

## NAVIDAD EN EL HÔTEL DU PALAIS DE BIARRITZ

Un año más, el Hôtel du Palais de Biarritz ofrece a sus clientes un amplio y sugestivo programa para celebrar las Fiestas de Navidad y el Año Nuevo.

La Noche Buena y Noche Vieja (San Silvestre), se celebran con sendos banquetes, animados por la Gran Orquesta "The All Stars". El día 1º de enero, a partir de las doce del medio día, se podrá disfrutar del Gran Brunch Imperial. Todos estos actos se desarrollarán en los salones del que fuera Palacio de María Eugenia de Montijo.

El Chef: Jean-Marie Gautier.

La mejor forma de aprovechar al máximo estas fiestas, es la de alojarse en el propio hotel (ofrecen precios especiales) y disfrutar del Spa (uno de los mejores del mundo).



## ALIMENTOS MADE IN ARAGÓN SE PRESENTA EN MADRID

Un total de 25 empresas de alimentación aragonesas participaron en la presentación de ALIMENTOS MADE IN ARAGÓN que se celebró el pasado mes de noviembre en los salones del Hotel Hesperia de Madrid.

El evento, organizado por la Asociación de Industrias Alimentarias de Aragón, que contó con el apoyo del Departamento de Agricultura de la DGA, estaba dirigido al sector hostelero y de distribución alimentaria de Madrid. Esta iniciativa está enmarcada en los objetivos de la asociación de contribuir a dinamizar la actividad comercial de sus asociados fuera de la Comunidad Autónoma de Aragón.

## MESACHE PREMIADO EN LOS 'NEW WAVE SPANISH WINE AWARDS 2009'

Más de 90 profesionales del sector del vino, se dieron cita en Londres para catar los 110 vinos ganadores de la V Edición del concurso "New Wave Spanish Wine Awards". Uno de los premiados fue el Mesache Blanco, de Bodega Pirineos (D.O. Somontano).

Este premio se une a los conseguidos en 2009, el Zarcillo de Plata y otra plata en el Concurso Mundial de Bruselas.



## MEY HOFMANN, QUIM VILA Y JUAN MUÑOZ RECIBEN LA MEDALLA AL MÉRITO AGRÍCOLA DE FRANCIA

La chef Mey Hofmann, el experto en vinos y gastrónomo, Quim Vila, y el presidente de la Unión de Asociaciones de Sumilleres de España, Juan Muñoz, recibieron de manos del Cónsul General de Francia en Barcelona, Pascal Brice, la medalla al Mérito Agrícola de Francia.

Al acto, que tuvo lugar en la escuela de restauración de Mey Hofmann, asistieron

entre otras personalidades, Joaquim Llena (Generalidad de Cataluña) y la Directora General del Grupo Sopexa, Cécile Bassot, empresa que promociona los productos agroalimentarios en todo el mundo.

En la foto de izquierda a derecha: Quim Vila, Joaquim Llena, Juan Muñoz, Cécile Bassot, Mey Hofmann y Pascal Brice.

