



TRANSGOURMET

Nota de premsa

El proper dimarts 31 d'octubre, a partir de las 8.00 h es podrà seguir en directe a <https://chefsenor.com/> i a les xarxes socials de GM Cash a [Facebook](#) i [Instagram](#)

El grup Transgourmet torna a organitzar el seu concurs culinari internacional “Chefs en Or”

- Transgourmet Ibèrica estarà representada a la cuina amb en Raül Ruíz Ayats, xef del restaurant 9 Suprem de Figueres (Girona), i al jurat amb la Rocío Morcillo, formadora d'Hostaleria de la companyia.
- Set xefs procedents dels set països en els quals opera el grup Transgourmet competiran per crear els millors plats davant d'un jurat de 13 experts.

26 d'octubre de 2023. El grup Transgourmet, segona empresa de distribució majorista d'Europa, celebrarà el dimarts 31 d'octubre, a Varsòvia, el concurs culinari internacional “Chefs en Or”. El certamen reunirà set xefs procedents dels països on opera el grup —Alemanya, Àustria, Espanya, França, Polònia, Romania i Suïssa—, que competiran per cuinar el plat més saborós en un període de temps determinat i aprofitant al màxim tots els ingredients que se'ls facilitaran.

El representant de Transgourmet Ibèrica serà en Raül Ruíz Ayats, xef del restaurant 9 Suprem de Figueres (Girona), que demostrarà les seves habilitats culinàries davant d'un jurat internacional de 13 experts.

L'ingredient principal serà el pollastre de corral i els concursants comptaran amb una cistella d'aliments amb tres productes que coneixeran només quinze hores abans no comenci el concurs. Hauran de preparar en directe un plat principal i un entrant, i es valoraran aspectes com ara el sabor i la presentació. També seran importants la tècnica, l'organització i la creativitat, així com aconseguir evitar el malbaratament d'aliments.

Al jurat, la representació de Transgourmet Ibèrica l'ostentarà la Rocío Morcillo, formadora d'Hostaleria del grup i finalista del programa “Masterchef España” l'any 2016.



TRANSGOURMET

El grup Transgourmet ha decidit recuperar aquest concurs després d'una pausa per la pandèmia. Els "Chefs en Or" van ser creats el 2004 per Transgourmet França. A partir de 2014, es va convertir en un certamen internacional que aquests anys ha evolucionat fins a esdevenir un dels tres concursos culinaris més importants de França.

El certamen serà de 8.00 a 17.00 h i després hi haurà una gala. Tot es podrà seguir en directe a través de la web oficial (<https://chefsenor.com/>) i a les xarxes socials de GM Cash a [Facebook](#) i [Instagram](#).

SOBRE TRANSGOURMET IBÈRICA

Transgourmet Ibèrica és propietat del grup suís Transgourmet, la segona empresa de distribució majorista d'Europa, que al seu torn pertany al grup Coop. En l'actualitat compta amb 6 plataformes de distribució majorista repartides per tot Espanya i és referent en el sector horeca amb GM Cash-Gros Mercat, la seva ensenya de *cash&carry* —que comprèn 70 centres amb 26 gasolineres GM Oil—, i la divisió de Food Service.

L'empresa també compta amb la seva línia de Retail, amb gairebé 800 supermercats franquiciats amb les ensenyes Suma, Proxim i Spar, i amb més de 2.000 clients independents.