



## Perchè visitare la Francia nel 2020: ecco 12 motivi golosi

**Dai leggendari vini di Bordeaux al ritorno della Festa del Limone di Mentone, dall'apertura di ristoranti stellati al nuovo spazio di Mireille Oster, regina del pan di spezie in Alsazia, dal lancio della Valle della Gastronomia alla vocazione vegana di Saint Tropez. Sono solo alcune delle novità che il territorio francese riserva nel 2020. Scoprite quali sono le altre**



La **Francia** è una destinazione che offre spunti interessanti in ogni periodo dell'anno. Nel 2018 ha accolto ben **89,4 milioni di viaggiatori** (è stato il Paese con il record di visite a livello mondiale), successo confermato anche nel 2019. L'anno appena iniziato non farà eccezione, grazie ad un **cartellone di eventi molto ricco**, capace di accontentare ogni tipologia di turista.

Sicuramente ciò che caratterizzerà l'offerta francese nel 2020 sarà una maggiore **attenzione al verde e alla sostenibilità**, assecondando un giusto movimento di sensibilizzazione che percorre l'intero Pianeta e, in generale una maggiore richiesta da parte del pubblico. Accanto ad **attrazioni ed eventi culturali**, infatti, non mancheranno le occasioni per godersi il contesto naturale che, in moltissimi angoli del territorio, regala suggestione e relax.

### **La Cucina francese, patrimonio dell'Umanità**

La **Francia vanta una lunga tradizione enogastronomica**. La ricerca impeccabile di ingredienti di qualità, la precisione nell'esecuzione dei piatti, l'estro nella presentazione ma anche la predisposizione a godere dei piaceri della tavola e degli eccellenti vini hanno fatto in modo che la **cucina francese** diventasse una forma d'arte riconosciuta patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.

## **Perchè visitare la Francia nel 2020: ecco 12 motivi golosi**

Eventi importanti, aperture di nuovi locali, ristoranti stellati da provare, percorsi tra cibo e vino e un

turismo esperienziale che trova nelle **tradizioni enogastronomiche francesi** una continua fonte di incentivi. Abbiamo selezionato 12 novità e proposte “golose” che ci sembrano un ottimo motivo per **visitare la Francia nel 2020**.

## 1. Alsazia: l'”Alta moda della gastronomia”



I bretzel sono una delle specialità dell'Alsazia (Foto © La Gazzetta del Gusto).

In **Alsazia**, l'ottima enogastronomia e il piacere della convivialità sono una componente della cultura locale e nel 2020 ci sarà qualche motivo in più per goderne.

### **Il nuovo spazio di Mireille Oster**

A **Strasburgo** (al 17 di rue des Moulins), **Mireille Oster** aprirà un nuovo spazio in cui proporrà il suo pan di spezie, audace e innovativo, con ricette a base di miele, fois gras o formaggio. In questo contesto, Oster confermerà anche la sua genialità nell'unire gusto, intrattenimento, didattica e condivisione, esaltando la tradizione alsaziana che lei stessa definisce “*L'alta moda della gastronomia*” (Info: [www.mireille-oster.com](http://www.mireille-oster.com)).



Mireille Oster (Foto © Facebook).

### **Mostra sulle arti della tavola al Museo Lalique**

Il **Museo Lalique di Wingen Sur Moder** ospiterà una mostra sulle arti della tavola con piatti, vassoi, coppe e stoviglie create da **René Lalique** (Info: [www.musee-lalique.com](http://www.musee-lalique.com)).

### **La cucina di Jean-Georges Klein a Villa Lalique**

Sempre a René Lalique è collegata un'altra esperienza da vivere, qualora se ne abbiano le possibilità. La sua **Villa Lalique** è stata restaurata e trasformata in un **hotel a 5 stelle** dove si può anche cenare al **ristorante 2 stelle Michelin dello chef Jean-Georges Klein** (Info: [www.villarenelalique.com](http://www.villarenelalique.com))

### **Capanne di legno tra le montagne**

A 45 minuti da Colmar, sulla **Val de Villé**, è stato aperto un nuovo hotel composto da **45 capanne di legno** per immergersi nella natura più pura, beneficiando della sauna e del bagno nordico presente in ogni casetta (Info: [www.hotel48nord.com](http://www.hotel48nord.com)).

