



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.

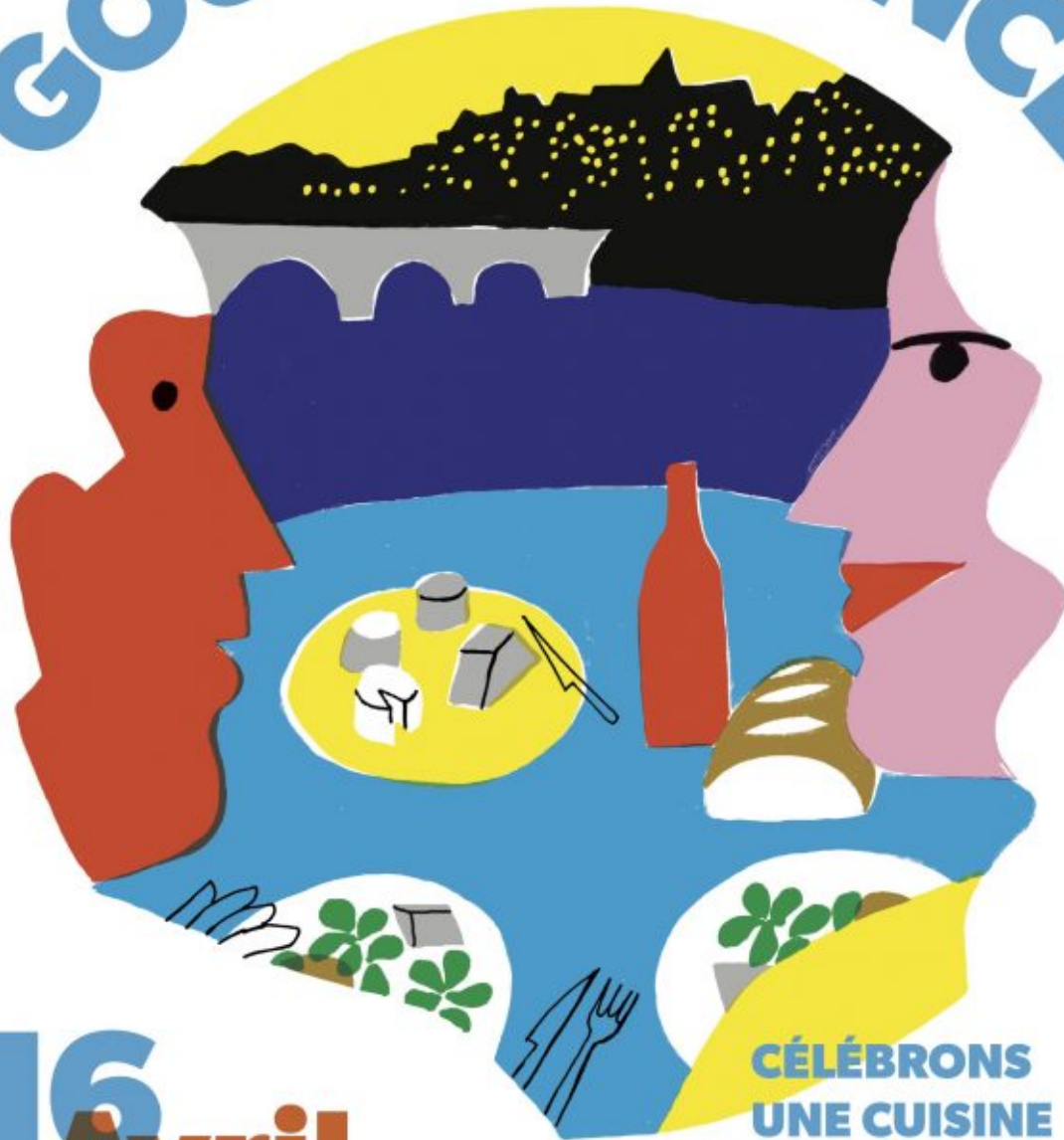
Pour asseoir son engagement pour une mobilisation mondiale en faveur de l'environnement, **Goût de/Good France 2020 place à nouveau la**

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 MARCHÉS BARRIÈRE



les Collectionneurs

PONANT



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



GNI

JCDecaux

Cœur LES OÙRS

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.



