

4 de marzo de 2016

**BORGOÑA****Invitado de honor de Goût de France/Good France**

**Del 14 al 18 de marzo, la región de Borgoña estará de visita en las ciudades de México y Monterrey para presentar los atractivos más emblemáticos de esta región ubicada al noreste de Francia. La delegación borgoñesa estará acompañada del chef Jean-Michel Lorain, del restaurante la Côte Saint-Jacques en Joigny (2\* Michelin), para preparar una cena de gala en cinco tiempos para el evento anual Goût de France/Good France.**

Con la primavera, llega la segunda edición de un evento gastronómico internacional llamado Goût de France/Good France. Este año, 30 restaurantes en distintas ciudades de México ofrecerán, el 21 de marzo, un menú en varios tiempos, respetando la tradición francesa del buen comer. En total son más de 1500 restaurantes y 150 embajadas alrededor del mundo que festejaron la llegada de la primavera con sabores franceses.

El 17 de marzo, la Embajada de Francia en México inaugurará el evento Goût de France/Good France, organizando una cena de gala preparada por el Chef Jean Michel Lorain (2\* Michelin). Será una oportunidad única para dar a conocer la oferta gastronómica y enológica de una de las regiones más gourmet de Francia: Borgoña. El chef acompaña una delegación de profesionales del turismo de Borgoña para dar a conocer los encantos de esta región. Más allá de la famosa mostaza de Dijon y de los caracoles de Borgoña, el chef Lorain presentará un menú elegante y sofisticado acompañado con los mejores vinos de Borgoña como Chablis, Meursault, Pommard y Gevrey Chambertin. Para terminar su estancia en México, el chef Lorain compartirá sus experiencias con los alumnos de la escuela CESSA donde presentará un platillo de su creación.

**RAZONES POR LAS CUALES VISITAR BORGOÑA**

Además de su gastronomía inigualable, Borgoña es un destino que ofrece múltiples actividades para todo tipo de viajeros y para todos los gustos. Tierra espiritual y de tolerancia, hoy en día recibe a excursionistas, navegantes, ciclistas y jinetes; a los amantes del vino como a las familias; a curiosos y a visitantes en búsqueda de lo inusual; a sibaritas como a amantes del shopping. De hecho sus visitantes son tal vez todo al mismo tiempo...

Una de las paradas imprescindibles es Beaune, la capital de los vinos. A 3 horas al sur de París, Beaune irradia sobre los viñedos más prestigiosos de la región. Ciudad medieval con pequeñas calles llenas de encanto, abraza las cavas más bellas y el monumento clave de Borgoña: los Hospicios de Beaune, a la vez museo y dominio vinícola.

Para los interesados en el turismo espiritual, la Abadía de Fontenay fundada en 1118 por Saint Bernard, ofrece la imagen perfecta de como lucía una gran

**Contacto prensa Atout France**Mélanie Belin - (55) 91 71 97 67 - [melanie.belin@atout-france.fr](mailto:melanie.belin@atout-france.fr)

4 de marzo de 2016

abadía cisterciense. Esta "ciudad" ideal, aislada en su recinto arbolado, en el corazón de "Auxois" País de Arte e Historia, incluye todo lo que los monjes necesitaron para el trabajo corporal y mental: el claustro, la iglesia, la sala capitular, el scriptorium, la cocina, la forja (la más antigua de Europa) y el palacio abacial. Los edificios aun están intactos después de ocho siglos de historia.

Para ayudar a los mexicanos a planear sus próximas vacaciones en Borgoña, Atout France en México lanza un itinerario de 4 días entre viñedos, restaurantes Michelin, abadías y hermosos pueblos. Se puede descargar el itinerario y descubrir las maravillas de Borgoña en:

<http://america.france.fr/es/viajar-borgona>

### JEAN-MICHEL LORAIN

Jean-Michel Lorain es de los nombres ineludible de la gastronomía francesa. Su Relais & Château "La Côte Saint Jacques » en Joigny, goza de una gran reputación. Este lugar excepcional, calificado con dos estrellas Michelin, es sin duda uno de los sitios en donde mejor se come en el mundo.

"La Côte Saint-Jacques" tiene una historia familiar. En efecto, en 1945, Marie Lorain abre una pequeña pensión familiar que poco a poco llegó a ser un símbolo de la cocina francesa. Jean-Michel Lorain —que aprendió al lado de los más grandes chefs de su época: Jean Troigros, Claude Deligne, Fredy Girardet...— se ha encargado de perpetuar la tradición familiar desde 1983. En 1986, Michelin premia su trabajo y otorga una tercera estrella a este gran artista de la cocina junto con su padre y a los 27 años se convierte en el chef más joven en contar con tres estrellas. En 1993, el famoso crítico Christian Millau le otorga la notable calificación de 19.5/20. Cabe destacar que sus platos, en una mezcla de imaginación, savoir-faire y clásicos franceses, deleitan a los paladares más exigentes.