

Sabores de Francia y Nespresso... en el mundo. 



El chef Eyvind Hellström nos presenta la comida francesa de Oslo con un toque escandinavo en Bagatelle. En un comedor con una decoración moderna y discreta, el único restaurante de la ciudad con dos estrellas Michelin deleita los más exigentes paladares con alta cocina francesa creativa, que incluye un menú de 12 platos de caza y pesca, junto con una impresionante bodega repleta de vinos italianos y franceses de excelentes cosechas.

www.bagatelle.no

BRAY

El chef estrella de la "química gastronómica" Heston Blumenthal nunca cursó estudios formales de cocina, pero su pasión vital por la cocina francesa le llevó a realizar un viaje culinario que culminó con las fascinantes invenciones que se pueden disfrutar en su restaurante The Fat Duck en Bray. Combinando principios de la gastronomía molecular con sus interpretaciones de las tradiciones culinarias francesas, el alquimista de la cocina mantiene tres estrellas Michelin desde 2004.



www.fatduck.co.uk

OSLO

En Daniel, disfrute de una lujosa y deliciosa experiencia gastronómica franco-americana en el corazón del Upper East Side de Manhattan. Con platos exclusivos y vinos de cosecha de primera categoría en un lujoso entorno del viejo mundo, el chef Daniel Boulud se ha labrado una sólida reputación entre la flor y nata de los restaurantes de Nueva York. El famoso chef ofrece además otra opción de cocina francesa en Nueva York, Las Vegas y Pekín, donde se ha inaugurado esta primavera el Café Boulud.

www.danielnyc.com



NUEVA YORK

FRANSCHHOEK



"Franschhoek" es el nombre dado al valle hugonote francés ubicado en el Cabo Winelands, Sudáfrica, y por lo tanto una ubicación perfecta para una cocina francesa muy laureada. Escondido en unos jardines aislados, el establecimiento Relais & Chateaux ofrece lujo y encanto. En Le Quartier's Tasting Room, los invitados puede elegir entre una experiencia gastronómica de cuatro, seis u ocho platos de delicias culinarias exquisitamente presentadas, de un menú en evolución constante de la aclamada chef Margot Janse.

www.lequartier.co.za

OXFORD SYDNEY LENÔTRE



Para Raymond Blanc, la calidad de los alimentos es sinónimo de calidad de vida. Un espacio encantador de huertos orgánicos, que abastecen al restaurante y hotel Le Manoir aux Quat'Saisons, es la prueba de la arraigada filosofía del chef francés. Por no mencionar la soberbia cocina francesa 100% orgánica que cuenta con una estrella Michelin.

www.manoir.com



Siguiendo el contorno del jardín semicircular de la azotea del hotel como un invernadero urbano, el nuevo restaurante Garden Court, situado en el Sofitel Wentworth de Sydney, conquistará los corazones tanto de los visitantes internacionales más exigentes como de los gourmets de Sydney. Fue inaugurado el pasado septiembre y ofrece una refinada cocina francesa elaborada por un equipo internacional dirigido por Jess Ong, que recoge la tradición de algunas de las mejores cocinas de Europa. El chef pastelero Mark Stone, único chef de Australia con acreditación Lenôtre, elabora una completa selección de pasteles, postres y tartas Lenôtre de alta cocina francesa.

www.sofitelsydney.com.au

HELSINKI SÃO PAULO



Dirigido por el chef Hans Välimäki y el maitre y sumiller Pekka Koiramen, Chez Dominique es el primer restaurante de Helsinki que ofrece sabores innovadores que combinan lo mejor de la cocina nórdica y la cocina francesa. Ha escalado rápidamente la lista de los mejores restaurantes desde su inauguración en 1998 y cuenta con dos estrellas Michelin desde 2003. La visión culinaria e ingeniosa del chef Välimäki también se puede encontrar en sus libros de cocina, como su último libro de postres "P.S" (2007).

www.chezdominique.fi



Inaugurado en 1999, Brasil se encuentra con Francia en D.O.M (Dominus Optimus Maximus), un elegante imán para los epicúreos de São Paulo, donde el famoso chef Alex Atala combina inteligentemente ingredientes brasileños con técnicas clásicas aprendidas durante su formación en Europa. El resultado es un puesto entre los 50 mejores restaurantes del mundo y los elogios recibidos, que consideran a Atala el próximo Vongerichten.

www.domrestaurante.com.br