

México, el 4 de marzo de 2020

Goût de France 2020: los Castillos del Valle del Loira se asocian a la 6ta edición del evento internacional de promoción de la gastronomía francesa, en colaboración con El Palacio de Hierro.

Cinco castillos del Valle del Loira viajaron hasta México para presentar la oferta cultural y gastronómica de Francia durante el lanzamiento de la 6ta edición de Goût de France, un festival organizado en México en colaboración con los restaurantes y bistrós de El Palacio de Hierro para resaltar los platillos, técnicas, productos y vinos franceses.

En 2020, se celebran los 20 años de la inscripción al Patrimonio Mundial de la UNESCO del paisaje cultural del Valle del Loira, entre Sully-sur-Loire y Chalonnes. También festejamos los 10 años de la inscripción de « la comida gastronómica de los franceses ». Parecía natural entonces unir los dos en un gran banquete festivo, cercano y respetuoso del medio ambiente.

Cinco castillos del Valle del Loira hicieron el viaje hasta Mexico para presentar sus novedades y sus contribuciones a favor de la gastronomía y de una cocina más responsable con el medio ambiente. Les dejamos algunas iniciativas que deleitaran los paladares e invitan a una travesía golosa por Francia.



Château Royale d'Amboise

El miércoles 15 de abril, el castillo será la sede de una "Cena Cómplice" organizada por el Collège Culinaire de France. 120 comensales podrán disfrutar de una cena con el sello de Goût de France, junto a chefs y productores locales miembros del prestigioso colegio culinario.

El 4 de octubre, se repetirá esta alianza para proponer a los visitantes un "mercado Cómplice" donde se podrá comprar productos locales de calidad para después

degustarlos en un delicioso picnic en los jardines públicos del castillo.

Château de Chambord

En 1518, Francisco 1ro inicia la construcción del Castillo de Chambord y manda traer 80 000 plantas de viñas desde Borgoña. En 2015 el castillo decide volver a plantar un viñedo, a menos de dos km del castillo para conservar este patrimonio cultural y natural, en un espíritu eco-responsable. Los vinos de Chambord son naturales, certificados como vinos orgánicos, sin sulfito o levaduras artificiales. La vendimia se hace a mano.

Contacto prensa:

Atout France : Mélanie Belin – 55 91 71 98 42 – melanie.belin@atout-france.fr



Château du Rivau

Este castillo también tiene aniversario en 2020. Festeja los 20 años de su apertura al público con una exposición de arte contemporáneo sobre el "gusto del arte". 40 artistas reconocidos y emergentes invitan a los visitantes a comer con sus ojos las obras que ilustran diferentes temas en relación a la comida: bebidas de placer o frutos prohibidos, platillos elegantes o fastfood, plantas comestibles, etc.

El huerto du Rivau es reconocido en Francia por su respeto al medio ambiente. También es famoso por su colección de 43 especies de cucurbitáceas que se usan

en el restaurante del castillo y para la preparación de mermeladas, sopas, ensaladas y pasteles.

Château de Chenonceau

La «Degustación bajo las estrellas» (Dégustation sous les Etoiles), es una cita nocturna ineludible del verano en el Valle del Loira, que reúne a todos los viticultores con denominación de origen «Touraine Chenonceaux» para realizar degustaciones en los jardines iluminados.

El restaurante gastronómico L'Orangerie ofrece menús y platillos a la carta, haciendo especial énfasis en los productos locales, de la huerta y de temporada.



Château du Clos Lucé

L'Auberge du Prieuré es uno de los tres restaurantes del castillo. Propone un viaje gastronómico en los tiempos de Leonardo da Vinci, con recetas del Renacimiento. Sieur Sausin, chef experimentado y consultor en cocina histórica está a cargo de los fogones. El comensal es recibido con un vino hipocrás con jengibre y clavo servido por el personal vestido de la época.