



SO FRENCH SO FOOD La Gastronomie française à l'honneur en Israël

Du 7 au 12 février 2016, s'est déroulée, pour la 4e année consécutive, la désormais célèbre Semaine de la Gastronomie française en Israël : So French So Food.

Une délégation de 28 chefs et maîtres-artisans français, conduite par 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 accueillie à cette occasion dans 6 villes d'Israël, pour faire découvrir la gastronomie française au plus grand nombre. L'événement mettait cette année à l'honneur les spécificités culinaires de la ville de Toulouse, fil rouge de cette semaine haute en saveurs



Michel Sarran et Guillaume Gomez - © Marine CROUZET

Le dimanche 7 février a eu lieu le coup d'envoi de la **SO FRENCH SO FOOD**, avec une grande soirée d'ouverture, au cours de laquelle **Patrick Maisonnave**, Ambassadeur de France en Israël, a présenté les chefs et maîtres-artisans français invités, ainsi que leurs partenaires israéliens. La Semaine de la Gastronomie Française a été célébrée cette année dans les villes de Tel Aviv, Haïfa, Jérusalem, Beer-Sheva, Acre et Tibériade.

Lors de l'événement SO FRENCH SO FOOD, durant 5 jours, de nombreux « dîners à la française » ont été initiés par les 28 chefs et maîtres artisans français réputés, étoilés au Michelin ou distingués par des prix nationaux et internationaux. Ils ont investi les cuisines des restaurants les plus courus d'Israël pour faire découvrir ou redécouvrir les plats français à une clientèle exigeante et gastronome. En parallèle, 3 master classes ont eu lieu à Tel Aviv et les israéliens ont pu découvrir, dans les rayons de leurs supermarchés, près de 70 produits typiquement français et casher (gâteaux, fromages, etc.).



Par ailleurs, cette année encore, la dimension caritative était au cœur de cette semaine. La gastronomie française n'est pas seulement la recherche de l'excellence culinaire, elle symbolise aussi une tradition de partage et de convivialité. Les chefs, grâce aux principales associations israéliennes, ont mis

tout leur savoir-faire au service des plus démunis.

Lors de la soirée de clôture, **Guillaume Gomez** a remis à **Michel Sarran**, chef du restaurant éponyme à Toulouse, deux étoiles au guide Michelin, **la médaille d'honneur des Cuisiniers de la République Française**.

La richesse et la diversité des activités proposées par SO FRENCH SO FOOD permet d'assurer un très grand succès populaire à l'événement. De l'avis même des officiels israéliens du tourisme et des professionnels du secteur alimentaire, il s'agit désormais d'un des rendez-vous événementiel incontournable en Israël.