Le Sofitel Mexico City Reforma accueille La Tour d'Argent pour la première fois au Mexique

La Tour d'Argent s'invite pour la première fois au Mexique lors d'une résidence culinaire au Sofitel Mexico City Reforma.

Du 1er au 5 octobre 2025, le restaurant gastronomique Bajel accueillera le chef exécutif Yannick Franques pour une semaine d'exception. Accompagné de Yohan Jossier, directeur de restaurant, et de Victor González, chef sommelier, il fera vivre l'expérience complète de la maison parisienne. Le chef présentera les recettes emblématiques de La Tour d'Argent, tout en proposant des créations inédites inspirées du terroir mexicain.

En salle, l'art de l'hospitalité sera incarné par les gestes emblématiques, dont la préparation des célèbres crêpes Mademoiselle.

À la cave, une sélection rare de vins issus des 300 000 bouteilles de La Tour d'Argent sera proposée. Les convives découvriront ainsi de grands millésimes français, le Champagne Tour d'Argent et le Louise Pommery 2006. Ces références dialogueront avec des crus mexicains emblématiques tels que le Tres Raíces Rosé et le Monte Xanic Nebbiolo.

Cette expérience immersive transportera l'art de vivre à la française à près de 10 000 km de Paris. Elle illustre le partenariat initié en 2023 entre La Tour d'Argent et Sofitel, fondé sur l'excellence et l'innovation. L'événement célèbre aussi les valeurs partagées de transmission, d'hospitalité et de rayonnement culturel.

Un véritable pont gastronomique entre la France et le Mexique.