

Communiqué de presse

## Fagor Industrial équipe la cuisine du premier centre de santé, diététique et nutrition Healthouse d'Espagne

- Le Chef du restaurant Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, étoilé par le guide Michelin, signe la carte de ce restaurant d'élite.
- Des plats gastronomiques de moins de 500 calories sont élaborés dans sa cuisine.

Oñati, Guipuzcoa, 25 juin 2014. - [Fagor Industrial](#) a équipé la cuisine de luxe du [Healthouse Las Dunas](#), le premier centre de santé, diététique et nutrition d'Espagne.

Situé à Estepona (Malaga), **Healthouse Las Dunas \*\*\*\*\* GL Health & Beach Spa** est le premier projet à grande échelle de son président Félix Revuelta. Dans celui-ci, ses clients suivent des régimes contrôlés par des experts en nutrition et sont soumis à des traitements de minceur, esthétique, anti-âge et anti-stress sous la supervision de l'endocrinien réputé, le Dr José Luis Guijarro.

En suivant ces paramètres, le concept de nutrition de ce complexe est basé sur une nouvelle combinaison fondée sur l'association d'une cuisine d'élite créative et d'une alimentation nutritive et diététique avec des produits régionaux. Pour mener à bien ces exigences, Healthouse a conclu un accord avec le Mugaritz, le restaurant d'Andoni Luis Aduriz, par lequel le lauréat de deux étoiles Michelin signera quatre cartes par an adaptées aux différents traitements. Son engagement est de servir cinq repas par jour, petit déjeuner, goûter et collation en milieu de matinée inclus, ayant un total de 1.300 calories.

Cette cuisine ouverte, inspirée par celle du Mugaritz sur demande du Chef, permet aux clients de voir à tout moment ce qui se passe à l'intérieur et présente ainsi, avec plus de charme et beaucoup de luminosité, des meubles en acier inoxydable et des plans de travail en Silestone blanc.

Parmi l'équipement installé, la cuisine dispose d'un bloc de cuisson de la gamme 900 et d'une Symphony faite sur mesure, de tables réfrigérées Concept avec groupes à distance et lave-vaisselle Concept.

**« Ce projet marque un avant et un après dans notre trajectoire et nous a permis de travailler pour la première fois sur l'association de la haute cuisine et de la**

***diététique en Espagne*** », déclare Fernando Lozano, délégué de Fagor Industrial en Andalousie. « ***Collaborer avec Healthouse Las Dunas nous a permis d'ouvrir encore plus nos portes sur l'international, que nous développons depuis des années et qui nous amènera à continuer à fabriquer des équipements dans toute l'Europe*** », assure Lozano.