Publicado en Tenerife el 27/02/2019

# [La alta cocina belga aterriza en la II edición del Inspirational Chef Program en Tenerife](http://www.notasdeprensa.es)

## El hotel Royal Hideaway Corales Resort presenta la segunda parte de este programa que contará con el reconocido chef dos estrellas Michelin Tim Boury. Unas jornadas gastronómicas que tendrán lugar los días 5 y 6 de marzo y buscan ofrecer nuevas propuestas donde el ingrediente principal de calidad es el protagonista

 Además del turismo, uno de los grandes atractivos de las Islas Canarias es la gran riqueza, variedad y singularidad de sus productos que son el anhelo de los amantes de la gastronomía, tanto a nivel nacional como en el extranjero. Por este motivo el Royal Hideaway Corales Resort, además de abanderar la cocina local con sus restaurantes Maresía y San Hô, ha querido acoger el arte culinario internacional en la segunda edición del Inspirational Chef Program con el reputado chef belga, y dos estrellas Michelin Tim Boury. Este programa nació con el objetivo de acercar a Tenerife las mejores propuestas gastronómicas de alta cocina y explotando al máximo la maravillosa materia prima que ofrece la isla. En esta segunda ocasión, Royal Hideaway Corales Resort tendrá el honor de recibir las propuestas culinarias de Tim Boury, quien está a la cabeza del restaurante Belga Boury, galardonado con dos estrellas Michelin. En la cocina de Boury, nombrado Chef del año 2017 de Gault and Millau, el proceso de selección de los mejores productos es crucial. La base de cada plato es un ingrediente principal de la más alta calidad, con acompañamientos elegidos de tal manera que cada uno intensifica el sabor y proporciona armonía de la creación. En ese sentido Boury y el Royal Hideaway Corales Resort comparten el mismo principio de no comprometer la calidad. Al igual que en la cocina típica española, el chef se centra en un ingrediente principal, que es la carne o el pescado, donde las verduras y el acompañamiento son compatibles con el sabor puro y fino del ingrediente principal. En el marco del Inspirational Chef Program el cocinero Tim Boury protagonizará dos cenas muy especiales. La primera tendrá lugar el 5 de marzo en el restaurante Maresía by Hnos. Padrón -quienes cuentan con una estrella Michelin y dos Soles Repsol en su restaurante El Rincón de Juan Carlos-, junto con el chef Mario González, jefe de Cocina del Maresía y su equipo. La segunda cena se celebrará el día siguiente, 6 de marzo, en el restaurante Nikkei San Hô. En esta ocasión, el chef Tim Boury trabajará junto con el chef Jaime Palmar en cuya trayectoria están restaurantes de renombre como como Kazan, Naiko o Kabuki. ¿Cómo reservar?Teléfono Royal Hideaway Corales Resort: 922 75 79 00 Acerca de Barceló Hotel GroupBarceló Hotel Group, la división hotelera del Grupo Barceló, es la 3ª cadena de España y la 29ª más grande del mundo. Actualmente cuenta con 259 hoteles urbanos y vacacionales de 4 y 5 estrellas, y más de 54.000 habitaciones, distribuidos en 22 países y comercializados bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Luxury Hotels and Resorts, Barceló Hotels and Resorts, Occidental Hotels and Resorts y Allegro Hotels. También forma parte del grupo Crestline Hotels and Resorts, una compañía hotelera independiente con 120 establecimientos. Para más información: www.barcelo.com Contacto de prensa:Fly me to the Moon para Barceló Hotel Group.Teléfono: 91 781 25 06 Laura Santolaya: lsantolaya@flymetothemoon.esAna Hidalgo: ahidalgo@flymetothemoon.es

**Datos de contacto:**

Ana Hidalgo

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-alta-cocina-belga-aterriza-en-la-ii-edicion](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Gastronomía Viaje Canarias Entretenimiento Turismo Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)