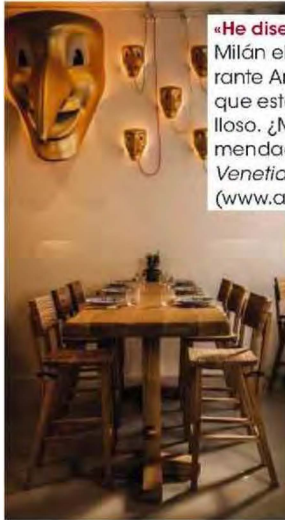


ELLE

ELLE GOURMET *Pistas*



«He diseñado en Milán el restaurante Amor, del que estoy orgulloso. ¿Mi recomendación? La *Venetian Pizza*» (www.alajmo.it).



«No soy muy cocinillas, pero hago como nadie los huevos hervidos con huevas y salmón ahumado. Están deliciosos.»



«En casa siempre tengo en la nevera un bol de quinoa. Va bien con todo y se cocina muy rápido»



Los favoritos de

PHILIPPE STARCK

Diseñador y agitador, ha dejado su sello en restaurantes, hoteles, museos y hasta motocicletas. Estos son sus secretos 'gastro'.

«¿Una ciudad para una experiencia *gastro*? Sin duda, Venecia, mi casa durante 40 años. Suelo reservar en *Quadri*» (www.alajmo.it).



«Mi *hit* cuando recibo a 30 personas es el *cook à l'improptu*: algo con restos mientras los invitados beben *champagne*».



«Me encanta la cocina española. Es el reflejo de la pasión de la gente, un sinónimo de drama y entusiasmo».



«En colaboración con Roederer, he concebido un *champagne* absolutamente delicioso» (louis-roederer.com).

«La combinación ideal es pan casero con aceite de oliva de LA Organic, una firma a la que me unen trabajo y amistad».



«Si tengo que quedarme con dos de mis creaciones, elijo la colección de perfume *Starck Paris* y la arquitectura del complejo LA Organic, en Ronda».



POR ESTEFANIA RUILOPE. FOTOS: GETTY / D.R.