De Kirchberg à Barcelone : TERRA Steakhouse met le feu au Meat & Fire Festival

De Kirchberg à Barcelone : TERRA Steakhouse met le feu au Meat & Fire Festival

La fierté culinaire du Luxembourg se classe deuxième lors d'un des plus grands festivals européens du barbecue.

« Nous avons été le deuxième stand le plus vendu du festival ! », confirme Yannis Xydias, Directeur de Mansogroup, à l'issue de la brillante participation de TERRA Steakhouse au Meat & Fire Festival, qui s'est tenu du 13 au 15 juin à Barcelone.

Sous la bannière « ***Small Country, Big Brisket*** », le restaurant de grillades le mieux noté du Luxembourg a prouvé que la taille ne fait pas tout quand la saveur est au rendez-vous.

Parmi une trentaine de chefs venus du monde entier, le Chef Manuel Barra s'est démarqué avec sa spécialité : un brisket fondant cuit lentement, véritable hommage à la viande de qualité, au savoir-faire artisanal et à l'innovation culinaire. Plus de 1737 portions de brisket ont été servies, ce qui a permis à TERRA Steakhouse de se hisser à la deuxième place des stands les plus populaires du festival.

« Quel week-end incroyable au Meat & Fire Festival de Barcelone ! Nous sommes ravis d'annoncer que TERRA Steakhouse a été le deuxième stand le plus vendu, juste derrière les smash burgers ! Servir des milliers de portions n'a pas été une mince affaire, mais nos efforts ont porté leurs fruits. Nous avons adoré rencontrer des gens formidables, partager des rires et goûter des viandes qui nous ont inspirés pour nos futures créations. Un immense merci à tous ceux qui sont passés nous voir et ont apprécié nos plats. En route vers de nouveaux moments inoubliables et de nouvelles saveurs ! » — Yannis Xydias, Directeur de Mansogroup.

La participation de TERRA Steakhouse a été marquée par des chiffres impressionnants :

*? **1 737 portions servies***
*? **14 heures par jour au grill***
*? **500 kg de viande cuits***
*? **De nombreuses opportunités d'échange et d'apprentissage culinaire***

L’équipe de 10 personnes représentant TERRA Steakhouse a vécu une expérience mémorable de trois jours, logée à bord d’un yacht dans la Marina de Barcelone, un cadre confortable et propice à la cohésion d’équipe pendant toute la durée de l’événement.

Le Chef Manuel Barra est reconnu pour sa maîtrise de techniques culinaires telles que la cuisson lente, la maturation de la viande, la marinade aux épices maison, ainsi que la découpe experte – des savoir-faire qu’il a brillamment mis en avant face à un public international conquis.