vinetur

Ocho destinos franceses hacen apuesta por la cultura, el turismo sostenible... y, sobre todo, la gastronomía

Francia quiere mantenerse como principal destino turístico mundial en 2022

domingo 13 de marzo de 2022

ESCRITO POR ENRIQUE SANCHO Y CARMEN CESPEDOSA



Un año más, y de nuevo de forma presencial, Atout France ha celebrado su Mediatour, una cita con la prensa en la que presentar las novedades turísticas, culturales, de naturaleza y eventos de distintas zonas del país vecino. Y esta vez se ha puesto especialmente el acento en todo lo que tiene que ver con la gastronomía. Y no es casualidad que la presentación, tanto en Barcelona como en Madrid, haya tenido lugar en dos destacados restaurantes y que buena parte de ella haya sido un estupendo showcooking a cargo de los chefs Romain Fornell y Fran Vicente.

En la misma línea, se ha presentado "Taste France" una marca oficial que se dedica a la promoción de la gastronomía francesa y los productos franceses en el extranjero. Producir buenos productos, cocinar, degustar, beber y disfrutar forman parte de la cultura francesa, y éste es el espacio para hablar de ello. También hay al menos dos destacadas inauguraciones este año en Francia. La Ciudad Internacional de la Gastronomía y el Vino en Dijon (célebre por su mostaza) abrirá el 6 de mayo y se presenta como un lugar para aprender, degustar, formarse en cocina y enología, participar en masterclasses o conferencias, disfrutar de las tiendas, los restaurantes, un hotel 4 estrellas o asistir a proyecciones de películas. También este año a partir de septiembre, se abrirá la Cité del Vins et des Climats de Bourgogne un proyecto en red, con tres estructuras relacionadas con el vino en tres puntos de entrada a la región vinícola de Bourgogne: Beaune, Macon y Chablis.

Primer destino mundial

Francia ha sentido la crisis de la pandemia como todos los principales destinos turísticos, aún así recibió en 2021 algo más de 42 millones de visitantes internacionales (España tuvo unos 31 millones), menos de la mitad que en 2019, pero sigue siendo el principal destino turístico mundial como en los últimos 30 años, y registró unos ingresos por este concepto de unos 35.000 millones de euros. Para seguir siéndolo en la próxima década ha puesto en marcha el plan "Destino Francia", con el lema «Lo que realmente importa», dotado con 1.900 millones de euros, que pretende apoyar el repunte de la actividad, la transformación del sector turístico a través de la innovación y la digitalización y, sobre todo, posicionar a Francia como el primer destino turístico sostenible del mundo.

Varios Comités Regionales de Turismo, Oficinas de Turismo, espacios especiales y transportistas han mostrado sus novedades para 2022 y, en línea con lo dicho, cada uno ha hecho su particular aportación a la gastronomía con alguna idea que permita que, además de cultura y turismo sostenible, Francia siga apostando por esa frase mágica que parece definirlo todo: L´art De Vivre. A continuación destacamos lo que parece mejor de cada uno de estos lugares de Francia y añadimos un toque gourmet.

Aviñón, historia y modernidad

Pensar en Aviñón es rememorar la ciudad de los Papas y también su puente, célebre por la canción y Patrimonio de la Humanidad, pero hay mucho más. Enclavada en sus murallas originales, invita a callejear y encontrar al azar de los pasos muchas callejuelas testigos del pasado: capillas e iglesias, edificios medievales, mansiones privadas de los siglos XVII, XVIII y XIX. ¡Un verdadero museo al aire libre! El arte está en todas partes. Los museos de la ciudad ofrecen una increíble variedad de colecciones: desde la prehistoria en el museo lapidario, pasando por la pintura medieval en el Petit Palais, las Bellas Artes en el museo Calvet, los impresionistas en Angladon, las artes decorativas en Vouland, hasta el arte contemporáneo en la colección Lambert. Están representados todos los periodos. Y la visita de los cinco museos municipales de Aviñón es gratuita para todos. Las plazuelas y terrazas sombreadas son lugares de ambiente agradable. https://avignon-tourisme.com/es

Invitación a comer. Desde 2017, la asociación de los Chefs de Aviñón, celebra un gran evento el último domingo de septiembre, un momento ameno y agradable para compartir. En las orillas del Ródano, frente al Puente de Aviñón y a las murallas de la ciudad, un gran picnic gastronómico atrae a miles de visitantes para vivir, simplemente, un momento cálido y goloso. Instalados en el césped fresco, abuelos, padres e hijos, saborean los cestos de picnic preparados por los Chefs y los aprendices de la Escuela de Hotelería de Aviñón. También proponen un bar de vinos de los côtes-du-rhône, degustaciones de productos regionales como el aceite de oliva, y un mercado de productores para satisfacer a los más hambrientos.