## **2. Alvernia-Rodano-Alpi e la nuova Valle della gastronomia**

L'**Alvernia-Rodano-Alpi** è conosciuta per la sua anima verde e per lo spettacolare **Parco dei Vulcani** ma, in tema gastronomico, la **novità dell'anno** è il lancio della **Valle della Gastronomia** che comprende anche la Borgogna-Franca-Contea e Provenza-Alpi-Costa Azzurra. Questa nuova destinazione propone percorsi golosi tra le perle culinarie di queste tre regioni ed è un ottimo pretesto per visitare la Francia nel 2020 (Info: [www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com)).



La nuova Valle dell'enogastronomia (Foto © [www.valleedelagastronomie.com](http://www.valleedelagastronomie.com)).

### 3. Centro-Valle della Loira: grandi festeggiamenti

La regione **Centro-Valle della Loira** nel 2020 sarà attraversata da una serie di eventi all'insegna della gastronomia, in occasione dei festeggiamenti per il "**pasto gourmet francese**" che 10 anni fa è stato proclamato Patrimonio dell'Unesco.



Una tavola imbandita secondo la tradizione locale (Foto © www.france.fr).

A tal proposito la regione rappresenterà la Francia nel progetto “*Goût de/Good France 2020*”, occasione per assaporare tantissime specialità di chef, produttori, vignaioli e per visitare castelli e giardini dislocati sul territorio (Info: [www.valledellaloira-francia.it](http://www.valledellaloira-francia.it)).

#### 4. Troyes: *Champagne* in festa

**Troyes**, capitale dell’Aube, colpisce per la particolarità del centro storico con le tipiche case a graticcio e dalla forma a tappo di Champagne, tra l’altro, una delle eccellenze locali.



Abitazioni a Troyes (Foto © OT de Troyes D. Le Neve).

Gli appassionati delle blasonate bollicine, potranno immergersi nella **Strada dello Champagne** con i suoi vigneti alle porte della città e le cantine da visitare. Famosi in questa zona sono anche il **sidro Pays d'Othe**, il rosato **Riceys** e il **Prunelle de Troyes** che accompagnano una cucina molto varia in cui spiccano piatti come l'**andouillette di Troyes**, i crauti Briennois, l'agnello dell'Aube, il formaggio chaource.

Due sono gli importanti eventi a tema che si ripetono anche nel 2020: "**La strada dello Champagne in festa**" (1 e 2 agosto) e il festival "**Nuits de Champagne**" (a fine ottobre).

## 5. Bordeaux: non solo vino

"Bordeaux e vino" è un binomio scontato ma, se possibile, in questo 2020 sarà ulteriormente valorizzato con il più grande evento enoturistico d'Europa. Dal 18 al 21 giugno, infatti, si svolge "**Bordeaux Fête le Vin**", un festival che mescola le degustazioni di eccellenti etichette bordolesi alle specialità gastronomiche, con la possibilità di ammirare e visitare i grandi velieri storici (**Info: [www.bordeaux-turismo.it](http://www.bordeaux-turismo.it)**).



Vigneti di Bordeaux (Foto © [www.bordeaux-turismo.it](http://www.bordeaux-turismo.it)).

## 6. Montpellier: riapre un ristorante storico

A Montpellier quest'anno si celebrano gli **800 anni della Facoltà di Medicina**, la più antica del mondo ancora in attività, ma la **novità per i viaggiatori gourmand** è la riapertura di uno storico ristorante stellato. In primavera, infatti, in place de la Canourge rivive il mitico "**Le Jardin des Sens**" (Info: [www.montpellier-tourisme.fr](http://www.montpellier-tourisme.fr)).

