

Paraninfo

Ofertas gastronómicas

Ana María López Alonso
Lorena Carabias Muñoz
Elena Díaz Paniagua



HOSTELERÍA Y TURISMO | COCINA Y GASTRONOMÍA
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

ACTUALIZACIÓN

Julio 2018

ACTUALIZACIONES

A continuación se indican la actualización encontrada en el libro *Ofertas gastronómicas 2.ª edición actualizada* (9788428339148).

Página 4

El párrafo dedicado a Paul Bocuse se ha actualizado y queda como sigue:



Figura 1.2. Paul Bocuse, considerado el «Papa de la cocina». (Fuente: Wikimedia Commons. Alain Elorza.)

Point consideraba que una buena comida es el conjunto de una buena elaboración, una buena atmósfera, una bonita decoración, una vajilla acorde, etcétera. Una de sus frases favoritas fue: «*no soy difícil de complacer, es que me conformo solo con lo mejor de lo mejor*».

■ Paul Bocuse (1926-2018)

Nacido en 1926 cerca de Lyon, Paul Bocuse fue un gran cocinero francés y renovador del arte culinario del siglo XX. A lo largo de su trayectoria profesional recibió tres estrellas Michelin. En 1987 creó el concurso culinario mundial Bocuse de Oro, que se considera el premio más prestigioso para los chefs de todo el mundo. Además, fue el creador de la *nouvelle cuisine* junto con Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel y los hermanos Troisgros, entre otros.

Paul Bocuse es considerado el «Papa de la cocina» y una de sus frases más célebres es: «*se necesita poco para hacer las cosas bien, pero menos aún para hacerlas mal*».