

Image not found or type unknown



Pan et plus

Bruno Gillot, Olivier Hanocq

Fecha de publicación:

01/10/2018

Una invitación a cocinar según las más ricas tradiciones francesas

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

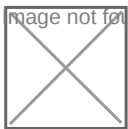
Email:

tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar

Image not found or type unknown



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.

image not found or type unknown



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.