Village International de la

Gastronomie à Paris du 21 au 24 mars 2019

Rendez-vous du 21 au 24 mars 2019 dans les jardins du Trocadéro pour un tour du monde gastronomique au cœur de Paris dans le cadre de la Fête de la Gastronomie Goût de / Good France.

Au programme de ce 4ème Village International de la Gastronomie et des cuisines populaires : dégustations, vente de produits de producteurs, démonstrations culinaires, spectacles...et la rencontre de cuisines et chefs de plus de 50 pays et régions françaises. Et comme à l'accoutumée, un pays à l'honneur, cette fois le Mali.



Village International de la Gastronomie 2018 - DR

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie rebaptisée Gout de France / Good France, le Village International de la Gastronomie revient pour une expérience gastronomique et culturelle inédite dans les jardins du Trocadéro à Paris.

Du 21 mars au 24 mars 2019, les visiteurs partiront pour un tour du monde gastronomique à la découverte des cuisines et des chefs de plus de 50 pays et régions françaises.

Le Village International de la Gastronomie populaire se veut un lieu de partage autour de la des arts culinaires mais aussi des arts de la table, des musiques et danses qui les accompagnent.

Pour cette 4ème édition, le Village est parrainé par **Stéphane Layani**, Président

Directeur Général de la Semmaris, Rungis Marché International et les chefs **Ghislaine Arabian et Thierry Charrier**.

Une programmation mêlant arts culinaires et animations culturelles

Comme chaque année, le Village mettra un pays à l'honneur à travers ses produits de terroir naturels et authentiques. Il s'agit pour cette édition 2019 du Mali.

Au programme de la manifestation : dégustations, stands de restaurations, vente de produits de producteurs, concerts, spectacles, carnaval, artisanats, démonstrations avec des invités exceptionnels : **Christian Etchebest, Jacques Pourcel, Gregory Cohen, Fatéma Hal, Alba Pezone, Sahrap Soysal, Pascale Naessens...**

Informations pratiques :

Du 21 au 24 mars 2019 de 10h à 22h

Avenue Albert de Monaco

75016 PARIS

Tarifs :

Entrée : 4 € / 1€ pour les -12 ans

Plats : entre 4 et 15€

RELIRE

La cuisine responsable est le thème de Goût de France 2019

Gout de / Good France 2019 : 1000 événements sur 5 continents

Le Village International de la Gastronomie revient au coeur de Paris les 21, 22 et 23 septembre 2018

Fête de la Gastronomie - Gout de / Good France en Alsace du 21 au 24 mars 2019



Goût de/Good France 2019, 1000 événements sur 5 continents

Le 21 février 2019, c'est au Quai d'Orsay à Paris que le programme de Goût de/Good France a été dévoilé en présence de Jean-Yves Le Drian Ministre de l'Europe et des Affaires Etrangères, Jean-Baptiste Lemoyne Secrétaire d'Etat, Alexandra Cousteau, petite fille du Commandant Cousteau et fondatrice de l'association « No More Plastic » et des chefs participants, à l'instar

de Gérard Passédat, parrain de l'événement Marseille/Provence Goût de/Good France.

Plus de 1000 événements ont été annoncés mais également la rédaction d'un livre blanc sur la cuisine responsable. «Je remercie Camille Labro qui a accepté de prendre la responsabilité éditoriale du livre blanc », a exprimé Alain Ducasse, « sélectionnant un comité de chefs déjà engagés et capables de témoigner. « Avoir le sens de la fête n'empêche pas d'avoir le sens des responsabilités », souligne-t-il.



Les chefs aux quais d'Orsay avec au centre le Ministre Jean-Yves Le Drian
© Sandrine Kauffer-Binz

Le 21 mars 2019, dans le cadre de Goût de/Good France, les chefs Français du monde entier vont proposer un « dîner à la française », composé de 4 plats (entrée, plat, fromage et dessert) pour promouvoir la gastronomie française.

Au total, ce sont 5000 chefs Français sur les 5 continents, dans 150 pays, qui s'engagent et cuisinent pour la planète. Pour la première fois la Papouasie-Nouvelle-Guinée, Malawi, Brunei, Irak, La Barbade vont participer. Les Ambassades et Consulats de France se mobilisent avec par exemple l'organisation au Guatemala, d'un tour gastronomique en trolley bus.

« La cuisine française rayonne dans le monde entier parce qu'elle propose sans imposer. C'est ce qui fait sa force et son influence. », rajoute Alain Ducasse.



