



Cru Cocina

Guayaquí 2985, Montevideo
ericbuela@hotmail.com
Tel.: 712 56 80 / Cel.: 094 418 050

Gasparri & Oyenard

Gral. Servando Gómez 2749, Carrasco Polo Club, Montevideo
info@gasparrioyenard.com
Tel.: 601 73 15 / Cel.: 099 693 734





CRU
COCINA

CUÁNDO
Mayo 2005

DÓNDE
Guayaquí 2985
Montevideo

QUIÉNES

Jorge Oyenard y Federico Gasparri

SERVICIOS DE

Management y apoyo de otras disciplinas

CÓMO

Otorgando generosamente nuestra creatividad,
método, investigación y experiencias

A TRAVÉS DE

Honestidad
Know - how
Constancia
Buena fe

Temperancia
Humor
Gratitud
Fidelidad

UNA FILOSOFÍA

La cocina de igual modo de ver la vida:
Con amor, generosidad y la voluntad firme de ofrecer placer
utilizando la creatividad servida de método, de manera poco solemne.

UNA IDEA:

La gastronomía como un hecho cultural.



LA COCINA

- Creatividad
- Método
- Investigación
- Análisis / Reflexión / Prueba (Ciclo vital continuo)

WINE BAR

DOCENCIA

- Corto plazo:
El placer de aprender cocinando
- Largo Plazo:
Universidad de la Gastronomía

SU SOPORTE

- Management
- Estructura
- Organización
- Cultura de organización

Background

- Formación y experiencias
- Cocina autóctona
- Influencias de otras cocinas

ASOCIACIÓN

COORDINACIÓN

SINERGIA

LA GASTRONOMÍA COMO OBJETO DE CULTO

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL MÚLTIPLE

Vista, olfato, tacto, oído, gusto
ESPONTÁNEO

SEXTO SENTIDO

El comensal reflexivo capaz de apreciar detalles distintivos
RACIONAL



GASPARRI OYENARD



GASPARRI OYENARD