



Christophe Hay est l'ambassadeur de Goût de France 2020

Le 16 avril 2020, Goût/Good de France revient pour une 6ème édition. Un « dîner à la française » sera servi dans les ambassades et consulats de plus de 150 pays, et dans plusieurs milliers de restaurants de par le monde.

L'ambassadeur de l'événement sera cette année Christophe Hay, chef de La Maison d'à Côté. A cette occasion, c'est la gastronomie de sa région, le Centre-Val de Loire qui sera à l'honneur.**

En réunissant près de 350 000 personnes autour de milliers de « dîners à la française », l'événement Goût de/Good France porte chaque année très haut les valeurs de la gastronomie française.

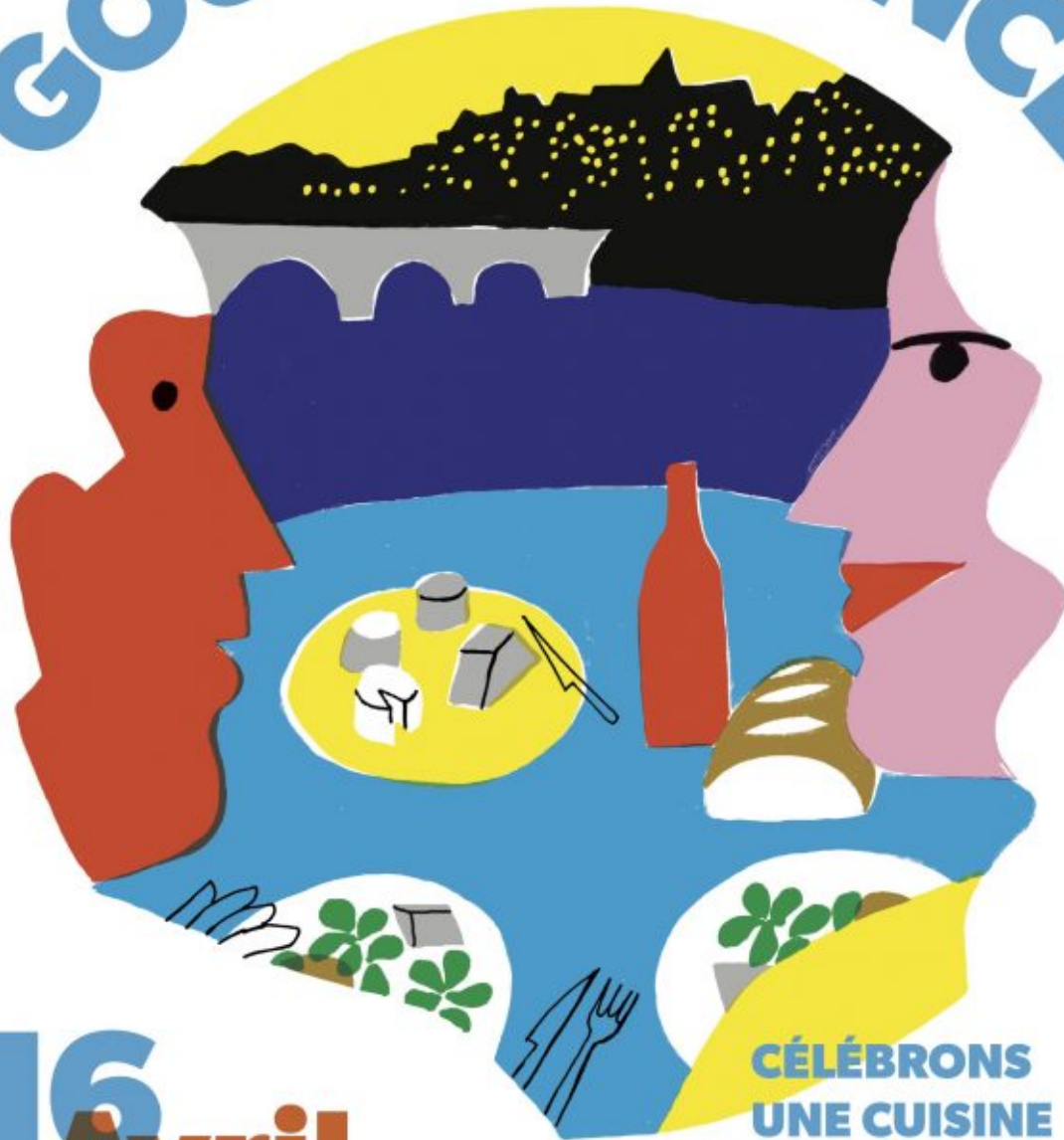
Pour asseoir son engagement pour une mobilisation mondiale en faveur de l'environnement, **Goût de/Good France 2020 place à nouveau la**

gastronomie responsable au cœur de cette édition.