Biarritz-Pays Basque, dos en uno

A dos pasos de España, el País Vasco francés y su capital Biarritz es un lugar de postal, el destino ideal para desconectar. Pocos destinos ofrecen el lujo de poder combinar un paseo matutino por la montaña y una sesión de playa por la tarde. De la prestigiosa Biarritz a la Soule, salvaje y discreta, el País Vasco Francés hace gala de un equilibrio natural perfecto. Antiguo puerto de pesca y punto de partida para la caza de ballenas, Biarritz se ha convertido en un lugar elegante y de moda en el que se codean surfistas y famosos y es también la capital de la talasoterapia, apreciada desde décadas por la suavidad del clima y los beneficios del agua del mar. Su vecina Anglet enfila once playas largas de arena fina que se extienden a lo largo de 4,5 Km desde el faro de Biarritz hasta el estuario del río Adour. En Bayona, situada en la confluencia de los ríos Nive y Adour, destacan los concurridos muelles que rodean el mercado, en las calles estrechas y coloridas que rodean la catedral, mientras en la costa sopla el espíritu de los puertos y los marineros. https://www.biarritz-pays-basque.com/es/

¿Carne o pescado?, las dos cosas. Si te gusta la carne, te sorprenderá la terneza del cordero de los Pirineos, así como el firme carácter del jamón de Bayona o del cerdo vasco Kintoa. El axoa es un guiso rústico a base de ternera y pimientos, aderezado con la especia local, el pimiento de Espelette. O quizás prefieras la famosa piperrada acompañada con jamón de Bayona a la plancha. En cuanto a pescado, no dejes de probar la suave trucha de Banka o el original chipirón, en su tinta o a la plancha, la merluza koskera –con espárragos, guisantes, almejas y vino blanco– o el marmitako, un guiso de bonito con zanahoria, pimientos y vino blanco. Los amantes del queso deben probar el «ardi gasna», un queso de oveja ideal con mermelada de cereza negra de Itxassou. Pon el broche final a la comida con el famoso pastel vasco, relleno de crema o cereza negra, un macaron de San Juan de Luz o una mamia (cuajada de oveja).

Luberon, corazón de la Provenza

Esta zona de la Provenza, Luberon, acoge a dos de los pueblos más bonitos de Francia, Gordes Roussillon y Lourmarin, además de una variedad de pueblecitos, tanto colgantes como acurrucados entre viñedos, robles blancos u olivos, y la ciudad de

Cavaillon que brindan infinitas posibilidades de ocio. Cerca de allí encontramos L' Isle-sur-la-Sorgue, un hermoso lugar de la Provenza donde dan ganas de quedarse a vivir. Paseos a pie o en bicicleta entre vergeles y viñedos, inmersión en pueblos y anticuarios, mercados de coloridos y sabrosos productos, visitas al patrimonio arquitectónico y natural con los que descubrir las tradiciones y el savoir-faire que han forjado el carácter de la zona y de sus gentes. https://luberontourisme.com/es/

Les Sunset Vignerons. De julio a mediados de septiembre, todos los martes por la noche tienen lugar los llamados Sunset Vignerons, un evento de verano organizado en el territorio de cuatro Oficinas de Turismo: Lubéron Cœur de Provence, Lubéron Sud Tourisme, Isle-sur-la-Sorgue Tourisme y Pays d'Apt Lubéron.El objetivo de estas veladas es proponer un encuentro entre los viticultores y pequeños grupos de personas. La velada tiene lugar en las fincas y consiste en un paseo por los viñedos, una visita a la bodega y, a continuación, una degustación de vinos acompañada de pequeños platos que constituyen un maridaje perfecto que ofrece al paladar sensaciones agradables.

El viaje de cada año a Nantes

Ciudad cultural, artística y creativa, la capital histórica de Bretaña tiene también una excelente calidad de vida para sus habitantes y visitantes. Cualquier momento es bueno para ir a la ciudad natal de Julio Verne, pero cuando llega el verano (del 2 de julio al 11 de septiembre de 2022) es tiempo del Viaje a Nantes, un festival lúdico y poético que anima toda la ciudad. Entonces, una línea verde, pintada al suelo, transcurre por el centro y junta varios elementos imprescindibles de la historia de Nantes con una gran cantidad de obras de arte. El Viaje a Nantes (VAN) propone una interpretación de la cultura global y transversal que abarca tanto el arte, la gastronomía, el patrimonio, el medio ambiente y la industria. Otra oportunidad de disfrutar de Bretaña es «La travesía moderna por un país secular», un nuevo itinerario de cuarenta etapas caracterizadas por la misma exigencia de singularidad como las del Voyage à Nantes. Este itinerario es una invitación a ofrecer una mirada contemporánea a los paisajes, al legado cultural y al patrimonio natural. https://www.levoyageanantes.fr/