Jean-Yves le Drian Ministre de l'Europe et des Affaires Etrangères ©Sandrine Kauffer-Binz

« Première destination touristique au monde, la France ambitionne d'accueillir 100 millions de visiteurs internationaux en 2020 et de générer 60 milliards d'euros de recettes touristiques », précise **Jean-Baptiste Lemoyne**. « Le tourisme est en effet un secteur clé de l'économie française qui représente 7.5 % du produit intérieur brut et 2 millions d'emplois directs et indirects »

Mais « il y aura un avant et un après 2019 », assure le quai d'Orsay, car cette année l'opération Goût de/Good France promeut le message d'une cuisine responsable, ayant entrepris la réalisation d'un livre blanc avec un comité de chefs.

Lire ICI la présentation du livre blanc



Alain Ducasse « voir le sens de la fête n'empêche pas d'avoir le sens des responsabilités » ©Sandrine Kauffer-Binz

En France, du 21 au 24 mars 2019, plusieurs rendez-vous festifs et populaires verront le jour, orchestrés par le Ministère de l'Economie et des Finances. Banquets, dégustations, pique-niques et ateliers, permettront aux professionnels de partager leurs talents, leurs savoir-faire et leurs terroirs avec un large public.

Le 23 mars 2019 **l'UNESCO** accueillera un colloque sur la gastronomie et l'alimentation responsable, autour de grands acteurs mondiaux.



De G à D : Sylvestre Wahid, Alain Ducasse, Gérard Passédat, Guillaume Sourrieu, et Sébastien Richard ©Sandrine Kauffer-Binz

Goût de/Good France dans le monde entier

Pour cette 5e année, c'est tout un Festival qui va se déployer dès le 21 mars 2019 dans le monde entier, et partout en France jusqu'au 24 mars 2019. Au programme : des initiatives, des expériences à vivre et partager sur l'ensemble du territoire.

La ligne directrice de ce plus grand dîner « à la française » : des menus proposant une cuisine qui utilise moins de gras, de sucre et de sel, soucieuse du « bien manger » et de l'environnement, et qui fait la part belle aux légumes et aux céréales.

Un prix/un geste : Le prix du menu est à la discrétion du restaurant. Il est suggéré de reverser 5% de leurs recettes à « No More Plastic »

Dans le prolongement de la **COP 21 et des Etats Généraux de l'Alimentation**, la France se doit d'être aux avant-postes de la mobilisation mondiale en faveur de l'environnement. Ainsi, Goût de / Good France soutient la fondation « **No More Plastic** », représentée par **Alexandra Cousteau**, qui œuvre pour la protection des océans et la réduction du plastique. Elle animera une table ronde « Good Impact » sur les problématiques de la préservation de l'environnement et des ressources, en présence de cuisiniers, de scientifiques, de chefs d'entreprise...

Au programme ; un festival dans toute la France !

Goût de/Good France révèle de nouvelles réjouissances sous la forme d'un festival qui couvrira l'ensemble du territoire et s'adressera au plus grand nombre.

Le 21 mars, au-delà des dîners à la française, de nouvelles expériences culinaires viendront enrichir la programmation française, dont voici quelques exemples :

- **Les Expériences Gourmandes**, en collaboration avec L'Office de Tourisme de Paris. Touristes et parisiens pourront découvrir une trentaine de lieux incontournables de la capitale.

- **Les Dîners Complices, du Collège Culinaire de France**. Les producteurs, point de départ de toute cuisine de qualité, investiront les restaurants. En synergie avec les chefs, ils composeront un menu vivant et échangeront avec le grand public sur le moteur de leur passion.

- **Les Duos des Collectionneurs**. Jeunes chefs et mentors s'uniront le temps d'un dîner, pour illustrer cette transmission de gestes, de valeurs et de savoir-faire.

- **Le Grand Menu.** En référence aux dîners d'Épicure d'Escoffier, de hauts lieux de la gastronomie française proposeront des menus dégustations allant de 4 à 10 plats, en accord parfait avec une sélection ne de vins et spiritueux.

Un Grand Banquet provençal.

A Paris, 6 chefs provençaux proposeront un menu en 5 actes sur le thème de la cuisine responsable et méditerranéenne (**Gérald Passédat, Michel Portos, Sébastien Richard, Jean-André Charial, Armand Arnal, Clément Higgins**), au sein du Village International de la Gastronomie. Cet événement s'inscrit dans le programme MPG 2019, année de la gastronomie en Provence, lancé par le Département des Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme.

