**CIRQUE DU SOLEIL JOYÀ RENUEVA SU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN CELEBRACIÓN DE SU QUINTO ANIVERSARIO**

* Para la ya icónica cena del espectáculo residente en la Riviera Maya, Alexis Bostelmann y su equipo crearon un completamente nuevo mundo de fantasía con productos de origen mexicano como preludio a la mágica experiencia de JOYÀ

**Ciudad de México, a 12 de noviembre de 2019.–** Reafirmando su rotundo éxito como uno de los espectáculos multisensoriales más innovadores, atractivos y emocionantes de todo México, Cirque du Soleil JOYÀ —el primer espectáculo residente de Cirque du Soleil fuera de Estados Unidos y el único en el mundo que incluye una experiencia gastronómica— celebra su quinto aniversario y lo hace de la mano de su chef ejecutivo, Alexis Bostelmann, quien explota al máximo su creatividad y presenta un nuevo menú que se convertirá en una verdadera experiencia culinaria con extraordinarios toques artísticos.

Con la innovación como parte central de cada temporada —en esta presentará nuevos y emocionantes actos como el *‘Aerial Duo Rings’’*— Cirque du Soleil JOYÀ celebra su primer lustro con una experiencia culinaria renovada que sumerge a los comensales en una impresionante aventura desde el momento en el que degustan el primer platillo.

“Todos los elementos que conforman este magnífico espectáculo fueron mi inspiración para presentar un menú con gran sentido e historia, de modo tal que una vez que empiece el *show*, los visitantes conectarán todo los detalles, encontrando una experiencia mucho más teatral, más temática y también mucho más espectacular”, señaló Alexis Bostelmann, chef ejecutivo de Grupo Vidanta.

El proceso de reinventar la experiencia gastronómica de Cirque du Soleil JOYÀ, tomó a Alexis Bostelmann y su equipo —compuesto por aproximadamente 70 personas— más de seis meses, tiempo en el cual decidieron crear algo nunca antes visto pero utilizando la mayor cantidad de productos locales posibles como el chocolate de Tabasco o la langosta de las costas del Caribe, resaltando así el origen e inspiración del espectáculo en el que los asistentes serán transportados a un mundo de fantasía durante los 140 minutos que dura esta experiencia.

La nueva propuesta culinaria de Cirque du Soleil JOYÀ comienza al evocar la mesa de experimentos de Zelig, rindiendo con ello tributo a uno de los personajes principales: un primer tiempo compuesto por tres diferentes platillos. Una ensalada de flores comestibles, crocante de jamón ibérico y la opción de un toque de proteína prehispánica, en conjunto con un suculento taco de langosta con crocante de camote y fresco ceviche de la pesca del día aderezado con coco, menta y maracuyá, todo en un perfecto balance de sabores que apuntan a generar un exquisito festín en los paladares de todos los comensales.

La jornada culinaria continúa y un cofre de cristal con joyas en su interior conforma un segundo tiempo en el que se presenta una mini brocheta de camarón ensalada de algas y una perla elaborada con leche de coco. Enseguida, a elección de los visitantes, pueden degustar un salmón con salsa de chiles y un crocante de betabel, o bien optar por un sustancioso corte de carne al interior de una roca que simula un meteoro acompañado de una costilla braseada, el hueso de dinosaurio, complementadacon vegetales locales y un puré de jengibre, coco y camote.

Por si esto fuera poco, la experiencia gastronómica del espectáculo ha contemplado una nueva opción vegetariana para el segundo tiempo, toda una odisea de sabores: *risotto* de quinoa con betabel coliflor encurtida y un exquisito puré de aguacate dentro de un tronco. Y finalmente, una opción para los más pequeños, una deliciosa pasta de preparación sencilla pero con muchos elementos fantasiosos.

Para culminar esta experiencia única en su tipo, el cierre se revela majestuoso. El emblemático libro de postres llega ahora con un contenido distinto pero plagado de contrastes entre lo ácido y lo dulce, lo suave y lo crocante, para crear una experiencia interactiva que permite al comensal disfrutar y jugar con los varios elementos que encontrarán en este tercer tiempo.

