



le 21 mars

Goût/Good France 2018: 17 établissements de la Côte D'Azur et Monaco se mobilisent

Manifestation unique au monde qui se déroule sur 5 continents et dans plus de 150 pays, Goût de / Good France mobilise pour la 4^e année consécutive les ambassades de France à l'étranger et les chefs du monde entier. Tous proposeront, le même jour, le mercredi 21 mars 2018, des menus « à la française ». 8 restaurants monégasques, 4 restaurants Varois et 5 établissements des Alpes-Maritimes relèveront le défi.

Goûts/Good France

Pour cette 4^{ème} édition, ce sont plus de 3000 restaurants qui participeront à l'événement dans le monde entier. **Alain Ducasse** a souhaité que cette édition soit également l'occasion de rendre hommage à Paul Bocuse : les chefs

participants auront la possibilité d'intégrer dans leur menu un plat du répertoire ou inspiré de l'ADN de la cuisine de **Paul Bocuse**.

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la bonne. »

Paul Bocuse

Depuis novembre 2017, les restaurants du monde entier, des grandes tables aux bistrotts de qualité, ont été invités à candidater sur le site www.goodfrance.com, et proposer un menu qui mettra en lumière la tradition culinaire française. Un comité de sélection international de chefs, avec le soutien des ambassades, a validé la liste des participants, en veillant à la qualité et à la cohérence des menus.

Cette année encore, **le Collège Culinaire de France** est partenaire officiel de l'événement. L'ensemble des Restaurants de Qualité, sélectionnés par les chefs fondateurs de l'association, participent cette année à Goût de / Good de France. Chacun d'eux devient ainsi l'acteur d'une dynamique commune qui incarne et porte le rayonnement de la gastronomie française à travers le monde.

www.goodfrance.com

Les Chefs Monégasques et leur menu

[L'hirondelle](#) Chef **Jean-Claude Brugel**

[Le Grill de l'Hôtel de Paris](#) Chef **Franck Cerutti**

[Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris](#) Chef **Dominique Lory**

[Saphir 24](#) Chef **Philippe Joannes**

[Horizon Deck](#) Chef **Philippe Joannes**

[Le Vistamar](#) Chef **Benoit Witz**

[Quai des Artistes](#) Chef **Pascal Brizzi**

[Bleu Bay](#) Chef **Marcel Ravin**

Les Chefs du Var et des Alpes Maritimes et leur menu

[Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. La Celle \(83\)](#) Chef **Nicolas Pierantoni**

[Flora Restaurant. Villeneuve-Loubet \(06\)](#) Chef **Théodora Hauser**

[Olive et Artichaut. Nice \(06\)](#) Chef **Thomas Hubert**

[Le Clos Pierrepont. Montferrat \(83\)](#) - Chef **Julien Lépine**

[Elsa. Roquebrune Cap-Martin \(06\)](#) Chef **Paolo Sari**

[L'Ambroisie. Vence \(06\)](#) Chef **Bruno Seillery**

[La Fleur de Thym. Bormes les Mimosas \(83\)](#) Chef **Jean-Luc Kaupt**

[Le Carlton Restaurant. Cannes \(06\)](#) Chef **Laurent Bunel**

[Les Pins. Sillans la cascade \(83\)](#) Chef **Eric Pinochi**