Mais pas seulement. La gastronomie en région Centre-Val-de-Loire sera également mise en valeur sur cette édition, notamment via la présence en tant qu'ambassadeur de l'événement du chef doublement étoilé de **La Maison d'à Côté à Montlivault, dans le Loir-et-Cher, Christophe Hay**

Enfin, cette édition de Goût de/Good France sera également marquée par **le dixième anniversaire de l'inscription du « repas gastronomique des français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.**

GOÛT DE FRANCE



NOLA | agency

METEORNIER

16
Avril

**CÉLÉBRONS
UNE CUISINE
PLEINE DE SENS !**

goodfrance.com



#GoutDeFrance #GoodFrance



Explore France

France.fr



les Collectionneurs

PONANT



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RÔTISSERIES



GNI

JCDecaux

Cœur LES OUVRIERS

TV5MONDE



LEXPRESS

Taste France

e Centre-Val de Loire à l'honneur pour Goût de /Good France 2020

Après la Nouvelle Aquitaine et la Provence, c'est la destination Centre-Val de Loire qui sera valorisée, à travers **une série d'événements en France et à l'international.**

Par de nombreux aspects, la gastronomie du Centre-Val de Loire est le symbole de l'art de vivre à la française. C'est dans cette même région, à Tours, que **l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a initié et porté il y a maintenant dix ans, le « repas gastronomique des français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.**

En partenariat avec le Conseil régional du Centre-Val de Loire et le Comité Régional du Tourisme du Centre-Val de Loire, la région placera sa saison culturelle et touristique sous le signe de l'art de vivre et la gastronomie en 2020. C'est cette relation particulière aux produits du terroir et une gastronomie intimement liée aux paysages du coeur de la France et du Val de Loire que la région souhaite proposer au monde entier dans le cadre de l'évènement Goût de France/Good France.

Informations et inscriptions

Dès maintenant, les chef.fe.s des cinq continents sont invité.e.s à s'inscrire sur le site www.goodfrance.com.

Les restaurants doivent suivre une consigne simple : **proposer un menu en quatre actes valorisant la gastronomie française** dans toute sa diversité, avec la liberté pour chaque chef.fe d'accorder sa proposition à son marché et à ses produits frais et de saison.

Pour la 3ème année consécutive, les écoles de cuisine seront à nouveau associées à l'opération Goût de / Good France.

Les porteurs de projets gastronomiques et les commerces de bouche respectant les valeurs de Goût de/Good France peuvent proposer leurs événements, temps de partage et de convivialité « à la française » sur le site goodfrance.com grâce à une entrée dédiée, rubrique « événements ».

La programmation nationale et internationale sera dévoilée prochainement.

Christophe Hay en quelques mots

Formé auprès de **Paul Bocuse** dont il a porté la fierté de la cuisine française aux États-Unis pendant cinq ans, très attaché à la transmission de la culture culinaire, **Christophe Hay** est le chef de file d'une gastronomie durable et sensible, qui puise son inspiration dans la terre nourricière.



Florence Fouché

Christophe Hay la Maison d'A Côté à Montlivault

« Lorsque je pense à mon Val de Loire, une foule d'images défile : fleuve, rivières et étangs, forêts, champs et potagers, châteaux, fermes, vignes, faune et flore sauvage... », souligne ce chef au naturel, qui tient à faire la part belle aux richesses de sa terre natale : le Jardin de la France.

Poissons d'eau douce pêchés directement en Loire, élevage de boeuf Wagyu, potager en permaculture lui permettant de produire ses légumes : par sa cuisine moderne, **Christophe Hay** est d'abord un ambassadeur du local, qui sait aussi revisiter les plats du patrimoine historique, dans une interprétation contemporaine.