



Pan et plus

Bruno Gillot, Olivier Hanocq

Una invitación a cocinar según las más ricas tradiciones francesas

PAN et plus refleja el enorme aporte de los franceses Bruno Gillot y Olivier Hanocq a la panadería y pastelería argentina. Talentosos, grandes conocedores de las técnicas tradicionales y creadores natos, ambos profesan una intensa pasión por el oficio.

Desde que llegaron con la apertura de L'épi Boulangerie, hasta los exitosos ciclos que condujeron en la señal de televisión El Gourmet, estos dos profesionales marcaron un punto de inflexión en la consolidación de la cultura del pan.

¿Por qué son únicos los panes de Francia?

¿Qué es la masa madre? ¿Cómo se elabora y qué sabores y texturas añade a las preparaciones? ¿Cuál es el resultado cuando se utiliza un horno de leña de más de cien años? ¿Cuáles son las claves para un buen hojaldre? ¿Existe la cocina del pan?

Con poco menos de un centenar de recetas organizadas en capítulos fundamentales –pan, viennoiserie, pastelería y la cocina del pan–, **PAN et plus** es una invitación a cocinar según las más ricas tradiciones francesas. Para comenzar solo se necesitan cuatro ingredientes: harina, agua, sal y levadura.

Fecha de publicación:
01/10/2018

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Bruno Gillot

Nació en París, en el seno de una familia donde la buena mesa —y el pan en particular— ocupaban un lugar fundamental. Luego de su formación como pastelero, dio sus primeros pasos en los célebres restaurantes Le Fouquet's (en los Champs-Élysées) y Le Grand Véfour (en el Palais Royal de París). Asimismo, se desempeñó en la prestigiosa pastelería Wittamer, en Bruselas, proveedora oficial de la corona de Bélgica; y en Potel et Chabot, el más distinguido servicio de catering parisino.

Llegó a la Argentina en 1995 y tuvo a su mando la pastelería del Marriot Plaza Hotel. Unos años después comenzó a desempeñarse como director chef en Eat Catering, de Tommy Perlberger y Josie Bridge, empresa que comenzaba a modificar la escena gastronómica en Buenos Aires. En 2005 abrió L'épi Boulangerie con su amigo Olivier Hanocq. Al mismo tiempo, realizaron juntos siete temporadas en la señal de cable El Gourmet. Actualmente, divide sus días entre su panadería y su labor en Eat Catering.



Olivier Hanocq

Nació en París y desde muy joven se sintió interesado por la gastronomía. A los 17 años comenzó su carrera gastronómica en la prestigiosa escuela Lenôtre, donde se recibió de panadero y pastelero. Su espíritu curioso lo llevó a viajar por Londres, Ciudad de México y Río de Janeiro, donde compartió su experiencia a través del pan y la pastelería artesanal en diferentes ámbitos gourmet.

En 1995 se instaló en Buenos Aires, fascinado por su diversidad cultural. Los primeros años se desempeñó fundamentalmente como pastelero de restaurantes y como docente en la carrera de pastelería y panadería en las principales escuelas gastronómicas de la ciudad.

Creo L'épi Boulangerie junto con Bruno Gillot en 2005 y, desde entonces, cada día hace realidad su sueño de hacer panes a base de masa madre en un antiguo horno a leña. Además, participó en numerosos ciclos de la señal El Gourmet con su socio y amigo Bruno. En la actualidad dirige la panadería y se dedica a la enseñanza, brindando cursos y seminarios de capacitación profesional.