



MYCHEF ET MARC RIBAS SONT LES VEDETTES D'UNE EXPÉRIENCE ENOGASTRONOMIQUE AU FESTIVAL DE CORPINNAT 2024

- Lors de cet événement gastronomique de référence dans le Penedès, le chef Marc Ribas s'appuie sur les fours iCook et QUICK de Mychef pour la cuisson de ses plats.
élaboration de sa proposition culinaire à la cave de Llopart.



Marc Ribas et son équipe lors de l'expérience gastronomique à Llopart

Barcelone, 22 juillet 2024 - [Mychef](#), entreprise spécialisée dans les cuisson intelligents pour les professionnels de la cuisine, **accompagne le chef Marc Ribas**, propriétaire du restaurant La Taverna del Ciri et collaborateur de la marque, **lors du 4e festival gastronomique Corpinnat**.

Du 11 juin au 31 juillet, toutes les caves de Corpinnat ouvriront leurs portes et se transformeront en restaurants éphémères pour partager les meilleurs vins mousseux du Penedès avec les propositions culinaires de grands chefs catalans. Une **initiative** qui s'engage à associer les grands vins de la région à la meilleure gastronomie **et à laquelle Mychef a voulu participer pour soutenir le secteur gastronomique**.

L'expérience gastronomique de Marc Ribas s'est déroulée dans le Jardí de les Oliveres de la cave Llopart, un espace ouvert entouré de vignobles où le chef de la Taverna del Ciri a préparé [son menu](#) inspiré par la terre, le patrimoine et la tradition de la région du Penedès. **Mychef a voulu participer cette expérience gastronomique en mettant à la disposition de Marc Ribas tout l'équipement qui compose son espace de cuisine**. Pour préparer les plats, le chef a disposé de **deux fours iCook et de trois fours QUICK**.



hyper-accélééré, une combinaison d'équipes à la hauteur de sa proposition gastronomique avec lesquelles **il travaille régulièrement dans son restaurant et en qui il a toute confiance**. Martí L'Humà, Bandolers i Remeieres, Domini Musulmà et Postguerra sont quelques-uns des plats qui ont été les vedettes de la soirée avec Marc Ribas et Mychef à la cave de Llopart.

L'Association des vignerons et viticulteurs de Corpinnat (AVEC) organise la quatrième édition de ce festival gastronomique, qui est déjà devenu un événement de référence au cœur de la région du Penedès. Plus de trente dîners d'association ont lieu dans les coins les plus spéciaux de chacune des caves qui, comme chaque année, offrent aux participants une visite gratuite avant chaque dîner.

À propos de Mychef

Mychef est une entreprise qui se consacre à la conception, au développement et à la fabrication d'équipements pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, afin de leur offrir des solutions innovantes qui facilitent leur travail et améliorent la qualité des résultats. Elle dispose d'une gamme optimisée d'équipements pour apporter des solutions aux besoins et exigences de chaque entreprise, différenciés par leur fonction, avec différentes tailles, types 'énergie et de contrôle.

Mychef est constamment à la recherche de l'excellence par le biais de l'innovation, un pilier fondamental pour l'entreprise et qui imprègne son ADN. Elle consacre d'importantes ressources à la R&D, ce qui lui permet d'offrir à ses clients une grande variété de fours au design attrayant et moderne, efficaces, fonctionnels et dotés d'une technologie de pointe. Il s'agit d'une entreprise qui s'engage à apporter une valeur ajoutée et à contribuer au développement du potentiel des professionnels du secteur.

L'entreprise commercialise ses produits par l'intermédiaire de distributeurs dans le monde entier et ses équipements sont présents dans 55 pays différents.

Pour plus d'informations : <https://mychefpro.com> et sa section [presse](#)

Contactez-nous : info@mychefpro.com et/ou [Contact](#).