

17 juillet 22

CARNIVAL

CRUZ MEAT FESTIVAL

CRUZ

Nous avons le plaisir de vous inviter à l'inauguration
de la nouvelle usine de fabrication de Matériel
Frigorifique Cruz et Nakide.

Pour célébrer avec vous cette ouverture, nous avons créé le
Carnival : le festival de la viande Cruz.

Carnival se déroulera dans notre fabrique de Montgat le
dimanche 17 juillet 2022 de 11 h à 17 h 30.

Nous avons besoin d'une confirmation de votre présence
à l'événement, car il y a une limite de places disponibles.
Pour cela, envoyez-nous un mail à carnival@cruzsl.net
pour demander une invitation.

La confirmation devra se faire au
plus tard le 6 juillet 2022.

À bientôt !

CRUZ nakide

11 h

Bienvenue avec coupe de
cava et dégustation de
jambon à la coupe

12 h

Cours de cuisine
par Miquel Antoja

12 h 45

Traiteur par Miquel Antoja

13 h 30

Conférence sur la
maturation des viandes

14 h 30

Show cooking avec
Javier Brichetto

15 h

Dégustation de 6 trains de côtes de boeufs
de 35 kg chacun maturées grâce à différentes
techniques et cuisinées selon plusieurs styles.

Qu'allez vous trouver durant Carnival ?

01. Zone de bienvenue avec coupe de cava et dégustation de jambon à la coupe

02. Zones de networking

03. Espace dédié au cours de cuisine de Miquel Antoja

04. Espace avec armoires de maturation pour « discussion ouverte » sur les différentes techniques d'affinage

05. Zone des braises pour cuisson 6 trains de côtes de boeufs de 35 kg chacun maturées avec trois techniques différentes

06. Espace dédié à la réalisation des pâtisseries françaises en direct par Cyril Huet

07. Bar à vin et cava de « Alta Alella »

08. Bar à vin de Celler de la Vinyeta

09. Bar Estrella Damm



Miquel Antoja

Chef et conseiller culinaire

« Il va préparer 3 plats différents avec de la viande, comme produit principal, et montrera aux bouchers comment travailler eux-mêmes leurs produits »

Il a travaillé avec de grands chefs et pâtisseries de renom tels que Yann Duytsche ou Carme Ruscalleda (3 Étoiles Michelin) à Sant Pol de Mar, où il a fini par atteindre le poste de chef exécutif et créatif, créant des menus pour les restaurants de Sant Pau (Sant Pol et Tokyo) et Moments (Barcelone).

Il a appris de l'un des plus grands chefs au niveau national, Josep Maria Freixa dans son restaurant Freixa Tradició (2 Étoiles Michelin) à Barcelone, puis a travaillé pendant 3 ans avec son fils Ramón Freixa, chef d'un restaurant étoilé Michelin, où, lors de sa première année, ils ont obtenu leur seconde étoile.

En 2017, il crée **Foodlona**, qui compte actuellement deux magasins où il dirige la préparation de plats cuisinés de qualité gourmet. Ce concept allie formations pour amateurs et professionnels, service de traiteur, ainsi que des show cookings et des événements privés, tout en collaborant avec de grandes marques du secteur de l'alimentation et de la restauration.



Javier Brichetto
*CEO et chef du restaurant
Piantao à Madrid*

« Il cuisinera avec ses différentes techniques à la braise les 6 trains de côtes de bœuf de 35 kg chacun maturées. Il nous fera découvrir ses systèmes de cuisson comme la pyramide, le tonneau et la braise au style basque ».

Cuisinier de vocation, conseiller et consultant gastronomique, il a traversé différentes cuisines du monde entier, apprenant auprès de grands chefs comme El Bulli (3 Étoiles Michelin), El Racó de Can Fabes (3 Étoiles Michelin), El Cellar de Can Roca (3 Étoiles Michelin) - s'adaptant aux différentes modes culinaires et tendances.

Il possède plus de 20 ans d'expérience dans le secteur gastronomique acquis dans des restaurants nationaux et internationaux au Chili, au Paraguay, en Argentine, en Italie, en Espagne, au Royaume-Uni, aux États-Unis...

Son restaurant **Piantao** propose un concept de grill argentin contemporain à Madrid, défini par les propositions classiques de la gastronomie de Buenos Aires et les saveurs de la Patagonie où le bon goût et l'exclusivité se rejoignent à travers des éléments tels que l'aspect industriel, le bois, les « feux » et les finitions rustiques, faisant de Piantao le « sanctuaire » des braises argentines à Madrid.

Networking

Conception de commerces alimentaires

Tout au long de l'événement, l'équipe de designers de Cruz Espagne, Nakide France et Nakide Suisse présenteront de nouveaux modèles commerciaux pour la boucherie, et nous parlerons de « **la boucherie du futur** ».

Dans notre espace de networking, les invités pourront interagir et échanger sur leurs expériences.

De plus, nous présenterons deux grands projets, l'un en France et l'autre en Espagne, où des artisans sont recherchés pour y travailler.

Colloque sur la maturation

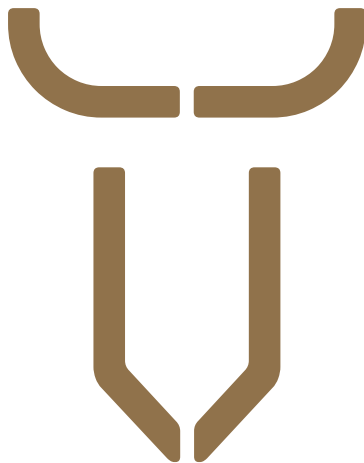
Des professionnels du secteur partageront leur expérience.

Javier Brichetto, nous expliquera du point de vue d'un chef, les différentes techniques qu'il a apprises dans les restaurants du monde entier.

Nuria Panell-Riera nous expliquera, d'un point de vue scientifique, les résultats des études microbiologiques qu'elle a menées à l'IRTA (Institute of Agrifood Ant Tehcnology) avec différents types de viandes maturées.

Albert et Aleix Planaguma nous montreront quelles techniques ils utilisent aujourd'hui dans leur boucherie, après avoir appris en autodidacte et voyagé dans des boucheries du monde entier, comme celle de Victor Churchill en Australie.

Lessage Prestige est l'un des distributeurs de viande les plus prestigieux de France. Spécialisés dans les races françaises et dans l'importation de races haut de gamme du monde entier, ils nous feront partager leurs connaissances sur les meilleures races à élever et quelles techniques ils privilégient.



Avec la collaboration de

cede
carne

EST. 1971
LESAGE
PRESTIGE
Flavor
PROCESSED IN ITALY



carnisseries **planagumà**



ALTA ALELLA

***la vinyeta**

steam. 
lighting