Publicado en Ciudad de México el 15/12/2021

# [La Maison de Europa abre sus puertas para compartir lo mejor de Francia: sus lácteos](http://www.notasdeprensa.es)

## Durante tres días una bella casa de la colonia Juárez se convirtió en el hogar del queso, crema y mantequilla de Francia

 "Si no puedes ir a Francia, Francia viene a ti". Durante tres días una bella casa de la colonia Juárez se convirtió en el hogar del queso, crema y mantequilla de Francia. La Maison de Europa fue una experiencia inmersiva en la que los asistentes pudieron probar y aprender un poco del mundo de los lácteos franceses con diferentes actividades. Además, las personas que no pudieron asistir al evento, pueden ver las transmisiones que se llevaron a cabo durante los tres días en el Facebook de De Europa Con Amour. El recorrido comenzó con una Master Class con el maestro afinador quesero Olivier Bert, un apasionado de los quesos que guió a los asistentes para que hicieran una pequeña tabla de quesos. Olivier Bert les dio las claves para degustar cada queso y dejó que cada quien hiciera las combinaciones que le parecían adecuadas con los quesos Comté, Camembert y Fourme d and #39;Ambert o queso azul La decoración del lugar permitió que los visitantes se sintieran en una elegante residencia francesa con una cava de quesos, en donde se llevó a cabo la master class con Olivier. La segunda actividad fue un coooking show con invitados de excelencia: reconocidos chefs que durante los tres días prepararon completamente en vivo varios platillos que contenían lácteos franceses para que los asistentes los degustaran. La receta que eligieron fue pensada específicamente para este evento, por lo que los afortunados visitantes se llevaron un recuerdo y una probadita de una experiencia única. Los chefs que cocinaron en la Maison de Europa fueron Lalo Plasencia, un chef que ha dedicado parte de su carrera a la difusión de la gastronomía mexicana. Colibrí Jiménez, una chef amante del queso y representante de la cocina mexicana en el mundo. Y Francisco Ruano, un destacado chef que vino de Guadalajara a deleitarnos con sus creaciones. Después de este espectáculo culinario, la dulce despedida estuvo a cargo de la chef repostera Sofía Cortina, que preparó 4 deliciosos postres clásicos de la repostería francesa: un éclair de café , una chouquette, un éclair de chocolate y un pay de limón. Sofía Cortina compartió con los asistentes por qué la crema y mantequilla de Francia son sus favoritas para crear las delicias que pudieron disfrutar los asistentes. La calidad y excelente sabor de los lácteos franceses quedó plasmada en toda la Maison de Europa. Todos los invitados quedaron sorprendidos con la versatilidad, la tradición y el cariño detrás de cada producto. Para cerrar con broche de oro, había una habitación con postres franceses, espejos y adornos para tomarse fotos y selfies que permitieran recordar y compartir su visita por la Maison de Europa. La Maison de Europa forma parte de la campaña De Europa con Amour, que busca difundir el conocimiento de los productos lácteos más representativos de la Unión Europea: quesos, crema y mantequilla, los cuales son elaborados de manera artesanal, con ingredientes de la más alta calidad, utilizando técnicas tradicionales y la mejor materia prima. Para conocer más acerca de la campaña, visitar la página deeuropaconamour.com, y súmate a la conversación con el #DeEuropaconAmour en las redes sociales; a través de Facebook @deeuropaconamour, Instagram @deeuropaconamour, y escúchanos en Spotify en el podcast De Europa Con Amour. Quesos, Crema y Mantequilla de Francia.

**Datos de contacto:**

Flavio Rivera

ElefantPR

5567884207

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/la-maison-de-europa-abre-sus-puertas-para](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Sociedad Ciudad de México



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)