## 7. Luberon Coeur de Provence: un nuovo museo dell'oliva

Un [nuovo museo dell'oliva](#) che unisce olio e vino, le cantine aperte ai wine lover per degustare gli eccellenti vini francesi e i percorsi da attraversare a piedi o in bicicletta nel **Parco Naturale Regionale**. Queste e tante altre sono le proposte del 2020 nel Luberon Coeur de Provence.



Il Museo dell'oliva a Luberon Coeur de Provence (Foto © [www.museehuiledolive.com](http://www.museehuiledolive.com)).

## 8. Saint Tropez: il regno della cucina vegana

L'elegante **Saint Tropez** è stata sempre nell'Olimpo delle città dell'alta gastronomia e non è un caso che vanti la presenza di ristoranti importantissimi in cui hanno lavorato stelle come **Alain Ducasse**, **Eric Fréchon** e **Arnaud Donckele**.



Un panorama di Saint Tropez (Foto © Pixabay).

Quest'anno, tuttavia, Saint Tropez vuole diventare una destinazione di eccellenza, se non la prima, della [cucina vegana](#) e vegetariana per assecondare le esigenze di un turismo di oltre 5 milioni di visitatori all'anno. Già famosi ristoranti, come "L'acacia" dello Château de la Messardière, "La Cucina" dell'Hotel Le Byblos, la brasserie **Sénéquier** e l'Hotel de la Ponche, propongono esclusivi e raffinati piatti vegetali (Info: [www.sainttropeztourisme.com](http://www.sainttropeztourisme.com)).

## 9. Mougins e il suo festival della gastronomia

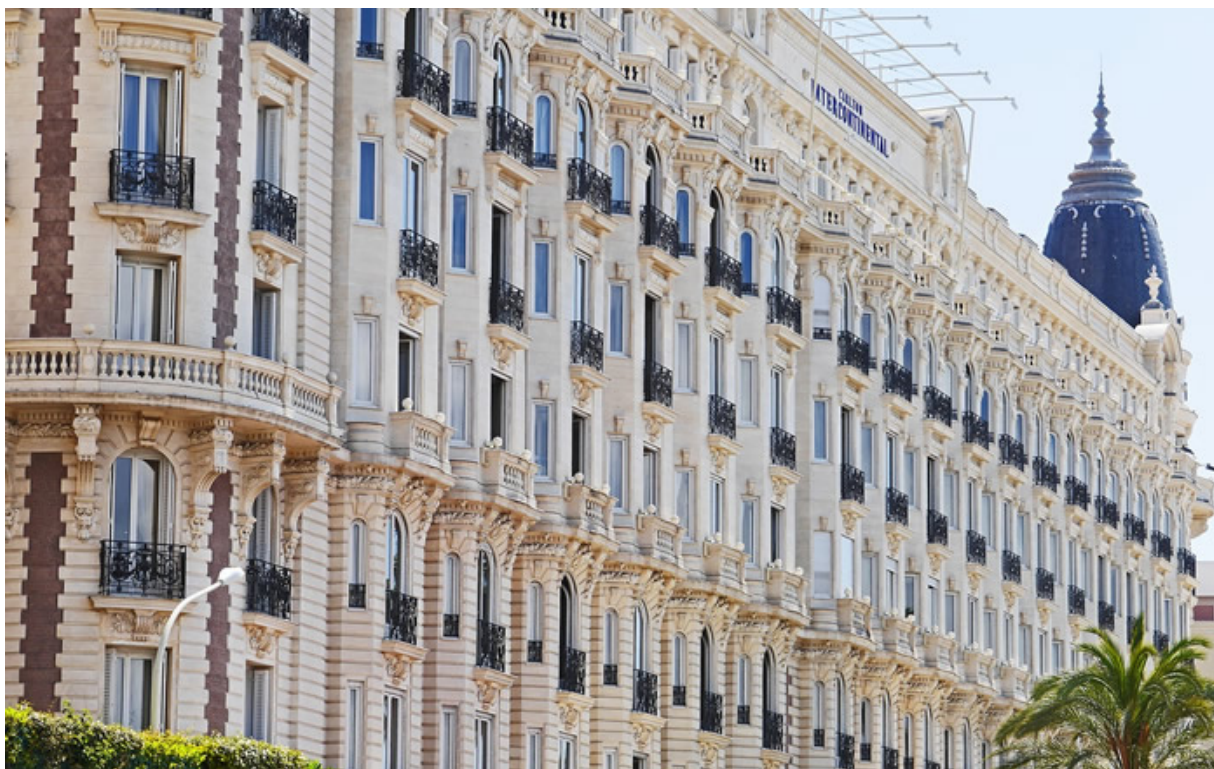
Il villaggio di Mougins, lungo il Canale della Siagne, offre un'ottima qualità della vita in cui il verde e l'attenzione alla sostenibilità giocano una componente importante. Da non perdersi, lungo il famoso Stagno di Fontmerle, la **più grande colonia di piante di loto d'Europa** e il **Festival Internazionale della Gastronomia** che si svolge il 5 e 6 giugno (Info: [www.mougins-tourisme.fr](http://www.mougins-tourisme.fr)).