Con un historial de más de 1,650 funciones y 900,000 visitantes, la nueva experiencia gastronómica y la renovación del espectáculo de Cirque du Soleil JOYÀ, prometen crear una atmósfera de magia y fantasía para todos aquellos que ya han visto esta extraordinaria muestra artística y para quienes lo visitarán por primera vez en el Teatro Vidanta en Vidanta Riviera Maya, y el cual estará disponible a partir del día de hoy.

Para conocer más acerca de este increíble espectáculo o para la compra de boletos, por favor visite [www.cirquedusoleil.com/joya](https://www.cirquedusoleil.com/joya)

**# # #**

**Acerca de Cirque du Soleil**

JOYÀ es la trigésima sexta producción de Cirque du Soleil desde 1984. Cirque du Soleil es, principalmente, un proveedor de contenido creativo para una amplia variedad de proyectos únicos. Además de los espectáculos, la compañía con oficinas centrales en Montreal, extiende su talento creativo a otras esferas de actividad. Mientras mantiene estrictos estándares de calidad y originalidad artística, Cirque du Soleil aporta a innovadores proyectos, la misma energía y espíritu que caracterizan cada uno de sus espectáculos. Cirque du Soleil es una organización con base en Québec que brinda entretenimiento artístico de alta calidad. Desde su inicio en 1984, cerca de 200 millones de espectadores en más de 450 ciudades en seis continentes, se han emocionado con Cirque du Soleil. Para más información acerca de de Cirque du Soleil, por favor visite [www.cirquedusoleil.com](http://www.cirquedusoleil.com).

**Acerca de JOYÀ**

JOYÀ, el primer espectáculo residente de Cirque du Soleil en México, combina artes culinarias y escénicas en un teatro íntimo diseñado para envolver al público a través de los cinco sentidos. Inspirado en la historia y cultura de México, JOYÀ cuenta la aventura de un alquimista y su nieta que se embarcan en una búsqueda para descubrir algunos de los secretos de la vida. Un emocionante y místico espectáculo en el que la felicidad, la fuerza y la amistad conquistan todo, se presenta de manera permanente en el Teatro Vidanta dentro de Vidanta Riviera Maya.

**Acerca de Vidanta**

Vidanta, la marca de vacaciones de lujo de Grupo Vidanta, cuenta con un impresionante portafolio de entretenimiento y resorts en las playas más codiciadas de México, incluyendo Nuevo Vallarta, Riviera Maya, Los Cabos, Acapulco, Puerto Peñasco y Puerto Vallarta. En los destinos de Vidanta, los huéspedes pueden hospedarse en hoteles de lujo que incluyen Grand Luxxe, The Grand Bliss, The Grand Mayan, The Bliss y Mayan Palace. Entre sus innovadoras alianzas destacan las colaboraciones con los visionarios creativos de Cirque du Soleil para la creación de JOYÁ –una experiencia teatral y gastronómica permanente en la Riviera Maya– y con la compañía de hospitalidad global, Hakkasan Group, en la que se incluye un exclusivo acuerdo a largo plazo para presentar nuevas experiencias nocturnas, de día y gastronómicas –como primer resultado de esta colaboración se encuentran la apertura de OMNIA Dayclub, Casa Calavera y SHOREbar en Vidanta Los Cabos–. Vidanta anunció recientemente la introducción The Estates, la más exclusiva y suntuosa opción de hospedaje que ofrecerá extraordinarias amenidades y experiencias vacacionales; así como la apertura del lujoso parque acuático Jungala, que ofrece una experiencia única para disfrutar de lo mejor de la naturaleza, el descanso y las atracciones acuáticas en un magnífico entorno; además del lanzamiento de la primera línea mexicana de cruceros de lujo, Vidanta Cruises.

CONTACTO DE PRENSA:

Sandy Machuca

[sandy@another.co](mailto:sandy@another.co)

Public Relations Manager

Of. 6392.1100 Ext. 3415

M: 04455 2270 5536

Peisha Yee

[peisha.yee@another.co](mailto:peisha.yee@another.co)

Account Executive Sr.

Of. 6392.1100a

M: 04455 3333 5732