La région Provence à l'honneur !



La bouillabaisse, plat emblématique de Gérald Passédat ©Richard Haughton

En 2019, **la Provence sera la destination phare de la gastronomie.** A ce titre, elle sera valorisée lors des événements Goût de / Good France en France et à l'international.

Pour la première fois, le Département des **Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme lancent MPG2019**, année de la gastronomie en Provence sous le parrainage de **Gérald Passédat** : une année de fête, de rencontres de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques, de potagers urbains...

Pour participer, chaque restaurateur doit renseigner dès maintenant les informations sur son établissement.

MENU - MODE D'EMPLOI

Le menu est au minimum en quatre actes : Entrée - Plat - Fromages - Dessert*

Il est précédé d'un apéritif enrichi et accompagné de vins et champagnes français

* Deux desserts pourront être servis si les restaurateurs n'estiment pas être en mesure de présenter des fromages de qualité.

Pour participer, il suffit de se rendre sur le site : www.goodfrance.com



HT
HALLES DE TOURS
 LE GOÛT DEPUIS 1866



FÊTEZ LA GASTRONOMIE

4^{ÈME} ÉDITION
 DES DÉGUSTATIONS DES HALLES

22 SEPTEMBRE 2018
 de 10h à 13h

**LE GOÛT
 DANS TOUS
 SES SENS**

**Cette année en plus d'être gourmand vous serez solidaire !
 Donnez 3€ pour les 3 ans de l'association SVS37 et régaliez-vous.**



Society

à table.

Le Journal du Dimanche

Chèque Déjeuner

Gault & Millau

ARTS & GASTRONOMIE

CUISINE

Yvan

JCDecaux

EN PARTENARIAT AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Fête de la Gastronomie solidaire aux Halles de Tours

La Fête de la Gastronomie devient Goût de France-Good France. La Fête s'impose chaque année comme le grand rendez-vous populaire permettant de promouvoir le territoire et de partager la gastronomie française. Elle s'intéresse à tous les types de projets, aux grands comme aux petits. Chaque structure est invitée à rejoindre la manifestation, qui se tiendra les 21, 22 et 23 septembre 2018, et à participer à la hauteur de ses moyens.

☒ **Les Halles de Tours** (37) participent à l'évènement pour la quatrième année en proposant pour 3€ une dégustation des produits des commerçants des Halles. L'intégralité des recettes sera reversée à l'association tourangelle **Stop aux Violences Sexuelles 37-SVS 37-Rep'Art**, qui sera présente également aux Halles le matin de l'évènement.

De 10h à 13H.

Les Halles de Tours

Place des Halles

37000 Tours21



Quai d'Orsay; Lancement Goût de France et du plus grand dîner français du monde

Mardi 6 mars 2018, c'est au Ministre des Affaires Etrangères à Paris que l'opération Good France a été lancée en présence du Ministre Jean-Yves Le Drian Ministre de l'Europe et des Affaires Etrangères et Alain Ducasse fondateur de l'événement.

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. Orchestré par le Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères et le chef Alain Ducasse, l'événement s'inspire d'Auguste Escoffier qui initiait en 1912 « les Dîners d'Epicure » : le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde. Tous proposeront, le mercredi 21 mars 2018, des menus « à la française ». Pour cette 4^{ème} édition, ce sont plus de 3000 restaurants qui participeront à l'événement, dont 1 500 chefs d'ores et déjà inscrits en France. Et pour la première fois, une région sera mise à l'honneur : la Nouvelle Aquitaine.



Quai d'Orsay; Lancement Goût de France; Le plus grand dîner français du monde

Evénement à l'initiative du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain ducasse.

Le 21 mars 2018, **Goût de / Good France**, rassemblera plus de **3000** restaurants et **150** ambassades sur les cinq continents pour célébrer la gastronomie française. Le temps d'un dîner, les chefs du monde entier seront unis pour fêter la vitalité de la cuisine française, et se fédérer autour de valeurs communes : le partage et le plaisir dans le respect de la planète et de la santé.

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.

