**L´Oiseau Blanc: alta cocina sostenible.**

Sobre los tejados de la Ciudad de la Luz, [**L’Oiseau Blanc**](https://www.peninsula.com/en/paris/hotel-fine-dining/french-rooftop-loiseau-blanc), el restaurante insignia de [**The Peninsula Paris**](https://www.peninsula.com/en/paris/5-star-luxury-hotel-16th-arrondissement), ofrece vistas panorámicas de los monumentos más emblemáticos de la capital francesa y una experiencia culinaria incomparable que une la excelencia gastronómica con un profundo compromiso con la sostenibilidad.

Con dos estrellas Michelin y galardonado con la prestigiosa Estrella Verde, la cual es un reconocimiento especial otorgado a quienes destacan por su compromiso con la sostenibilidad, *L’Oiseau Blanc* es liderado por el visionario[**Chef David Bizet**](https://www.peninsula.com/en/paris/hotel-fine-dining/french-rooftop-loiseau-blanc/meet-the-trio), cuya pasión por la naturaleza se refleja en cada platillo. Inspirado por la biodiversidad de su región natal, Normandía, Bizet crea obras maestras culinarias con productos locales, de temporada y cultivados mediante prácticas orgánicas. En sus creaciones, destaca la colaboración con agricultores y productores comprometidos, como [**Une Ferme du Perche**](https://www.unefermeduperche.fr/), que promueve la biodiversidad mediante el cultivo sostenible. Sus reconocimientos celebran el compromiso con la sostenibilidad ya que, en su cocina, la estacionalidad, el uso de productos orgánicos y la preferencia por cadenas de suministro cortas son principios fundamentales e indispensables.

La oferta culinaria de *L’Oiseau Blanc* es una narrativa de los terrorirs franceses. Obras culinarias como el carpaccio de huerto, que combina acedera fresca de la Ferme du Perche, yogur de cabra corsa y ajo negro de Aix-en-Provence, o una mousselina de pescado de un afluente del Lago de Ginebra con huevas de lucio ahumadas, celebran la riqueza y diversidad de los ingredientes locales. Cada bocado es un homenaje a la naturaleza y al arte de la gastronomía.

"*Para mí, cocinar con productos frescos no es solo una cuestión de sabor, sino un verdadero homenaje a la naturaleza: una forma de agradecer a la tierra y a quienes la cultivan, compartiendo con mis comensales una experiencia gastronómica auténtica que respeta el medio ambiente*". – Chef David Bizet

*David Bizet* disfruta llevando los productos a nuevas alturas, magnificando en lugar de alterar su carácter verdadero. Desnuda la esencia de sus ingredientes, invitando a sus comensales a comprenderlos y saborearlos en todo su esplendor.

The Peninsula Paris implementa prácticas innovadoras como la optimización en el uso de recursos naturales. Certificados por EarthCheck, han adoptado una política de Responsabilidad Corporativa y Social (CSR) con acciones destacadas como su línea de artículos sostenibles con mezclas únicas para cada destino que respetan la salud y el medio ambiente. [**La Boîte à Champignons**](https://www.laboiteachampignons.com/) son socios gracias a su innovadora iniciativa que convierte los pozos de café usado en sustrato para cultivar setas de ostra, alineándose con el compromiso de reducir su huella ecológica.

El huerto en la azotea de The Peninsula Paris proporciona hierbas y vegetales frescos, mientras que la miel producida en sus propias colmenas aporta un toque único a los postres. Los asistentes son invitados a tocar, oler y probar las muchas variedades de hierbas aromáticas y flores comestibles que se cultivan, descubriendo así la magia de este jardín secreto y sus generosos frutos. Durante este momento privado, el Chef transmite con pasión su amor por sus cultivos, su estacionalidad, cómo se cultivan, e incluso algunos de sus secretos de recetas. Juntos, los invitados crean y degustan combinaciones instantáneas de frescura inesperada antes de continuar su aventura en el restaurante gourmet.

Para los amantes de las experiencias de lujo, la alta cocina y los viajes de calidad L’Oiseau Blanc representa un destino imprescindible. Con un enfoque que combina innovación y tradición, el restaurante no solo eleva la alta cocina, sino que también redefine lo que significa ser sostenible en el mundo de la gastronomía de lujo. Es un lugar que celebra los sabores de Francia mientras respeta y cuida la tierra de donde provienen, ofreciendo una experiencia única que encanta a los paladares más exigentes y a los viajeros más sofisticados.