en el Hostal de la Gavina, así como la cena de clausura; las otras dos cenas se celebrarán en el Hotel Ampurdán (Figueras) y en el restaurante Mercé Park (Campany).

Programa

Día 7-XI-78

13,00 h.: Acto de apertura y presentación a cargo de los señores D. Néstor Luján y D. Francisco López Canís.

17,30 h.: Xavier Domingo (crítico gastronómico de Cambio 16): Teoría y práctica del restaurante.

18,30 h.: Alain Chapel (director-propietario de La Mère Charles, Mionnay): El arte y la estrategia del aprovisionamiento del restaurante.

22,00 h.: Cena en el restaurante Mercé Park (Campany)

Día 8-XI-78

11,00 h.: Pedro Subijana (director de Akelare, San Sebastián): Los productos de Guipúzcoa.

12,00 h.: Antonio Romero (director del Hotel Las Salinas, Lanzarote): La restauración como promotora del turismo.

17,30 h.: Manuel Llano Gorostiza (responsable de la sección de vinos *Club de Gourmets*): Las bebidas en el restaurante.

18,30 h.: José Juliá (director-propietario de Reno, Barcelona): Los productos de Cataluña.

22,00 h.: Cena en el Hotel Ampurdán (Figueras)

Día 9-XI-78

11,00 h.: Alain Senderens (director-propietario de L'Archestrate, París): Creatividad y audacia en el tratamiento de los productos.

12,00 h.: Paul Schiff (director-propietario de La Hacienda, Marbella): Los productos de Andalucía y mi cocina.

22,00 h.: Cena de clausura. Moderador D. Luis Bettonica.

Lema: Las cocinas regionales

Lugar y fecha de celebración:

Hostal de la Gavina, 7, 8 y 9 de Noviembre de 1978