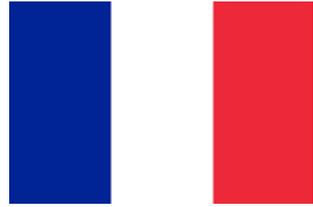


FRANCIA



NOMBRE: Chef Régis Marcon y Chef Jacques Marcon

En el corazón de una zona profundamente rural, rodeados de montañas y bosques, y en un periodo de 25 años, Régis Marcon y su esposa transformaron el pequeño hostel familiar en un restaurante de tres estrellas (2005): **el restaurante "Régis et Jacques Marcon"**. Jacques ha asumido ahora la dirección de la empresa. La cocina que elaboran aúna gastronomía, bienestar y salud, con una oferta de productos ecológicos o de agricultura sostenible, productos de temporada cultivados o silvestres, entre los que se hay muchas especies de setas locales. Buscando siempre el bienestar dietético, el restaurante apuesta por las cocciones a baja temperatura y utiliza azúcares de origen sostenible. La filosofía del restaurante se basa en una relación más estrecha con la naturaleza, la creatividad, la innovación, la participación en el desarrollo local y la difusión de conocimientos y experiencias.

(Foto: Philippe Barret)



**CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN**

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online