Una gastronomía responsable. El festival VAN anima las prácticas turísticas responsables, en particular en el sector de la restauración y la alimentación. De hecho, dispone de un servicio de promoción gastronómica que defiende con sus acciones las producciones vitícolas y agrícolas locales, así como los oficios y sabores locales. Como proyecto basado en el bien común, el festival VAN transforma la ciudad en un campo de juego donde ciudadanos y turistas pueden compartir vivencias. El festival VAN ha concebido un juego colectivo con los dinamizadores locales de la ciudad: una decena de actores culturales, 21 actores privados y 102 comerciantes que apuestan por construir, crear, innovar, dar servicio... La Cantine es un lugar para compartir un buen rato y saborear buenos platos. Este restaurante efímero, nació en 2013 pero se ha convertido en un clásico de cada VAN. La Cantine está protegida bajo una arquitectura desmontable inspirada en los invernaderos, abre desde primavera hasta principios de otoño junto al Loira, en los muelles de la Île de Nantes, dispone de un bar y un restaurante con capacidad para 300 comensales y una oferta de comida con productos de proximidad: pollo de granja, patatas, verduras autóctonas...

Niza, capital de la Costa Azul

Ciudad mediterránea abierta al mar y protegida de los principales vientos por sus montañas, Niza, quinta ciudad de Francia y segundo destino turístico del país, disfruta de un microclima excepcional, que la convierte en un fabuloso destino urbano durante todo el año. Más de 300 hectáreas de parques y jardines adornan Niza, algunos de los cuales han recibido la certificación de «Jardín notable», como el Jardín Botánico y el Parque del Fénix. Inmersa en la luz, Niza siempre ha atraído e inspirado a artistas internacionales como Matisse, Chagall, Dufy, Renoir, Cocteau.... Cuenta con veinte museos y galerías municipales, a las que se suma un gran número de galerías privadas de arte contemporáneo y talleres de artistas. En Niza, el arte también está en las calles: la ciudad es desde hace tiempo un verdadero museo contemporáneo al aire libre. El antiguo matadero también es un centro de creación artística en Niza, «La Station». La red de arte contemporáneo Botox es a día de hoy una referencia en la Costa Azul. https://www.explorenicecotedazur.com/en/

Cuisine Nissarde, el respeto de la tradición. La cocina de Niza es un reflejo del arte de vivir y el respeto por los productos regionales, siempre acompañados por el renombrado aceite de oliva y numerosas plantas aromáticas. La cocina de Niza sigue el ciclo natural de las estaciones y festividades: en verano, los platos principales incluyen una ensalada de tomate con salsa y pan, verduras rellenas, ratatouille y tortillas, la famosa ensalada nizarda, la ensalada mesclun y flores de calabacín, mientras que durante el invierno repollo, puerro, legumbres, sopas, calabaza en lonchas al horno y guisos de carne o pescado toman el protagonismo. «Merenda e Goustaroun», el distintivo autorizado de comida callejera, creado en 2017, refleja la costumbre local de comer al aire libre. El picnic es aquí prácticamente un arte, y muchas recetas de la cocina nizarda están totalmente adaptadas a esta tradición.

Normandía, tierra de inspiración

Tierra de libertad, de autenticidad y de intercambio, Normandía se impone como una evidencia. Por su historia, simboliza la paz; por su «savoir-faire», se proyecta en el mundo entero; por sus inmensos espacios naturales, encarna un regreso a los orígenes. Normandía, tierra de inspiración, ha acogido, desde siempre, a artistas, pintores impresionistas y escritores en su territorio. Hoy en día, más allá de las visitas imprescindibles, propone paseos sorprendentes, fuera de lo convencional y llenos de magia para convertir las vacaciones en una experiencia única. En el corazón de Normandía se encuentra Lisieux, que es mundialmente conocida por su Basílica dedicada a Santa Teresa, honrada por la UNESCO. En los valles de las cercanías, se encuentran pequeñas carreteras bordeadas de casas normandas con entramado de madera, bonitas mansiones, iglesias y castillos fuera del tiempo. Ya también disfrutar de los famosos quesos normandos. https://www.normandie-tourisme.fr/

Sidra, quesos, pescados... y más. La sidra, el calvados y el camembert son los productos destacados de la gastronomía en Normandía. Pero existen más joyas para el paladar... Gracias a su clima y la riqueza de sus prados, Normandía ofrece una excepcional gama de productos lácteos teniendo varios productores, muy conocidos entre los gourmets: Camembert de Normandía, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel, Crème y Beurre, sin olvidar otras joyas como los yogures, natas, postres lácteos, y

"teurgoule" (postre a base de arroz con leche y canela)... Con 10 millones de manzanos que florecen en Normandía, los campos Normandos están a la cabeza de la elaboración de los más prestigiosos productos derivados de la sidra, y con 600 km. de costas, Normandía sólo podía ser una gran región marina. Lenguados, rodaballos, pescadillas, caballas o rubios son algunos de los pescados que pueden disfrutar los paladares de los gourmets. Normandía es la primera región productora de ostras, mejillones, caracoles marinos y vieiras.

