Andorra lleva su cocina de alta montaña a Francia con un almuerzo en Lormont

Carles Flinch y Vivien Durand elaboran un menú de producto local para reforzar la presencia andorrana en Francia

viernes 20 de noviembre de 2026



Andorra ha celebrado en Lormont, frente a Burdeos y a orillas del Garona, un almuerzo a cuatro manos con el chef andorrano Carles Flinch, de Can Manel, y el francés Vivien Durand, al frente de Le Prince Noir, restaurante con una estrella Michelin y una estrella

verde. La cita forma parte de la línea Territorio y talento, con la que el Principado quiere reforzar su presencia gastronómica en Francia y asociar la cocina de alta montaña a su oferta turística y económica.

La elección de Lormont responde, en palabras de los impulsores de la iniciativa, a su vínculo con el paisaje de monte y a su cercanía con Burdeos, una de las áreas vinícolas más conocidas de Francia. El almuerzo se celebró en Le Prince Noir, instalado en un castillo del siglo XII, y reunió a dos cocineros con una forma de trabajar muy próxima: producto local, cocina de temporada y una lectura contemporánea de recetas ligadas al territorio.

Vivien Durand visitó Andorra en septiembre con motivo de la última edición de Andorra Taste, Gastronomía de Alta Montaña. Nacido en el entorno de Toulouse y formado con cocineros como Alain Ducasse, dirige una cocina muy vinculada a las tradiciones del suroeste francés. En Le Prince Noir combina ese legado con técnicas actuales y presta una atención preferente al origen del producto y al calendario estacional.

Carles Flinch representa una línea parecida desde Andorra la Vella. Al frente del veterano restaurante Can Manel, ha desarrollado una cocina de raíz montañesa con referencias a ambos lados de los Pirineos. El chef andorrano, al que el Principado sitúa como uno de los embajadores de su gastronomía, centra buena parte de su trabajo en materias primas del país y en platos reconocibles para el recetario local.

El menú giró alrededor de esa idea común. Según indican ambas partes, el objetivo era rendir homenaje al producto de montaña en sus distintas expresiones: caza, huerta, granja y recolección. Durand abrió su aportación con una fina lámina de lomo de jabalí con membrillo, una propuesta ligada a una de las elaboraciones más presentes en muchos territorios de interior.

Flinch llevó a la mesa uno de los productos más asociados a la cocina andorrana, la donja, un embutido elaborado con carrillera de cerdo, y lo sirvió con un trinxat de col y patata. El chef completó su parte con una crema fina de calabaza acompañada de morcilla y con unas verduras escalivadas que sirvieron de relleno para unos canelones de sello andorrano.

Durand respondió con un foie gras confitado con remolacha en tres texturas. Flinch, por su parte, presentó un cordero asado a baja temperatura con hierbas de montaña y miel. El cocinero francés amplió el recorrido del almuerzo con dos platos de mar: una vieira con mantequilla meunière y una sepia con pollo confitado y caviar Sturia. Con esa combinación, la comida unió productos de montaña con referencias marinas sin salir de una cocina muy apoyada en el origen de cada ingrediente.

La propuesta incluyó también una selección de vinos y otras bebidas con presencia de Francia y de Andorra. Los asistentes probaron Le Blanc Bonhomme 2025, de Château Peybonhomme, junto a dos referencias andorranas, Escol 2105, de Borda Sabaté, y Evolució Pinot Noir 2024, de Casa Auvinyà. La bodega Laurent-Perrier completó la parte de sala con su champán Grand Siècle.

El almuerzo de Lormont se integra en el plan gastronómico que Andorra puso en marcha el año pasado. Esa hoja de ruta se apoya en tres ejes: territorio, producto y personas. Bajo el concepto Gastronomía de Alta Montaña, el Principado quiere proyectar una cocina ligada a su orografía, a la proximidad y a una forma de trabajar que vincula restauración, identidad local y actividad turística.

Dentro de ese programa, Andorra ha impulsado acciones formativas y colaboraciones entre cocineros andorranos, españoles y franceses. La de Lormont ha sido la cita francesa de este año. Antes se celebró un almuerzo en Barcelona con los hermanos Sergio y Javier Torres y con José Antonio Guillermo, de Odetti Bistro, en Escaldes-Engordany. El Principado prevé además nuevas experiencias en Madrid y en San Sebastián con el mismo esquema: unir a un chef andorrano con un cocinero de cada ciudad.