

GAT BLAU

<i>Adresses</i>	<i>Personnels</i>	<i>Descriptif</i>	<i>Conditions de partenariat</i>	<i>Commentaire</i>
<p>@</p> <p>gatblaurestaurant.com</p> <p><u>Adresse postale</u> 122 carrer comte Borrell 08015 BCN</p> <p><u>Téléphone</u> 0034 93 325 61 99</p> <p><u>Adresse siege social</u></p>	<p><u>Propriétaire</u> Pere Carrió</p> <p><u>Chef</u> Pere Carrió</p> <p><u>Responsable service</u> Jo Mestre</p> <p><u>Autre</u></p>	<p><u>Concept</u> *bistronomie *Cuisine saine *vers le presque zéro viande *Développement durable *Priorité au végétal et aux produits non raffinés *Absence d'adjuvants non naturels. *Km0 *slowfood *créativité et technicité *respect du bien être du personnel *Vins naturels</p> <p><u>Effectif</u> 4 en cuisine et 4 en salle</p> <p><u>Couverts</u> 50</p> <p><u>Horaires</u> 4j/7 Fermé dim, lun, mar</p>	<p>(stagiaire, logement, période...)</p> <p>Stagiaires des écoles voisines et en insertion</p>	<p>Présentation de l'entreprise et master class un lundi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - introduction : présentation de la genèse de la démarche. - démonstration de 3 recettes - dégustation - échange avec Pere Carrió