Occitania, una región y cuatro universos

Con sus espacios naturales preservados y sus impresionantes paisajes, un patrimonio excepcional y un conocido estilo de vida, así como actividades para todos y en todas partes, Occitania constituye de por sí una pequeña Francia, con su propio acento y sus apreciadas costumbres. La región está bañada por las aguas del Mediterráneo, desde la Camarga hasta el Roussillon, a lo largo de 220 km. con playas preservadas y un mar limpio, un ambiente familiar y actividades náuticas para todos. En el sur, a lo largo de la frontera española, los Pirineos se alzan a más de 3.000 m de altitud. Al este y al norte, el Macizo Central añade más relieve a Occitania, con el Aubrac y las Cevenas, cuyos montes se alzan a 1.000 y 1.500 m de altitud. Bajar el ritmo, disfrutar del tiempo libre, pasarse al modo slow...: es posible en Gascuña, Les Corbières, Larzac o al valle del Dordoña. Finalmente las ciudades, como Toulouse, la capital de la región, y Montpellier, conocidas entre los franceses por su calidad de vida, figuran entre las capitales europeas del turismo urbano. https://www.tourisme-occitanie.com/

Entre tierra y mar, sabores inolvidables. Prepárate para deleitarse, ya que en Occitania existe una larga y sólida tradición gastronómica que se basa en una maestría local excepcional y en unos productos nobles: el foie gras, la trufa negra, el Roquefort y, en el Mediterráneo, la ostra de Bouzigues, la aceituna Lucques del Languedoc, el arroz de Camarga o incluso la anchoa de Collioure. Occitania cuenta con más de 250 productos con sellos de calidad: desde el cordero del Quercy hasta la fresa de Nîmes pasando por el queso Pélardon de las Cevenas... Hay que probar especialidades únicas como el cassoulet, o la sopa de col conocida como garbure y el dulce llamado millas en los Pirineos, el aligot en Aubrac, y ambas regiones comparten la tradición del pastel asado

al espetón. La costa mediterránea iluminará tu paladar de soleadas notas con la brandada de bacalao de Nîmes, la cargolada (parrillada de caracoles) o la gardiane (guiso) de toro. Y por supuesto, todo el mundo conoce la tielle (especie de torta redonda rellena de crustáceos) de Sète y la crema catalana.

Valle del Loira, castillos y mucho más

Declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, el Valle del Loira es la columna vertebral de la región Centro-Valle del Loira. El llamado «Valle de los Reyes» está poblado de una infinidad de castillos, 15 de ellos considerados "Grandes Sitios del Valle del Loira. La mejor manera de conocer esta tierra, en simbiosis con el entorno, es recorrerla en bicicleta gracias a la ruta del Loira en Bicicleta, un itinerario de 900 km que sigue el curso del Loira, entre viñedos y castillos. Al sur se extiende la campiña de Berry, un lugar no tan concurrido pero que tiene mucho que ofrecer: palacetes privados, jardines secretos, viñedos mundialmente famosos o dinámicas ciudades, además de espacios naturales como el Parque Natural Regional de la Brenne. Y al norte de la región un ambiente diferente, tanto urbano con Chartres y su catedral Patrimonio de la Humanidad, como natural con el valle del Eure, un paraje íntimo y auténtico salpicado de pueblos tradicionales como el de Maintenon, famoso por su castillo y su acueducto inacabado, una loca idea de Luis XIV. https://www.valledelloira-francia.es/

Gastronomía de reyes. El Valle del Loira también debe su fama a su arte de vivir y su gastronomía local, heredados de una tradición epicúrea considerada hoy, y desde el Renacimiento, como una referencia en el mundo. El Valle del Loira invita a (re)descubrir y saborear todos los encantos de la región a través de sus chefs, sus productores locales, sus viticultores, sus productos emblemáticos y sus especialidades culinarias. Sus campos hortícolas brindan excelentes frutas y hortalizas como los espárragos, los canónigos de Nantes, las manzanas y las peras... Mientras que el Loira ofrece excelente pescado ribereño, como la lucioperca y el lucio, el litoral abunda en buen pescado de mar y marisco. Sin olvidar la carne de calidad, como la gallina Géline de Touraine o la vaca Rouge des Prés. Y qué decir de sus quesos, deliciosos y famosos como pocos: Curé Nantais, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher... Productos realzados con condimentos también de aquí, como el azafrán, la sal de Guérande o el vinagre de Orleans.