

## El restaurant L'O de Món Sant Benet i el projecte nòmada Le Clandestin es fusionen en un àpat únic

**El cap de setmana del 15 i 16 d'octubre al restaurant L'O s'oferirà un àpat a 4 mans unint la creativitat i professionalitat dels xefs Ivan Margalef de l'O (amb una estrella Michelin) i Joseba Cruz (Premi Cuiner de l'any 2021) al capdavant del projecte Le Clandestin**

Els amants de la gastronomia tenen una proposta ineludible el cap de setmana del 15 i 16 d'octubre al restaurant L'O de Món Sant Benet. Un àpat a 4 mans (sopar del dissabte 15 o dinar del diumenge 16) fruit de les sinergies generades entre el xef Ivan Margalef (de [l'O](#), amb una estrella Michelin) i el xef Joseba Cruz (reconegut amb el premi cuiner de l'any 2021) al capdavant del projecte [Le Clandestin](#). Una oportunitat única de gaudir de la sintonia i la complicitat de dos bons amics cuiners.

Es tracta d'una experiència única i sensitiva que oferirà als assistents el bo i millor d'ambdós projectes i la creativitat dels dos equips. Una cita única que no s'havia vist mai i que unirà en un sol àpat el *know how* de dos projectes gastronòmics clau del territori.

Per tenir més informació de l'experiència o realitzar una reserva cal fer-ho a través del correu [lo@monstbenet.com](mailto:lo@monstbenet.com) o el telèfon 93.875 94 29. Les places són limitades.



**IVAN MARGALEF.** Xef del restaurant L'O de Món Sant Benet, amb una estrella Michelin.

Comença la seva carrera professional cursant els seus estudis a l'escola d'hostaleria Joviat de Manresa, es forma a diferents hotels i restaurants de Catalunya buscant les bases de la cuina tradicional i formant-se en cursos de cuiners de la talla de Joan Roca, Albert Adrià o Santi Santamaria. Però, la cuina va molt més enllà i decideix anar-se'n a l'estranger, primer a Londres i més tard a Budapest, per finalment tornar al Bages, el lloc on va començar tot amb el projecte del restaurant L'O amb una estrella Michelin a l'entorn màgic de Món Sant Benet.



**JOSEBA CRUZ.** Cuiner nòmada al capdavant del projecte Le Clandestin.

Influenciat per la cuina tradicional, Joseba Cruz ha estat cuiner de l'any 2021 i ha rebut també el Premi al Cuiner Sostenible 2021. Així mateix, també va rebre el premi al plat favorit dels catalans 2021 en la darrera convocatòria d'aquest guardó. Format a l'escola Joviat de Manresa, el xef ha crescut professionalment en importants restaurants com l'Aligüé, Can Fabes o el Motel de Figueres. Ara està al capdavant de Le Clandestin, una proposta d'alta gastronomia ambulante que transporta un restaurant de primer nivell a plena naturalesa, adaptant la seva singular proposta gastronòmica a l'entorn i a la riquesa que l'envolta.

**Per a més informació podeu contactar a:**

**Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera**

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

[premsa@fcatalunyalapedrera.com](mailto:premsa@fcatalunyalapedrera.com) / [comunicacio@monstbenet.com](mailto:comunicacio@monstbenet.com)