



Viaje al sabor

Patricia Courtois

Un viaje por los secretos mejor guardados de nuestra gastronomía nacional.

Patricia Courtois alimentó a todos los presidentes de Latinoamérica en la Cancillería y a cualquier comensal que atravesó la puerta de la Alianza Francesa, en el mítico Le Bistrot. Cocinó en Cañuelas, refundando la cocina de campo, y encontró en Colonia del Sacramento otra forma de ver el Río de la Plata. De la costa atlántica a la provincia de Corrientes, y de Salta a la Patagonia, Francia e Inglaterra, viajar es para esta experimentada cocinera la forma de descubrir geografías y sabores que sabe recrear en su mejor versión, conectando con productores y cocineros locales para entender la esencia de cada lugar. Con más de cien recetas que van desde sus clásicos franceses hasta el premiado chipá so'o, pasando por los pescados de río y de mar, sus increíbles postres, y un capítulo especial dedicado a los alcauciles, *Viaje al sabor* se proyecta como un volumen imperdible de la cocina argentina, que pone en valor los platos tradicionales y revela los secretos mejor guardados de nuestro país. Como una Doña Petrona moderna y viajera, Patricia expone en este libro lo más interesante de la gastronomía nacional.

Fecha de publicación:
07/10/2019

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy



Patricia Courtois

Comenzó su carrera con su propio catering y durante ocho años trabajó intensamente en el servicio de los banquetes de Cancillería Argentina en el Palacio San Martín.

Entre 2008 y 2017 tuvo la concesión de Le Bistrot, el restaurante de la Alianza Francesa de Buenos Aires, donde se destacó por su mirada singular sobre la cocina francesa.

En 2017 consolidó su perfil de "cocinera peregrina": trabajó como asesora para el Viejo Hotel Ostende, en la costa argentina, y más tarde fue la responsable de generar una nueva propuesta gastronómica para Río Ancho Gourmet Lodge, en Colonia, Uruguay. Contactó a productores de la zona y armó su carta en función de las estaciones, las huertas vecinas y lo que le ofrecía la tierra.

Ese camino la condujo a la Hostería Rincón del Socorro, en el Parque Nacional Esteros del Iberá, donde llevó adelante un intensivo trabajo integrador de la riqueza gastronómica, el medioambiente y el entorno social de Iberá. Esta experiencia le permitió participar en la primera edición del Prix de Baron B - Édition Cuisine, concurso en el que resultó ganadora.

Tras concretar su premio (un viaje de capacitación en Francia donde visitó el restaurante Mirazur, del premiado chef Mauro Colagreco, y un curso en la escuela Lenôtre, en París), Patricia viajó a Manchester, en Inglaterra, para asesorar a un hotel boutique.

Actualmente trabaja en la Bodega Colomé, en Salta, donde replica su método ya consolidado: investigación del territorio, relevamiento de productos y productores, contacto directo con cocineras y recuperación de esos saberes que son patrimonio de la identidad gastronómica argentina. Como Courtois dice: "Innovar es volver a los orígenes".