

FRANCIA



NOMBRE: **Alain Borde**

Representa la tercera generación de propietarios de la Maison Borde, una PYME especializada en la comercialización de setas silvestres.

Diplomado de una Escuela de Comercio y con formación en técnicas de conservación de alimentos, Alain es un emprendedor nato que dirige su empresa de forma dinámica y pragmática. Tras desarrollar las exportaciones, implantó una política de certificación, diversificó la actividad y ha hecho de Borde el líder europeo de las setas secas. Actualmente tiene entre manos un proyecto de ciudad de la seta con un espacio museográfico y una escuela de cocina.

Maison Borde, expertos en setas silvestres

Fundada en 1920 en Saugues, Auvernia, la pequeña empresa familiar se ha convertido con los años en una referencia en materia de setas silvestres. Las setas se venden deshidratadas, en conserva, congeladas y, desde hace poco, liofilizadas. Sus conocimientos especializados le permite vender productos a grandes superficies, la industria y los profesionales (especialmente a chefs) en Francia y en más de 65 países.

La PYME desempeña un papel importante en la economía local y establece alianzas con chefs locales como Régis y Jacques Marcon, Philippe Brun o Jean-Pierre Vidal.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online