

Departament de Comunicació
i Xarxes Socials
comunicacion@ivam.es



Mascaraque porta la seua «llibertat gastronòmica» als sopars en el restaurant de l'IVAM

València. Mascaraque, el restaurant de l'Institut Valencià d'Art Modern (IVAM), obrirà també a les nits del cap de setmana, a partir del 18 de maig. El seu xef, **José Luis Mascaraque**, ha creat una carta en exclusiva per a aquest nou servei en la qual aprofitarà l'ús de la «llibertat gastronòmica» de la qual gaudeix en el museu.

El restaurant, que va obrir al maig de l'any passat, oferirà a partir d'ara sopars per a les quals el seu responsable ha dissenyat una carta amb 6 degustacions diferents de 8 plats. Cadascun d'aquests estan compostos per duos en els quals s'experimenta amb els sabors, des de «el més tradicional de la cuillera espanyola fins al més contemporani de l'estil francès», segons Mascaraque.

El cuiner va començar d'ajudant de cuina en el restaurant Jokey de Madrid, va treballar a l'hotel Ritz de Madrid durant 11 anys mes i en els magatzems Harrods de Londres com a xef del restaurant espanyol.

Actualment comparteix el seu coneixement en l'àrea de la formació de personal de cuina en escoles i assessoraments, a més de gestionar el restaurant de l'IVAM a València.

L'estil de Mascaraque respon a l'herència de la *nouvelle cuisine* francesa, que fusiona amb les aportacions gastronòmiques de les últimes dècades, encara que cerca «no seguir de patrons i experimentar amb els sabors», aprofitant la llibertat creativa que assegura tindre dins del museu d'art modern.

Mascaraque lleva su «libertad gastronómica» a las cenas en el restaurante del IVAM

València. Mascaraque, el restaurante del Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM), abrirá también por las noches de los fines de semana, a partir del 18 de mayo. Su chef, **José Luis Mascaraque**, ha creado una carta en exclusiva para este nuevo servicio en la que aprovechará el uso de la «libertad gastronómica» de la que disfruta en el museo.

El restaurante, que abrió en mayo del año pasado, ofrecerá a partir de ahora cenas para las que su responsable ha diseñado una carta con 6 degustaciones distintas de 8 platos. Cada uno de estos están compuestos por dúos en los que se experimenta con los sabores, desde «lo más tradicional de la cuchara española hasta lo más contemporáneo del estilo francés», según Mascaraque.

El cocinero empezó de ayudante de cocina en el restaurante Jokey de Madrid, trabajó en el hotel Ritz de Madrid durante 11 años mas y en los almacenes Harrods de Londres como chef del restaurante español.

Actualmente comparte su conocimiento en el área de la formación de personal de cocina en escuelas y asesoramientos, además de gestionar el restaurante del IVAM en Valencia.

El estilo de Mascaraque responde a la herencia de la *nouvelle cuisine* francesa, que fusiona con las aportaciones gastronómicas de las últimas décadas, aunque busca «no seguir de patrones y experimentar con los sabores», aprovechando la libertad creativa que asegura tener dentro del museo de arte moderno.