

# FRANCK Boyer



*Descubre a un chef maravilloso que esconde sus tesoros gastronómicos en un pequeño pueblo francés*

Ubicado entre Beaune y Dijon, en la zona de Vosne-Romanée, una de las regiones más prolíficas en cuestión de vinos franceses, se encuentra "La Toute Petite Auberge". A primera vista, el lugar parecería ser un restaurante más que se encuentra sobre la carretera. Sin embargo, no debemos guiarnos por la primera impresión ya que podríamos perdernos de una experiencia gastronómica inolvidable. El restaurante es encantador y sencillo, sin grandes pretensiones. Todas las características que también poseen sus dueños, Franck y Florence Boyer.

*En los platillos típicos de La Borgoña, el uso del vino en salsas y preparaciones es muy común.*

Cuando veo a Franck por primera vez, parecería más un atleta que un cocinero por su postura erguida y físico fornido. Después de una típica comida de la región, se ofrece a darme un *tour* por los viñedos de la zona, por lo que deja la filipina en la cocina, mientras se despidió de su esposa y me invita a subir a su auto. Mientras recorremos las estrechas calles en su camioneta, le pregunto sobre su menú. "En mi restaurante no hay grandes sorpresas, todos los platillos que preparamos son especialidades de la región de La Borgoña: jamón *persille*, *coq au vin*, *crème brûlée*. La comida está hecha para acompañar perfectamente al vino de la región, el cual es elaborado con uvas *pinot noir* que producen vinos muy elegantes. Ésta es la comida con la que crecí".

"A través de las especialidades de La Borgoña, juego con la combinación de las texturas, los colores, los cambios en las temperaturas y la fusión de los sabores. Utilizo métodos tradicionales y fusiono sabores como un filete de puerco a la *Bercos*, unos huevos en salsa de vino tinto, caracoles con ajo y perejil".







Me cuenta que vive en el pequeño pueblo que estamos recorriendo, "ni siquiera hay escuela y ni pensar en un cine", mientras se ríe. "La vida es simple y parecería cambiar y seguir a las estaciones. En invierno está desierto, sin embargo a partir de la primavera, esta región se despierta para recibir un flujo continuo de turistas. En invierno, duermes, lees y te distraes con cualquier cosa. En verano es cuando uno trabaja verdaderamente."

La gente de la región está totalmente inmersa en el cambio de las estaciones. En invierno es época de caza, en otoño, de hongos y en el verano de pesca. Para él es simple, "mis ingredientes son los productos tradicionales de la región". Le pregunto sobre la mostaza, que acaba de servir en la comida, donde probamos

una amplia degustación de mostazas, que además incluían preparaciones con miel, hierbas como estragón y hasta frutos rojos. La mostaza se elabora a partir de las semillas de mostaza que deben de ser marrones o negras. Su

*La gente y la gastronomía de la región están totalmente inmersas en la diversidad que traen las estaciones.*

exterior es removido y las semillas son molidas. Es importante notar que a la mostaza Dijon no se le pueden agregar ni colorantes, ni agentes estabilizadores. Después, es preparada con vinagre para hacer una emulsión que provoca una reacción química que es lo que le

da su picor. Observa que si probáramos las semillas solas, no sabrían igual. "La mostaza es indispensable en cualquier casa francesa para acompañar tanto cortes de carne calientes, como fríos, el secreto es agregar una pequeña cantidad para no abrumar al paladar y hacer que los sabores de la comida se abran."

Mientras recorremos el pueblo, toda su historia parece esconderse detrás de elegantes construcciones donde se encuentran las cavas de vinos codiciados entre los grandes coleccionistas. "Vosne Romanée es la "perla de Côte". Recibió su AOC en 1936 y hoy cubre únicamente 200 hectáreas de viñedos que están ubicados entre Nuits St. Georges y Flagey-Echézeaux. En 1861 sólo 167 hectáreas tenían dicha clasificación."



# Francia Magnífica

## 12 MENSUALIDADES SIN INTERESES

### 12 DÍAS VISITANDO:

París - Amboise - Limoges - Rocamadour Burdeos -  
Lourdes - Andorra - Barcelona - Costa Azul - Niza.



Salidas	Doble desde
Junio 1, 8, 15, 22	\$ 4,689 USD
Junio 29 Julio 6, 13, 20, 27 Agosto 3, 10, 17, 24	\$ 4,659 USD

#### Incluye:

- Precio por persona en dólares americanos en base ocupación doble.
- Boleto de avión viaje redondo saliendo de la Ciudad de México volando con KML vía Ámsterdam en clase "B."
- Traslado de llegada.
- Desayuno tipo buffet continental.
- Alojamiento de acuerdo a itinerario.
- Guía de habla hispana.
- Visita panorámica en París y Barcelona.
- Traslado nocturno a Montmartre.
- Excursión a Versalles.
- Entradas a los jardines de Villandry, castillos de Chenonceaux, a la fábrica de porcelana en Limoges y al castillo de Beynac.
- Paseo en barco en la cueva de Padirac.
- Visita de bodegas en St. Emilion.
- Cena en Amboise, Rocamadour y Andorra.
- Subida en tren cremallera en Montserrat.

#### No incluye:

- Gastos personales
- Propinas
- Servicios no especificados

Notas: Las tarifas publicadas son en dólares americanos pagaderos en moneda nacional al tipo de cambio del día de pago total. No incluye gastos personales ni propinas. Precios y servicios por persona, sujetos a cambios y disponibilidad. Pregunta por políticas de cancelación y/o reembolso, aplican cargos.

## Viajes Palacio®

EL MUNDO TOTALMENTE®

Llegamos a una colina, donde nos bajamos del automóvil. Ahí, me muestra una placa donde puedo ver el nombre de Romanée-Conti. Me cuenta que se ha convertido en todo un atractivo para los turistas obsesionados con este vino que alcanza hasta los \$3,000 dólares por botella en subastas. Recientemente una botella de la añada de 1978 fue vendida en \$24,000 dólares. "Solamente se producen 600 cajas anualmente con las 1.8 hectáreas del viñedo. Este vino es altamente codiciado por su capacidad de madurar consistentemente a través de las décadas." Le comento que siendo el único restaurante en la zona, la existencia de esta pequeña tierra dorada debe ser buena para el negocio. Contesta con una sonrisa pícaro. Continúa mostrándome los demás viñedos, apuntando a ellos con su dedo... "La Romanée, sólo 300 cajas son elaboradas cada año de sus .84 hectáreas. La Tâche, un vino que es excelente y de gran calidad a una temprana edad. Richebourg que se divide entre 10 vinicultores, incluyendo Domaine Leroy y Domaine de la Romanée Conti con vinos voluptuosos. Romanée-Saint-Vivant y La Grande Rue, el menos conocido de los seis gran crus, propiedad de Domaine François Lamarche, ubicado entre La Tâche y Romanée-Conti."

Al ver a Franck me queda claro que disfruta de la vida y que encuentra placeres en las cosas más sencillas. Su vida no tiene gran complicación. Tras un par de horas, es tiempo de regresar al restaurante y ya siento cómo si fuéramos amigos de años. Quien diga que los franceses son secos, no ha conocido a Franck, esto sí es hospitalidad. Al llegar al restaurante me subo a un taxi que ya me espera y mientras arranca en dirección a Dijon, veo cómo Franck se despide con una sonrisa. Definitivamente, esta tarde, será difícil de olvidar.

