

SO FRENCH SO FOOD GUILLAUME GOMEZ, AMBASSADEUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN ISRAËL



Du 5 au 10 février, SO FRENCH SO FOOD s'offre une 5e édition israélienne, en partenariat cette année avec la région d'Alsace. Pour cette semaine de la gastronomie française

en Israël, Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée, Président de l'association des Cuisiniers de la République Française et co-Président d'Euro -Toques France, a été convié, en tant que membre du Club des Chefs des Chefs, par son homologue israélien, le chef Shalom Kadosh. Il a été reçu par le Président Reuven Rivlin, accompagné par SE l'Ambassadrice de France, Hélène Le Gal, avec une délégation de 21 chefs et un maître boulanger-pâtissier français. Cette année, l'événement a mis à l'honneur la cuisine française dans 6 villes d'Israël.



la délégation Française de Chefs avec le président Reuven Rivlin, accompagné par SE l'Ambassadrice de France, Hélène Le Gal,

Le dimanche 5 février, SE Hélène Le Gal, Ambassadrice de France en Israël, présentait à l'occasion du lancement de la SO FRENCH SO FOOD, la délégation des chefs français invités ainsi que leurs partenaires israéliens, lors d'une grande soirée d'ouverture. Pour cette 5e édition, la semaine de la gastronomie française a été célébrée du nord au sud d'Israël, dans les plus grandes villes du pays : Jérusalem, Tibériade, Haïfa, Beer-Sheva, Tel-Aviv et Acre.



la délégation alsacienne à Jérusalem avec Guillaume Gomez

Jeudi, trois chefs français de renom ont été accueillis par Boaz Dror, Chef exécutif du Sheraton Tel Aviv Hotel, pour donner successivement une Masterclass sur la préparation d'un menu gourmet alsacien : Alexis Albrecht pour l'entrée, Pascal Bastian pour le plat principal et Roland Hertzog pour le dessert.



De G à D : Hubert Maetz, Guillaume Gomez, SE l'Ambassadrice de France, Hélène Le Gal, le président Reuven Rivlin et Laurent Delarbre

Par ailleurs, comme chaque année, deux associations ont été mises en lumière pour cette 5e édition, pour le travail exceptionnel qu'elles réalisent sur le terrain : ACHOTI, qui prône la place de la femme dans la société, notamment celle des femmes démunies ou victimes de discrimination. Cinq femmes d'origine éthiopienne, membres de l'association, ont proposé à Guillaume Gomez et Dan Aboukheir, chef de la Résidence de France, un exercice de style culinaire, autour d'une recette traditionnelle éthiopienne.

Les deux chefs ont également été mis à contribution en faveur de l'association ELIFELET, qui vient en aide aux enfants de migrants en détresse. Ils ont concocté avec les enfants deux recettes françaises typiques : un gratin Dauphinois et des sablés bretons, les sortant de leur quotidien difficile le temps d'un après-midi.

Enfin, la soirée de gala fut l'occasion pour Guillaume Gomez de remettre la médaille d'honneur des Cuisiniers de la République Française à SE l'Ambassadrice de France, Hélène Le Gal.

Devenu ces dernières années un événement incontournable en Israël, SO FRENCH SO FOOD se fait l'ambassadeur de la gastronomie française et contribue à travers elle, à promouvoir les produits ainsi que l'attractivité touristique et économique du territoire français.

Plus de détails concernant le programme sur www.sofrenchsofood.com

Les chefs et artisans de la 5e édition SO FRENCH SO FOOD AMBASSADEUR SO FRENCH SO FOOD

- Guillaume GOMEZ, Palais de l'Élysée, Meilleur Ouvrier de France Cuisine **LES CHEFS ET MAÎTRE ARTISAN ALSACIENS DE LA DÉLÉGATION**
- Gilbert KOEHLER, Auberge du cheval Blanc de Westhalten (68),
- Hubert MAETZ, l'Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim (67), 1* au Guide Michelin
- Alexis ALBRECHT, Au vieux Couvent à Rhinau (67), 1* au Guide Michelin

- Michel HUSSER, Le Cerf à Marlenheim (Strasbourg), 1* au Guide Michelin
- Julien BINZ, Restaurant Julien BINZ à Ammerschwihr (68), 1* au Guide Michelin
- Pascal BASTIAN, Le Cheval Blanc à Lembach (67), 2* au Guide Michelin
- Cyril BONNARD, Restaurant gastronomique de l'hôtel 4* Le Parc à Obernai, Maître Cuisinier de France
- Roland HERZOG, Boulangerie-pâtisserie-viennoiserie Hertzog à Muntzenheim (68), Baguette d'or 2005



Marie-Reine Fischer 1ere vice-présidente de l'Agence d'Attractivité d'Alsace présente les chefs Alsaciens à la Résidence de l'Ambassade de France en Israël

LES CHEFS FRANÇAIS DE LA DÉLÉGATION



(Au centre) Alexis Albrecht a participé à la Masterclass

- Fabrice IDIART, L'Ilura, restaurant de l'hôtel La Réserve à Saint-Jean-de-Luz (64), Maître Restaurateur
- Paul COURTAUX, Le Saint-Georges à Palavas-Les-Flots (34)
- Olivier DA SILVA, L'Odas à Rouen (76), 1* au Guide Michelin
- Stéphane LÉGER, L'Archange, et la brasserie Le Lamporo, à Saint-Raphaël (83)
- Frédéric SIMONIN, Restaurant Frédéric Simonin à Paris (76), 1* au Guide Michelin
- Sébastien SANJOU, Le Relais des Moines à Les Arcs sur Argens (83), Maître Cuisinier de France
- Quentin JOPLET, Le Castellaras, à Fayence (83), 1* au Guide Michelin
- Laurent DELARBRE, chef à la Tour d'argent à Paris (75), de 2010 à 2016, Meilleur Ouvrier de France Cuisine (2004)
- Nicolas TARDIVEL, L'Accolade à Paris (75)
- Fabrice MOYA, Restaurant Fabrice Moya à Lyon (69)
- David RATHGEBER, L'Assiette à Paris (75)
- Mathieu MOITY, l'Iratze à Paris (75), Dotation Gault&Millau « Jeunes talents » en 2016
- Alexis SAINT-MARTIN, Hôtel-restaurant Le Viscos à Saint-Savin (65)