« Je mange français ! Qu'on ne s'y trompe pas : ce mot d'ordre de la quatrième édition de Goût de/Good France est tout sauf chauvin », souligne **Alain Ducasse**. « L'ouverture sur le monde, le partage, la bienveillance et la convivialité sont au cœur de notre initiative. Manger français, c'est préférer la commensalité, c'est savourer des recettes, apprécier un ordonnancement du repas et donner un coup de chapeau aux gestes habiles du cuisinier. La cuisine française rayonne dans le monde entier parce qu'elle propose sans imposer. C'est ce qui fait sa force et son influence. »

« Goût de France est devenu une véritable clé de voûte du rayonnement de la gastronomie française à travers le monde. Un dîner « à la française » sera organisé aux quatre coins du monde par notre réseau diplomatique et Atout France. Grâce à cette forte mobilisation, ce sont plus de 150 pays qui fêteront la cuisine française le 21 mars », se réjouit **Jean-Yves Le Drian**, Ministre de l'Europe et des Affaires Etrangères. « La gastronomie est un atout considérable pour le rayonnement de notre pays et pour l'attractivité touristique de nos territoires. C'est donc l'un des piliers de la stratégie de promotion du tourisme dont le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères a la responsabilité. Le Gouvernement s'engage par des moyens dédiés puisqu'en lien avec les professionnels du secteur et les différents ministères concernés, un plan d'action doté d'1.5 million d'euros est confié à l'opérateur national Atout France en 2018. »

✘ Depuis novembre 2017, les restaurants du monde entier, des grandes tables aux bistrot de qualité, ont été invités à candidater et à 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. La liste officielle des participants est en ligne sur <http://goodfrance.com/>. 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.

Chaque restaurant tarife librement son menu et s'engage à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant au respect de la santé et de l'environnement.

Une région à l'honneur; la Nouvelle Aquitaine

En 2018, Goût de / Good France a souhaité mettre une région à l'honneur, **la Nouvelle Aquitaine**. Creuset de l'excellence des vins français, avec Bordeaux comme marque mondiale porteuse de l'ensemble du territoire, la région est riche de différents parcours culinaires et œnologiques. Les produits de la Nouvelle Aquitaine seront ainsi mis à l'honneur dans les menus servis dans une sélection de restaurants en France et à l'international.

Cet événement international, dont la première édition a eu lieu en 2015, fait suite à l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de **l'UNESCO**. Ainsi, tous les 21 mars, les restaurateurs participants proposent à leurs convives l'expérience de l'art de vivre à la française et rendent hommage à sa capacité d'innovation et aux valeurs qu'elle véhicule. L'objectif : valoriser la gastronomie française, les produits du terroir et plus largement, promouvoir la Destination France à l'international.

En 2017, plus de 2100 restaurants participants dans 150 pays, 250 000 menus servis et 8000 personnes reçues dans 156 ambassades. Vitalité, modernité, responsabilité : la cuisine devient la vitrine de valeurs positives pour la France avec une dimension chaleureuse associée aux plaisirs de la table.



Un enjeu économique pour le tourisme

La France est la première destination touristique au monde avec près de 89 millions de touristes étrangers accueillis en 2017. Le tourisme, secteur clé pour l'économie française, génère aujourd'hui près de 8 % du produit intérieur brut et 2 millions d'emplois directs et indirects. Au-delà de cet apport économique considérable, c'est aussi un vecteur d'influence, d'attractivité et de rayonnement pour la France.

Goût de/Good France est un formidable outil de promotion de la Destination France, et participe activement à l'atteinte de l'objectif gouvernemental des 100 millions de touristes internationaux accueillis et des 60 milliards de recettes générées en 2020.


L'année 2017 marque un rebond notable de l'attractivité touristique de la destination France. Près de 89 millions de touristes internationaux ont ainsi été accueillis (+5% par rapport à 2016), faisant de 2017 l'année record pour le tourisme en France. Avec un tiers des touristes qui déclarent venir en France pour son patrimoine culinaire, la gastronomie française est devenue l'un des piliers de l'attractivité de la France et participe activement à son rayonnement culturel.

La richesse de notre cuisine, l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, font de nos territoires des destinations uniques proposant des expériences gastronomiques diversifiées et sans cesse renouvelées.

