

# GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

NÚMERO 29. 4€ / 9,50 USD

## El secreto del hombre delgado

**ADRIEN BRODY**

**ESPECIAL ESTILO**  
UN VERANO ITALIANO  
LOS MaticES DEL BLANCO  
LAS MEJORES TIENDAS

**JAGUAR**  
EL RUGIDO DEL NUEVO XK

**PANERAI**  
LA FUERZA DEL MAR



9 771696 718005

# DELICATESSEN



## CANADÁ GOURMET

POCOS PAISES POSEEN UNA VARIEDAD PAISAJÍSTICA TAN AMPLIA COMO EL INMENSO CANADÁ, LO QUE SE REFLEJA EN UNA SOBRESALIENTE OFERTA GASTRONÓMICA.

Canadá, el segundo país más grande del mundo, posee una superficie que ronda los diez millones de kilómetros cuadrados. Cuenta con la mayor reserva de agua dulce dentro de un conjunto de tierras de contrastes, que encierran una diversidad culinaria capaz de conquistar al más exigente de los paladares. Sus soberbios pescados y mariscos atlánticos, la sabrosa y saludable carne de bisonte, las delicadas legumbres, los deliciosos postres con sirope de arce y

sus originales y apreciados vinos de hielo esbozan en este país un mapa gastronómico cargado de exquisiteces.

### Regalos del mar

En Terranova, los productos del mar son los reyes de todas las cartas. Suculentos mariscos, moluscos y pescados de alta calidad están presentes en todas sus variedades en la mayoría de los restaurantes. Baste con decir que a Nuevo Brunswick se lo conoce como “la capital mundial del bogavante”. Cocidos, al vapor, a la plancha, solos o acompañados con delicadas salsas, los bogavantes canadienses son cada vez más apreciados en el mercado internacional. El puerto de Halifax, en Nueva Escocia, es el

PESCADOS Y MARISCOS ATLÁNTICOS, CARNE DE BISONTE O LOS VINOS DE HIELO ESBOZAN EN CANADÁ UN SABROSO MAPA ALIMENTARIO

# SELECCIÓN GENTLEMAN

DE LAS FRESAS SALVAJES A LOS VINOS DE HIELO, CANADÁ ES UN PARAÍSO PARA EL SIBARITA

más importante de la costa este canadiense y sirve de puente con Europa y Asia. Las frías aguas de la bahía de Halifax siempre han sido muy ricas en pesca, y en los últimos años se han modernizando notablemente las artes de pesca tradicional. Bogavantes, gambas boreales, vieiras, bacalao, merluzas, arenques y hasta cangrejos de las nieves se exportan desde Halifax a medio mundo sirviéndose de los sistemas más novedosos, como los contenedores acondicionados que viajan vía aérea repletos de unos pescados y mariscos, frescos o congelados, que llegan a sus destinos, entre ellos España, listos para ser consumidos en óptimas condiciones.

## Quebec: francesa y multicultural

En la provincia de Québec se condensa la esencia francesa de Canadá. Montreal, la segunda ciudad más grande de habla francesa después de París, es una de las urbes más cosmopolitas del mundo.

En una población en la que conviven unas sesenta comunidades venidas o descendientes de culturas muy diferentes entre sí, el panorama gastronómico es sencillamente abrumador por su variedad. No faltan los restaurantes en los que se sirven los platos más típicos de la gastronomía canadiense, entre los que merecen mención especial los postres, como el famoso sirope de arce y la particular sidra de hielo. Esta delicia es patrimonio exclusivo de la región de Quebec y se elabora a partir de unas ricas manzanas que se congelan antes de ser recogidas del árbol, lo que le confiere un delicado e inconfundible sabor dulce.

## Ontario y el vino de hielo

En los fríos campos de Ontario, en los parajes que rodean a las cataratas del Niágara, abundan los viñedos, dedicados en su mayoría a las variedades chardonnay, riesling, gewürtztraminer o la vidal, las más resistentes a los rigores climáticos de la zona. De ellas se obtiene el codiciado *icewine* o vino de hielo, siguiendo un complejo proceso. Las uvas son prensadas en el momento óptimo de su congelación. Como consecuencia, se produce una alta concentración de azúcar que confiere un delicado sabor dulce al vino. Las cualidades de estos originales caldos son cada vez más reconocidas en concursos y catas internacionales. ●



### VERGER DUHAIME

Mermelada de fresas con champaña. Una original combinación que sorprenderá a los paladares más exquisitos.



### WILDLY DELICIOUS PRO CUISINE Y GRAPESEED OIL

Gracias a su cómodo envase, este aceite y este vinagre son ideales tanto para cocinar como para la mesa.



### CERVEZA TRES DOBLONES

LA MALDITA, EL FIN DEL MUNDO Y CABEZA DE ALCE. Cervezas únicas por su original sabor, color y textura. Sus nombres evocan varios mitos y leyendas de la historia de los pioneros norteamericanos.

**KOZLIK'S**  
Mostaza balsámica con higos y dátiles. Con granos de mostaza escogidos en las praderas de Canadá. Perfecta para todo tipo de platos.



### WILDLY DELICIOUS

Aceite que recupera la tradición italiana de untar el pan. También se puede utilizar para ensaladas y verduras frescas.



### SABLE & ROSENFELD

Mostaza al estilo Dijon con ajo. El ligero aroma del ajo realza el inconfundible sabor de esta mostaza.



# SELECCIÓN GENTLEMAN

SIROPES, ESPIRITUOSOS Y FRUTAS DEL BOSQUE CANADIENSE PARA UNA SELECTA DESPENSA



## LA MAISON BERGEVIN

Arándanos secos. Fruta silvestre de los bosques de Canadá. Ideal para acompañar ensaladas, cereales, quesos o postres. Bolsa 100 g.



