

Public House Paris: uma decepção nas artéria da gastronomia francesa

A história começou com um plano simples: uma viagem de trem de alta velocidade para Paris e uma refeição marcada no Public House, um novo restaurante Arrondissement 9 por Calum Franklin, rei do pastelaria e ex-chefe do Holborn Dining Room. O objetivo era trazer boos de ovo, salsichas e as melhores criações de pastelaria com massa folhada para os franceses. Seria uma deliciosa peça observacional sobre a burguesia dos distrito Louboutin-sapatão do teatro oindo über tapas, e ajustando tanto sua perspectiva corsetada como culinária. Apresentando, o show de molho-salgado britânico mostrando como se come. "Donnez-moi une autre toupie ", etc. Porque, se alguém poderia fazer isso, se alguém pudesse finalmente fazer os franceses entender a qualidade e profundidade da culinária britânica, tinha que ser Franklin. Ele é um chefe talentoso. Ele é um homem charmosa. Ele literalmente escreveu o livro de receitas de tampinhas.

As últimas notícias

Milhares de motociclistas estão se reunindo 8 de junho para uma corridas memória do Dave Myers, o Hairy Biker que morreu fevereiro. A corrida será liderada pelo companheiro de vida e parceiro na tela do Hairy Biker Si King e seguirá um itinerário de Londres para a cidade natal de Myers, Barrow-in-Furness. Haverá várias paradas ao longo do caminho para qualquer um que deseje participar das festividades, incluindo no Museu Nacional de Motocicletas Solihull, que está promovendo a corrida. O dia terminará com um concerto no clube de rugby Barrow-in-Furness, com fundos sendo levantados para o NSPCC e o Instituto para a Pesquisa do Câncer.

A ressurreição dos restaurantes que servem clássicos franceses continua com a abertura pelo chef Anthony Demetre de uma oferta mais informal para acompanhar o agora Michelin-estrelado Wild Honey no Hotel Sofitel Londres Sao James's. Bistrot no Wild Honey serve um menu de sopa de peixe, pátê na casquinha e bife avec frites acompanhado por um delicioso delice de chocolate ou Paris-Brest.

Segundo um relatório no Tempo)Daily Times), um mercado secundário está se desenvolvendo mesas difíceis de obter, um problema que já surgiu Nova Iorque e São Francisco e agora chegou a Londres. Da mesma forma que revendedores de ingressos de shows ao vivo, revendedores estão usando plataformas on-line de reservas para pegar reservas quentes, que são então oferecidos para revenda. Segundo no Tempo, uma mesa neste mês no restaurante indiano com 2 estrelas do Guia Michelin Gymkhana estava sendo oferecida por £ 256, enquanto no restaurante com 3 estrelas Michelin Core por Clare Smyth era £ 408.

As três melhores inscrições compartilharão um pote de prêmios no valor 50 mil francos suíços (US R\$ 57.800), segundo uma declaração do escritório federal para compras defesa, Armasuisse publicado neste mês

Embora as ideias vencedoras não sejam implementadas imediatamente, elas podem formar a base de futuras pesquisas para lidar com o problema das munições submersas.

Munições, algumas das quais eram excedentes defeituosas ou ultrapassadas foram submersas vários lagos entre 1918 e 1964.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betano 200

Palavras-chave: **betano 200 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-18