Mougins (Foto © www.mougins-tourisme.fr).

## 10. Cannes: lo scatto in alto della ristorazione

Per Cannes, il 2020 sarà un anno all'insegna della sostenibilità. L'intervento urbanistico sulla Croisette, che terminerà a marzo 2020, prevede l'ampliamento delle spiagge, la ristrutturazione degli stabilimenti balneari, l'apertura di nuovi hotel e l'impegno nella dinamica delle **"Destinazioni responsabili"**, per ottenere la certificazione Iso 20121.



Per Cannes, il 2020 sarà un anno all'insegna della sostenibilità (Foto © Pixabay).

Dal punto di vista enogastronomico, attraggono per la loro eccellente proposta, il ristorante **Fouquet's Cannes**, con menù dello chef stellato Pierre Gagnaire, il **BFire**, il ristorante sulla spiaggia del grande chef **Mauro Colagreco**, i **cocktail alle piante di Emanuele Balestra** e da marzo, un nuovo indirizzo di gastronomia italiana rivisitata da Pierre Gagnaire e Nicole Rubi, più spa d'eccellenza e spazio fitness (Info: [www.cannes-destination.fr](http://www.cannes-destination.fr)).

## 11. Mentone: torna la Festa del Limone

La vita all'aria aperta, è il comune denominatore delle **esperienze da vivere a Mentone**, sia in riferimento alla Riviera che all'interno, fino alla famosa **Valle delle Meraviglie**. Tra gli eventi più belli e folcloristici in fatto di food, torna la **Festa del Limone** dal 15 febbraio al 3 marzo.



La Festa del Limone di Mentone (Foto © www.france.fr).

Anche a Mentone, **Mauro Colagreco** dà sfogo alla sua geniale maestria culinaria nello spettacolare **Mirazur**, il tre stelle Michelin eletto miglior Ristorante del Mondo secondo The World's 50 Best Restaurant (Info: [www.menton-riviera-merveilles.fr](http://www.menton-riviera-merveilles.fr)).

## 12: Treni e aerei più frequenti e accessibili

Un'altra bellissima novità per i viaggiatori incalliti è rappresentata dai nuovi orari di **Thello**, una compagnia ferroviaria che propone collegamenti diretti tra l'Italia e la Francia. La corsa Milano-Marsiglia si svolgerà di giorno e sarà quotidiana, 365 giorni all'anno, con **prezzi a partire da da 27 €** e va ad aggiungersi ai due collegamenti per Nizza (**da 12 €**). Tra i **treni notturni** c'è il Venezia-Milano-Parigi con cabine letto Standard per 2 e 3 persone, e cuccette per 4/6 persone (da 29 € in su) Info: [www.thello.com](http://www.thello.com).

Per l'estate, **Air France-KLM** aumenterà i voli per Parigi con 11 voli settimanali da Bari, 1 volo al giorno da Palermo, 2 voli al giorno da Cagliari e 1 al giorno da Olbia.

**Per visitare la Francia nel 2020, maggiori informazioni sono disponibili su [www.france.fr](http://www.france.fr).**

**Data di creazione**

05/02/2020

**Autore**

enzo-radunanza