## LA MAISON BERGEVIN

Sirope de arándanos. Su intenso color rojo y su agradable sabor inspirarán sus postres favoritos. Botella 1 l.



## LA MAISON BERGEVIN

Zumo de arándanos. Perfecto para disfrutar solo, mezclado con otros zumos o para crear cócteles. Botella 1 l.

## WILDLY DELICIOUS

Sal de mar aromática, especial para barbacoa.



## NEIGE

Sidra de hielo de Québec hecha a base de manzanas recolectadas en invierno, cuando las temperaturas están más bajas. De gran riqueza gustativa, en especial para el aperitivo (foie-gras y quesos).



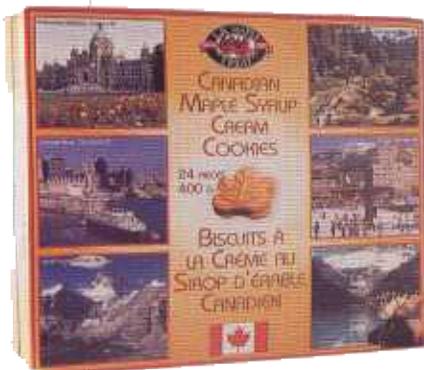
## CROWN ROYAL

Probablemente el whisky más emblemático y exclusivo de Canadá. Aroma floral con notas de jazmín y paladar suave de especias y cítricos.



## CLIMA Y MULTICULTURALIDAD CONFIGURAN EN CANADÁ UNA VARIADA GASTRONOMÍA

Hasta el 22 de abril, estos y otros productos de Canadá estarán disponibles en el Club del Gourmet en El Corte Inglés. [www.elcorteingles.es](http://www.elcorteingles.es)



## L. B. MAPLE TREAT

Si hay un nombre en Canadá, asociado a las galletas, ese es Maple Treat: un clásico canadiense, con el sabor original y característico a sirope de arce.



## AROME FLEURS & FRUITS

Mermejada de rosa salvaje y frambuesa. La mezcla de flores y frutas crea un sabor único. Frasco 190 ml.

## SABLE & ROSENFELD

Sirope de chocolate y capuchino, de mantequilla, ron y arándanos. Un sabor diferente que dará un toque especial a sus postres y helados. Frasco 240 g.



## INNISKILLIN

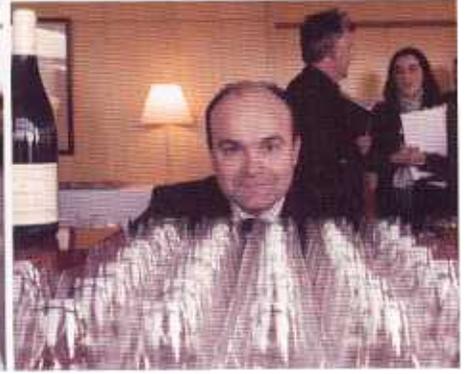
Esta bodega nos presenta un excelente vino de hielo de color rosado, obtenido de la prensa de uvas Cabernet franc en estado de congelación. Acompaña a la perfección aperitivos y postres.





### Vinos viajeros

Entre la selección de Olivier Poussier para la primera clase de Air France, vinos tan sublimes como el Sauternes Château Suduiraut 1997, el Champagne Jacquesson Avize Grand Cru Blanc de Blancs 1996 o el Pommard 2002 de Domaine Bouchard Aîné et Fils. Botellas únicas que cualquier amante del vino sabe apreciar con creces, sobre todo a 10.000 metros de altura.



FOTOGRAFÍA ANTONIO SUÁREZ

# PLACERES DE ALTURA

EL CHEF GUY MARTIN Y EL SUMILLER OLIVIER POUSSIER SE OCUPAN DE QUE LOS PASAJEROS DE LA CLASE *L'ESPACE PREMIÈRE* DE AIR FRANCE DISFRUTEN DE LA ESENCIA DEL *ART DE VIVRE*.

Hay pocos lugares donde el gourmet sufra tanto como en los aviones. La cocina recalentada, los panecillos casi congelados, los vinos de origen dudoso... Afortunadamente, algunas compañías aéreas parecen haber cambiado el chip al concebir su gastronomía. Pionera en la introducción del *art de la table* a bordo, Air France defiende la buena tradición culinaria francesa con uñas, dientes y cuchillos de Philippe Starck. Su última propuesta es la incorporación de la cocina de Guy Martin (del restaurante parisino *Le Grand Véfour*) para los vuelos de la clase *L'Espace Première*: una alternativa clásica, con sabores nítidos y puntos de cocción exactos. Como afirma

Martin, "el principal reto es restituir a bordo de los aviones toda la creatividad, originalidad y calidad de una receta elaborada en tierra, habida cuenta de las condiciones particulares de la restauración aérea. Aceptar este reto me proporciona un inmenso placer y una gran satisfacción." Desde luego, el vino acompaña con gran dignidad estos menús de altura. El sommelier Olivier Poussier, campeón mundial en el año 2000, ha escogido vinos franceses de gran calidad. "Hay que tener en cuenta que una empresa como Air France consume unos 15 millones de botellas al año. De modo que hago rotar los vinos: cada dos meses, la oferta es distinta." ●

De izquierda a derecha, arriba, aspecto de una bandeja de Air France, con cubiertos de Philippe Starck, y ejemplo de la pastelería a bordo; abajo, Guy Martin, detalle de la presentación de los nuevos menús de la compañía y Olivier Poussier.