

NOTA DE PRENSA

EL RECORRIDO CULINARIO DEL CHEF LIONEL BECCAT A BORDO DEL LEXUS LC CABRIO



Ver galería de imágenes

Más información: <https://www.lexusauto.es/estilo-lexus-news/el-recorrido-culinario-del-chef-lionel-beccat-a-bordo-del-lexus-lc-cabrio/>

- El chef Lionel Beccat, se sintió inmediatamente atraído por el Lexus LC Cabrio.
- La unión con la naturaleza y la emocionante experiencia de conducción que ofrece el LC Cabrio, estimulan todos los sentidos y proporcionan a Lionel una fuente inesperada de inspiración culinaria.
- *“Tanto comer como conducir son sensaciones físicas. Ambas deben atraer los cinco sentidos del ser humano”,* explica Lionel.

El Lexus LC Cabrio ofrece una apasionante y exclusiva experiencia de conducción que estimula los sentidos.

Tal vez por eso era del todo inevitable que Lionel Beccat, chef con una estrella Michelin que valora especialmente la conexión con la naturaleza en su cocina, se sintiera de inmediato atraído por el modelo. La unión con la naturaleza y la emocionante experiencia de conducción que ofrece el LC Cabrio, estimulan todos los sentidos y proporcionan a Lionel una fuente inesperada de inspiración culinaria.

Nacido en Córcega, Francia, su talento floreció tras estudiar cocina francesa con el maestro de cocina Michel Troisgros. Posteriormente se trasladó a Japón, donde su filosofía por la cocina cambió tras pasar algún tiempo reflexionando sobre el arte. Ese cambio, lo impulsó tanto la naturaleza como la honestidad de los agricultores-productores que interactúan con el paisaje japonés. *“Solía cocinar para expresar mi forma de ser, pero cuando descubrí las asombrosas maravillas de la naturaleza japonesa y el poder que la gente obtiene de ella, me di cuenta de que son los ingredientes los que deben expresarse en la comida, y no el chef”*, explica Lionel.

Ahora, considera que *“es mi misión y responsabilidad como chef adoptar y dar valor a esta conexión con la naturaleza”*.

Y por ello, para sentir el poder de la naturaleza directamente, el socio elegido fue el LC Cabrio. *“Su diseño natural y fluido transmite la sensación de que ha nacido de esa forma. Lo que simboliza se parece a lo que busco en un plato”*, comenta Lionel, ofreciendo sus primeras impresiones sobre el LC Cabrio. Lionel comienza su andadura al volante del LC Cabrio, un vehículo que refleja su propia filosofía.

Ansioso por descubrir el verdadero significado de su cocina, Lionel regresa a la Prefectura de Oita, en el sur de Japón, una región que ya ha visitado en el pasado. En este lugar se siente la poderosa energía de la tierra, ya que está enclavado al pie del Monte Aso, uno de los volcanes más famosos de Japón.

Aquí el agua es pura, las plantas son frescas, el aire está limpio y la gente vive en armonía con la naturaleza. Para Lionel, este es un lugar especial que en un momento dado le ayudó a conectarse con la naturaleza y cambió su visión de la cocina.

“La gente dice que mi cocina es única porque tengo el punto de vista francés y el japonés, lo que me permite mostrar dos lados diferentes. Por esa razón, volver a Japón a realizar este recorrido, es algo magnífico para moldear mi mentalidad y mi filosofía como chef”, comenta.

Se pone al volante y empieza su recorrido por la ruta de las tierras altas. Con el techo abierto, Lionel puede disfrutar del aire de la montaña directamente; la aceleración constante libera los cinco sentidos para conectarse con la naturaleza.

“Te sientes uno con el coche”. La conducción crea una profunda sensación de libertad, como si la mente se fusionara con la naturaleza. Mientras conduce por el magnífico paisaje, a Lionel se le pasa por la cabeza la imagen de unas aves silvestres, volando tranquilamente en el cielo, y siente como si también él pudiera volar libremente adonde quisiera. *“Liberté absolue (libertad absoluta)”* fueron las palabras de Lionel para describir la conducción del LC Cabrio.

Al regresar a Tokio después de su viaje, Lionel preparó un plato basado en su experiencia de conducción.

Uno de los ingredientes clave fue el ave silvestre que se le pasó por la cabeza mientras conducía por las tierras altas. *“Libre y salvaje, pero graciosa y elegante. Esa es la imagen que tenía cuando pensé en el LC Cabrio y las aves silvestres”*, explica Lionel. *“Lo que descubres viajando te enriquece, y en mi caso, como chef, es motivo de reflexión”*, comenta mientras reflexiona sobre su viaje.

Alimentos y vehículos. Uno podría pensar de entrada que no parecen estar relacionados, pero Lionel explica que hay similitudes definidas: *“Tanto comer como conducir son sensaciones físicas. Ambas deben atraer los cinco sentidos del ser humano”*. Esas palabras transmiten la determinación de un hombre dispuesto a satisfacer los infinitos deseos de los *“sentidos humanos”*.

Lionel concluyó que *“no hay un objetivo final para crear cosas. Así que, al igual que LEXUS sigue evolucionando, así espero yo también asumir más desafíos”*.

Acerca de Lexus

Lanzada en 1989, Lexus se ha convertido en una marca de referencia en todo el mundo por su búsqueda de la perfección, la excelente calidad de sus productos y una tecnología muy sofisticada como es la tecnología Lexus Hybrid Drive y por su concepto único de servicio al cliente excepcional. Reforzando aún más los valores tradicionales de Lexus como son su incomparable calidad de fabricación, lujo interior y tecnología de última generación, la filosofía de diseño L-finesse, que representa un factor muy importante en el posicionamiento de Lexus como una marca global única y deseable.

Hoy en día, Lexus sigue siendo el primer -y único- fabricante de automóviles Premium del mundo en ofrecer una gama completa de vehículos híbridos que comprende la gama de modelos CT 200h, IS 300h, NX 300h, RX 450h, LC 500h y los nuevos LS 500h, RX 450h L, ES 300h, UX 250h y UX 300e. En España la gama híbrida de Lexus ya representa el 100% de las ventas totales de la marca.