



Le gastronomie de la région Auvergne-Rhône-Alpes à l'honneur en Israël

La 8ème édition de la semaine de la Gastronomie

Francaise en Israël, SO FRENCH SO FOOD se déroulera du 9 au 13 février 2020.

18 chefs de la région Auvergne-Rhône-Alpes donnent rendez-vous aux gastronomes et chefs israéliens de renom pour leur faire découvrir la cuisine traditionnelle de leur terroir français.

Placé sous le patronage de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'événement se déroule dans les villes de **Tel Aviv, Haïfa, Jérusalem, Beer Sheva, Zichron Yaakov, Nazareth et Tibériade.**

Les **18 chefs français, dont un maître-pâtissier**, sont tous originaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Parmi eux, de nombreux chefs membres des célèbres « **Toques Blanches Lyonnaises** » et chefs d'établissements de l'appellation « **Bouchons Lyonnais** », emblèmes de la cuisine traditionnelle de la 3e ville de France.



Le Restaurant Jacques Décoret à Vichy

Accueillis par les chefs de grands restaurants israéliens, ils concocteront avec eux sur 3 jours des menus gastronomiques d'exception qui permettront aux gourmets de découvrir ou redécouvrir la gastronomie française, et plus particulièrement la cuisine traditionnelle de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le programme de SO FRENCH SO FOOD

10, 11 et 12 février : La cuisine de la region Auvergne-Rhône-Alpes dans les meilleurs restaurants d'Israël. Les chefs français rejoindront leurs homologues dans leurs établissements à Tel-Aviv, Jérusalem, Beer Sheva ou dans le nord du pays pour la réalisation de menus à 4 mains. **Sur réservation**

13 Février : 3 Master class des chefs de la région Auvergne-Rhône-Alpes réalisées par **Williams Jacquier, Stephane Froidevaux et Christophe Tuloup** autour d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.



Christophe Tuloup ©TCARON

13 Février : Les ustensiles de cuisine français mis à l'honneur via un atelier présenté par le chef Joseph Viola, tête de file de la délégation de Chefs de la région

11 février : La cuisine en partage - Atelier de pâtisserie animé par le chef **Christophe Tuloup*** en coopération avec l'association Shlava. 15 jeunes adultes atteints d'autisme prépareront des gâteaux avec le chef français. L'atelier sera préparé en amont pour pouvoir accompagner ces jeunes adultes dans la préparation culinaire et leur permettre d'y participer pleinement sans que leur différence ne soit un obstacle.

10 et 11 février : Master Class Arts culinaires - le chef Alain Le Cossec révèle les secrets de la cuisine de Paul Bocuse. Le Danon Culinary Center au Namal Tel Aviv rendra un hommage au chef emblématique Paul Bocuse avec une démonstration de ses meilleures recettes par le chef Alain Le Cossec, directeur des Arts Culinaires à l'Institut Paul Bocuse. Une occasion unique d'apprendre les techniques et les plats d'un des plus grands chefs français.



Alain Le Cossec

Tous les jours : présentation des produits de la région Auvergne-Rhône-Alpes (Lentilles vertes du Puy SABAROT, purées de fruits CAP FRUIT, chocolats Valrhona, confiseur artisanal Cruzilles, Eaux d'Evian, Badoit, vins Vidal-Fleury)

L'événement en quelques mots

SO FRENCH SO FOOD est organisé conjointement par l'Ambassade de France en Israël, Business France, l'Institut français d'Israël, le Consulat général de France à Jérusalem et l'Institut français de Jérusalem, en partenariat avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes et plusieurs sociétés de produits régionaux -(Capfruit, les confiseries et pâtes de fruits Cruzilles, les chocolats Valrhona, les lentilles vertes du Puy Sabarot, les eaux Evian...) ainsi que des institutions hôtelières et culinaires telles que l'hôtel Carlton Tel Aviv, les écoles israéliennes d'arts culinaires Danon Culinary Center, l'Institut Paul Bocuse et Rimonim ou encore les Cuisines de l'Elysée.



Un plat du chef Williams Jacquier

Informations pratiques

Dates : du 9 au 13 février 2020

Renseignements : sofrenchsofood.com



SO FRENCH SO FOOD

GUILLAUME GOMEZ, AMBASSADEUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN ISRAËL

Du 5 au 10 février, SO FRENCH SO FOOD s'offreait 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'Elysée, 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, Haifa, 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 Aboulkheir, 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 edition SO FRENCH SO FOOD AMBASSADEUR SO FRENCH SO FOOD

- Guillaume GOMEZ, Palais de l'Elysée, 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 Israel

LES CHEFS FRANCAIS 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)
-



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.