



Entrevista Yoshihiro Narisawa

Así se come un bosque

La cocina del chef japonés Yoshihiro Narisawa derriba todos los clichés que en Occidente aplicamos a la cocina nipona. La naturaleza y la relación ancestral del ser humano con ella dirigen su propuesta gastronómica, única en el mundo. [Leer más](#)



Restaurante Maison Lú

Fusión franco-andaluza

El chef Juanlu Fernández practica en este nuevo establecimiento marbellí –el otro está en Jerez– una cocina de corte francés, no sólo en la elaboración y el método, sino porque algunos de sus productos proceden de Francia. [Leer más](#)



Viaje al norte de Marruecos

Medinas y cuscús

La región se está transformando a pasos agigantados para convertir la tradicional hospitalidad local en un producto turístico que, sin perder su autenticidad, ofrece lujos y comodidades a precios asequibles. [Leer más](#)



Vinos tranquilos (II)

Esencia zen

Aunque a paso lento, el consumo de vino parece incrementarse en los últimos años tras un estancamiento de aproximadamente una década, llegando a un crecimiento del 7,2% hasta septiembre de 2019. [Leer más](#)



Además...

La pizza se pone fina. Raw wine. Pistachos. El nuestro, dulce y delicado. Arizona. Más allá del Gran Cañón. Vino natural. La Palma gastronómica. Lecturas gourmets. Bodega del mes. Latidos Gourmetour. Bodega plus. Novedades Barcelona. Novedades Francia. 34 Salón Gourmets. Mesa Revuelta. Catas Gourmets. Gourmets al día. La Ley del Gourmet.

Eres lo que lees.
10 números por tan
sólo 28 € al año.

Suscripción

Grupo
Gourmets

¿Tienes alguna duda?
¡Pregúntanos!

Más información
clubdegourmets@gourmets.net



Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid

T. +34 91 548 9651
W. gourmets.net