

Une nouvelle vidéo met en avant la gastronomie durable de la Slovénie comme l'une des principales raisons de la visiter en 2021

LJUBLJANA, Slovénie, 21 mai 2021 /PRNewswire/ -- Alors que la Slovénie commence lentement à accueillir de nouveau les touristes, le pays a dévoilé une nouvelle vidéo sur la « gastronomie slovène » qui offre un aperçu des raisons pour lesquelles elle est le choix idéal pour passer des vacances et vivre une expérience culinaire, et fait ressortir également le lien étroit existant entre les chefs récompensés par une première étoile Michelin, les producteurs et l'environnement naturel. Son engagement en faveur du développement durable dans tous les domaines a valu à la Slovénie d'être désignée région européenne de la gastronomie en 2021 et d'être reconnue comme l'une des nouvelles capitales culinaires les plus passionnantes d'Europe.

Pour consulter le communiqué de presse multimédia, veuillez cliquer sur :

<https://www.multivu.com/players/uk/8899151-video-highlights-slovenias-green-gastronomy-as-one-of-the-key-reasons-to-visit-in-2021/>

Slovénie : La nouvelle capitale gastronomique la plus passionnante d'Europe

Comme le montre la nouvelle vidéo, l'avantage unique des chefs slovènes est leur accès privilégié aux produits locaux. La philosophie culinaire slovène repose sur le principe « du jardin à la table », ce qui se reflète dans les relations étroites entre les chefs et les producteurs locaux, ainsi que dans les liens profonds entre les paysages slovènes et les expériences culinaires traditionnelles.

Un aperçu unique de la gastronomie slovène

Grâce à la vidéo, les le public découvrira découvriront découvriront le caractère et la vie de six détenteurs d'une étoile Michelin très convoitée (Hiša Franko, restaurant deux étoiles Michelin, Hiša Denk, restaurant Atelje, Vila Podvin, restaurant Dam et Gostilna pri Lojzetu, possédant tous une étoile Michelin), et découvriront comment leurs relations avec les producteurs locaux contribuent à définir et à inspirer leurs créations culinaires de classe mondiale. Les chefs Ana Roš, Gregor Vračko, Jorg Zupan, Uroš Štefelin, Uroš Fakuč et Tomaž Kavčič sont présentés dans la vidéo avec la possibilité pour les téléspectateurs de partager leur vision, leur travail acharné, leur passion et leur amour pour la cuisine et l'environnement.

Bien sûr, aucune vidéo sur la Slovénie ne serait complète sans un regard sur la nature et l'environnement préservés qui contribuent à créer une telle variété de produits locaux uniques. Elle s'intéresse également aux vigneronnes slovènes primés, qui sont désormais reconnus par des experts tels que le magazine Decanter comme faisant partie des meilleurs vins du monde.

La vidéo a été créée en collaboration avec l'office du tourisme slovène, avec le célèbre photographe et réalisateur de National Geographic Ciril Jazbec, le directeur de la photographie de renommée internationale Sven Pepeonik et la styliste culinaire Gruša Zorn.

Pour voir la vidéo complète, visitez : <https://ter.li/wo2y9m>

Pour obtenir plus d'informations sur la gastronomie slovène et pour organiser votre propre voyage culinaire en Slovénie, visitez le site : <https://www.tasteslovenia.si/en/>