Châteaux & Hôtels Collection, nuova guida e menù gourmand a prezzo speciale

Châteaux & Hôtels Collection, il marchio presieduto da Alain Ducasse che rappresenta hotel di charme indipendenti e ristoranti gourmet, ha appena pubblicato ‘Les Tables de la Collection 2014’, la nuova raccolta di ristoranti e bistrot che si contraddistinguono per la loro cucina. Pagina dopo pagina, si scoprono 257 indirizzi, per la maggior parte in Francia. Ma c’è anche una piccola, però significativa, rappresentanza della buona cucina italiana. Le tre strutture presenti sono L’Andana in Toscana, l’Antica Corte Pallavicina in Emilia Romagna e il Mont Blanc Hôtel Village in Valle d’Aosta. Riconoscibile per la sua copertina rosa e per il suo formato piccolo e leggero, la guida è in versione bilingue francese-inglese ed è un ottimo compagno di viaggio per gli amanti della buona tavola in cerca di posti unici. Proprio in occasione dell’uscita della guida, **dal 10 al 22 giugno, Châteaux & Hôtels Collection celebra le tradizioni culinarie delle regioni francesi con la ‘France (re)cuisinée’**, iniziativa che permette di riscoprire i piatti che hanno fatto la storia della cucina d’oltralpe, rivisitati in chiave contemporanea, e proposti al prezzo speciale di 15 euro. I ristoranti che partecipano all’iniziativa sono 100: un’occasione perfetta per programmare un viaggio a “caccia” di preparazioni originali e un po’ dimenticate. L’elenco completo delle strutture che aderiscono alla ‘France (re)cuisinée’ è disponibile su www.chateauxhotels.com e la prenotazione, anche del tavolo, è possibile effettuarla direttamente dal sito.