

Benvolguts i benvolgudes,
Novament s'acosta la primavera i amb ella la nostra tradicional festa que ens permet, tot aprofitant l'arribada del bon temps, retrobar-nos i gaudir, plegats, d'un distès dia de lleure a l'aire lliure.

Enguany hem pensat que seria bona idea trobar-nos davant l'església de Sant Martí del Brull, d'estil romànic i que data del segle XI, on hi celebrarem una Santa Missa en honor de la nostra patrona la Mare de Déu de Montserrat i que, com ja va esdevenint tradició, serà oficiada pel Pare Manel.

Ens fa molta il·lusió proposar-vos fer l'aperitiu i dinar al Restaurant El Serrat del Figaró, a Taradell, on oficia als fogons el molt reconegut internacionalment Nandu Jubany i gaudir de les seves habilitats culinàries, que han estat mereixedores d'una estrella Michelin en diverses ocasions. Situat al cor de la plana de Vic i als peus del massís del Montseny, el restaurant és d'una factura estètica elegantment moderna i promet un servei i un nivell gastronòmic molt difícils d'igualar.

El Serrat del Figaró, com diu el seu xef, és cuina i natura, fantasia i realitat, tradició i modernitat. És un espai per mirar, sentir, olorar, tastar i somniar. És un món on es respira l'olor de l'emoció i que esperem que us agradi i en pugueu gaudir amb tota la seva amplitud.

També com és tradicional, durant el dinar es procedirà al lliurament dels guardons gremials i professionals i del premi al Personatge més dolç de l'any, que aquesta vegada ha recaigut, per unanimitat del comitè de selecció, en el conegut periodista i comunicador Antoni Bassas.

Aquest any us presentem un programa del qual ens sentim especialment orgullosos i que esperem serveixi de pauta, guió i marc especial per a la celebració, una vegada més, de la més important festa de fraternitat pastissera del calendari. Tot esperant poder compartir la jornada amb tots vosaltres, rebeu una forta i cordial salutació.

LA JUNTA DIRECTIVA



Gremi de
Pastisseria



Gremi de
Pastisseria

UNA FESTA ESTEL·LAR^{*}

8
5
17

COL-LABORADORS

Adeesa
Alemany
Calidulce
Cart Service
Chocovic
Conserves Vilamajó S.L.
Enpa — Sailor
Evaristo Riera
Hijo de José Mullor Serra S.L.
Imcovel (Timbrados — Valencia)

Ireks + 33 Dreidoppel
Ludomar Txokolatl Group S.L.
Puratos
Sermont S.A.
Simón Coll Xocolaters
Sosa Ingredients S.L.
Tal com pinta — Barcelona
Valrhona
Vinemp



#FESTAESTEL·LAR17
GREMIDEPASTISSERIA
.CAT

10.45H Trobada davant de l'Església de Sant Martí, a El Brull.

11.00H Santa Missa en honor de la Mare de Déu de Montserrat.

13.00H Trobada al Restaurant El Serrat del Figaró i, seguidament, aperitiu al jardí.

14.30H Entrada al menjador i lliurament de guardons.

ÀPAT Aperitiu al jardí.

Llagostins, *gnocchi* de carbassa i cruixent ibèric.
Coca de filet de vedella, ceba dolça i ceps.

Presentació de la figura a càrrec d'en Raül, *el xocolater de Taradell*.
Degustació del pastís del *Mestre Patisser* Yann Duytsche.

CELLER Cava *Pere Ventura* i aigües minerals.
Cafès, infusions i *Petits Fours* de l'*Escola de Patisserie*.



Gremi de
Patisserie

75€
/persona

30€
/menú
infantil

SANTA MISSA

Església de Sant Martí
08559 El Brull
Ctra. BV5301, direcció al Montseny

INSCRIPCIONS

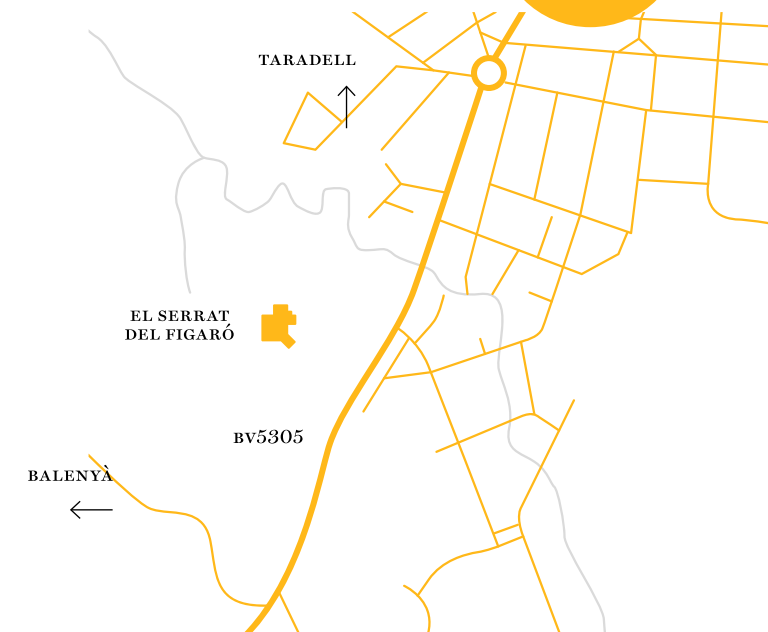
Al Gremi fins el 28 d'abril.
T +34 933 173 998
gremi@patisserie.cat

**RESTAURANT
EL SERRAT DEL FIGARÓ**

Ctra. BV5305, de Taradell a Balenyà Km 1,3
08552 Taradell
*Des de Barcelona: autopista C59; després C17
direcció Vic; sortida 49 a Seva*

T +34 938 126 810
serratdelfigaro.com

Pàrquing privat i gratuït



els nostres
premiats

**50è HOMENATGE
A LES DONES PASTISSERES**

Amb el lliurament de la Medalla de la Mare de Déu de Montserrat a les senyores:

- Mercè Raimat
de la Patisserie Tugues de Lleida
- Rosa Roca
de la Patisserie Pascual de la Palma de Cercelló
- Eulàlia Sàbat
de la Patisserie Sàbat de Sant Cugat del Vallès

**MÈRIT PROFESSIONAL
D'ESTABLIMENTS DE PASTISSERIA**

CATEGORIA DE BRONZE

Amb un mínim de 50 anys d'antiguitat de la mateixa família

- Patisserie Campassol *de Canet de Mar*
- Patisserie El Cigne *de Manresa*
- Patisserie La Lionesa *de Sallent*

CATEGORIA D'ARGENT

Amb un mínim de 75 anys d'antiguitat de la mateixa família

- Patisserie Ricós *de Cardedeu*

CATEGORIA D'OR

Amb un mínim de 100 anys d'antiguitat de la mateixa família

- Patisserie Latorra *de Barcelona*

**MEDALLES
GREMIALS**

CATEGORIA D'OR

Josep Cardona i Bonsfills
Secretari de la Junta Directiva (1991—2014)

CATEGORIA D'ARGENT

Empresa Evaristo Riera *de l'Hospitalet de Llobregat*

MEDALLA D'HONOR AL MÈRIT PROFESSIONAL

Joana Nin de la Patisserie Serarols Nin
de Sant Pere de Ribes

Seguidament dinar i abans de les postres...

**PERSONATGE
MÉS DOLÇ 2017**

Antoni Bassas, *periodista i comunicador*

**TÍTOL I MEDALLA
DE MESTRE PASTISSER**

Yann Duytsche de la Patisserie Dolç
de Sant Cugat del Vallès