Un plan d'action en 3 étapes

Afin de valoriser l'excellence de notre gastronomie sur nos territoires et à l'international, **3 grands rendez-vous**, labellisés Goût de / Good France, s'inscrivent dans le plan d'action proposé par l'État en 2018 :

- **Le 21 mars**, sur les 5 continents, plus de 3000 chefs et 150 ambassades de France célébreront la vitalité de la cuisine française.
- Pour la 1ère fois **en juin 2018**, un forum international de la gastronomie réunira à Paris les grands acteurs internationaux du secteur.
- **Du 21 au 23 septembre 2018**, partout en France, et pour la 8ème année, les acteurs de la gastronomie se mobilisent pour partager avec le public leurs talents et leurs savoir-faire autour d'un grand rendez-vous populaire (**La Fête de la Gastronomie devient Goût de France**).

 **Dès 2019**, ces trois événements se tiendront au même moment, au cours du printemps, créant ainsi un nouveau temps fort au service de la promotion de la gastronomie française et de l'attractivité touristique de toutes les destinations françaises.

Plus d'informations : www.goodfrance.com

Copyright : Frédéric de la Mure / MEAE

CLIQUER ICI **pour découvrir la liste des restaurants participants**



GOÛT DE FRANCE / GOOD FRANCE, LE 21 MARS 2016

Goût de / Good France, rassemblera le 21 mars 2016, plus de 1700 chefs sur 5 continents pour célébrer la gastronomie française. Cet événement, sous la forme d'un dîner, rendra hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et aux valeurs qu'elle véhicule : partage, plaisir, respect du « bien-

manger », de ses contemporains et de la planète.

En 1912, Auguste Escoffier initiait « les Dîners d'Épicure » : le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde et pour le plus grand nombre de convives. Goût de / Good France s'inscrit dans l'esprit de cette belle idée avec la volonté d'associer toutes les catégories de restaurant aux quatre coins du monde. Cet événement international, dont la première édition a eu lieu le 19 mars 2015, suite à l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, participe à son rayonnement à travers le monde.

Tous les Chefs sont invités à participer à ce grand événement festif, en proposant leur candidature sur le site Goût de / Good France. Les inscriptions sont désormais clôturées.

Goût de/Good France a pour objectifs de :

PROMOUVOIR LE TOURISME FRANÇAIS

- Ce dîner, avec une visibilité mondiale, s'inscrit dans cette démarche et envoie vers l'étranger un signe fort sur l'attractivité de la France, à travers le dynamisme et la créativité des chefs.

PORTER HAUT ET FORT LES COULEURS DE LA CUISINE FRANÇAISE, avec des messages à fortes valeurs ajoutées :

Un message de MODERNITÉ - Au XXI^e siècle, la cuisine française ne s'impose pas de façon hégémonique sur la scène culinaire mondiale. Les cuisiniers participants ne renoncent pas à leur propre tradition culinaire, nous leur proposons de la marier avec la cuisine française.

Un message d'EXCELLENCE - Vitalité, modernité, responsabilité : la cuisine devient la vitrine de valeurs positives pour la France avec une dimension chaleureuse associée aux plaisirs de la table.

Une cuisine faite de produits frais, de saison et issus du terroir local, et réalisée avec moins de gras, de sucre et de sel

Une cuisine pour toutes les bourses, du bistrot à la grande table.

Goût de/ Good France bénéficie d'un plan de communication d'envergure internationale permettant à l'ensemble des chefs participants de valoriser leur

cuisine, leur savoir faire, partout dans le monde avec le soutien actif des ambassades, d'Atout France et des partenaires médias, France Media Monde, TV5 Monde, JC Decaux.



Conférence de presse du lancement de la seconde édition au quai d'Orsay

Le menu des restaurateurs



Chaque menu valorise la gastronomie française dans toute sa diversité, avec la liberté pour chaque chef d'accorder sa proposition à son marché et à ses produits de qualité.

Pour cette nouvelle édition Goût de / Good France, les menus devront s'articuler autour d'une recette inspirée du savoir-faire français.

UN FIL ROUGE POUR TOUS, selon un séquençage de plats :

- Un « apéritif enrichi »
- Une entrée
- Un ou deux plats
- Une sélection de fromages
- dessert
- Des vins et du champagne français

UNE LIGNE DIRECTRICE

Chaque menu est le témoin d'une cuisine utilisant moins de gras, de sucre et de sel, précautionneuse du « bien manger » et de l'environnement, et faisant la part belle aux légumes.

UN PRIX / UN GESTE

Le prix du menu est à la discrétion du restaurant. **Il est suggéré de reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant au respect de la santé et de l'environnement.**