

GOÛT DE FRANCE



goodfrance.com



#GoutDeFrance #GoodFrance

Événement à l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse





ALAIN DUCASSE

« Le rayonnement de la cuisine française s'est construit dans un contexte historique qui n'est plus celui dans lequel nous vivons. Pour autant, dans un environnement qui change, l'avenir de la cuisine dépend de notre engagement collectif.

Il faut continuer à accueillir et à former. Il faut plus que jamais innover et s'adapter aux nouvelles façons de se nourrir. Il faut encourager une agriculture et une pêche responsables.

La cuisine française de demain sera ce que nous en ferons ».

Alain Ducasse



© PIERRE MONETTA

Dès le 16 mars 2020, l'ensemble des restaurants et événements sera présenté sur le site www.goodfrance.com.

Sur les 5 continents, chacun pourra ainsi identifier les participants dans son pays, sa ville et découvrir le menu permettant d'imaginer le dîner qu'ils savoureront le 16 avril.

Sortie du Livre Blanc de la gastronomie responsable - Acte 2

Le 16 avril 2020, en français, anglais, espagnol et russe

Direction de rédaction : Camille Labro / Photographies : Anne-Claire Héraud



ÉDITORIAL

JEAN-YVES LE DRIAN

MINISTRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

PH. J. LITVINE/MEAE



Cette année encore, l'opération **Goût de/Good France** nous rassemble pour célébrer les saveurs et les savoir-faire de la cuisine française. De nos terroirs aux tables des cinq continents, il n'y a qu'un pas, que certains de nos meilleurs chefs, producteurs, sommeliers et apprentis franchiront ensemble le 16 avril prochain pour donner au monde entier un aperçu de leurs talents et des trésors de nos territoires.

Le grand dîner offert ce soir-là dans plus de 150 de nos ambassades et consulats mettra à l'honneur une région qui est non seulement un joyau historique de notre patrimoine et une destination touristique, mais aussi l'un des hauts lieux de la gastronomie française : le Centre-Val de Loire.

En ce dixième anniversaire de l'inscription du « *repas gastronomique des Français* » au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, nous montrerons que, pour nous, la cuisine est toujours un art : l'art de marier nos traditions et notre goût de l'innovation, l'art de revisiter nos plats emblématiques en tirant partie de la diversité d'une société riche de son ouverture.

Pour nous, la gastronomie est une affaire de partage. C'est donc, à nos yeux, une question très sérieuse, dont les évolutions nous invitent aujourd'hui à réfléchir aux enjeux de sécurité alimentaire, de santé et d'environnement. C'est ainsi que, dans le prolongement de l'édition précédente, nous avons donc choisi de placer cette sixième édition sous le signe de « *la cuisine pleine de sens* ».

Cette réflexion sur la gastronomie responsable est une manière supplémentaire de nourrir l'engagement de la France pour la préservation de l'environnement et le développement durable. Elle se poursuivra le 3 juin, à l'occasion du Forum de Paris pour la gastronomie et l'alimentation durable organisé à l'initiative du Président de la République. Des acteurs de la gastronomie issus de tous les continents viendront élaborer ensemble des réponses à cette question essentielle pour le XXI^e siècle : comment mieux nourrir les hommes ?

La vitalité et la créativité de notre cuisine, la richesse et la qualité de nos produits : autant de formidables ambassadeurs de notre pays à l'étranger. Vous pouvez donc – et ce n'est que justice ! – compter sur mon engagement et l'engagement de notre réseau diplomatique pour promouvoir, aux côtés de nos chefs et de nos producteurs, l'excellence de la gastronomie et de l'art de vivre à la française.

Rendez-vous le 16 avril !





« Célébrons une cuisine pleine de sens »

Temps fort culinaire sans pareil dans le monde, Goût de/Good France présente sa sixième édition : le jeudi 16 avril 2020. L'événement réunit chaque année plus de 400 000 personnes sur les 5 continents, le temps de milliers de « dîners à la française ». Chef.fe.s, producteur.ice.s, acteur.ice.s du tourisme, ambassadeur.ice.s, consul.e.s de 156 pays se mobilisent pour faire rayonner la gastronomie française et donner l'envie de France au-delà de ses frontières.

Cette année encore, l'événement fait de la cuisine responsable son fil rouge, dans la dynamique du Livre Blanc de la gastronomie responsable, initié en 2019. Depuis 6 ans, Goût de/Good France s'attache à valoriser les beaux produits et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique sur les territoires, et transmettre ces valeurs de partage sur les 5 continents.

Goût de/Good France célèbre le Repas Gastronomique des Français Patrimoine Immatériel de l'UNESCO, 10 ans déjà !

En 2020, la France fête les dix ans de l'inscription du «repas gastronomique des Français» au patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO. Cette inscription, portée notamment par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA à Tours), a immortalisé un modèle de repas et de culture autour de la table. Pour Goût de/Good France, cet anniversaire est l'occasion de mettre en avant une fois encore la commensalité, l'art du « bien manger » et du « bien boire » qui réunit le plus grand nombre autour de valeurs telles que le plaisir du goût, le partage et la convivialité.

« La cuisine est un patrimoine vivant, en constante évolution. Elle tient compte des sensibilités d'une époque. Le choix de produits locaux et de saison, cultivés et transformés sagement, la lutte contre le gaspillage, une consommation de viande moindre mais de meilleure qualité, la modération, sont des pratiques évidentes aujourd'hui en matière de gastronomie. Le mariage des mets et des vins et la conversation à table, constituent cet art de vivre auquel nous sommes si justement attachés et qui contribue au renforcement du lien social et au bien-être ensemble dont nous avons tous tant besoin ». Francis Chevrier - Fondateur et Directeur de l'IEHCA



PH. STÉPHANIE BITEAU

LE « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » C'EST :

Une célébration : une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles.

Un certain déroulé : Il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.





PH. STÉPHANIE BITEAU



Plusieurs composantes : Le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; L'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; Le mariage entre mets et vins ; La décoration de la table ; Une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table)

La convivialité : Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.

A Paris, un grand dîner sur les Champs-Élysées pour illustrer le repas gastronomique des Français, placé sous le signe de la cuisine responsable.

Le 16 avril prochain, le Pavillon Goût de/Good France investit les Champs-Élysées à l'occasion du Gourmet Art Festival(*). Autour d'une grande table festive, et d'un potager, 200 convives pourront déguster ce repas « à la française » élaboré par les chefs du Centre-Val de Loire. Un menu en cinq actes, qui ne fera pas l'impasse sur les fromages et les vins qui font la fierté de la région. Dans la dynamique d'échange et de transmission chère à Goût de/Good France, les élèves des lycées hôteliers de Paris et de la région à l'honneur participeront pleinement à ce dîner, côté cuisine et côté service.

Menu en 5 actes, 1 apéritif à la française et un digestif - 15 € (accords mets & vins compris)

Accès grand public - 200 places disponibles - Réservation obligatoire sur goodfrance.com dès le 2 avril 2020.

(*) Le Gourmet Art Festival, se déroulera du 16 au 19 Avril 2020 sur les Champs-Élysées, un Festival où les cuisines et les cultures du monde seront représentés ainsi que les terroirs de France. Les Chefs Juan Arbelaez et Sylvestre Wahid seront les parrains de l'édition 2020. Des artistes contemporains sont conviés pour dévoiler leur vision de la gastronomie, avec notamment la présence du photographe Stéphane de Bourgies. Une série de conférences accessibles à tous autour des thèmes de « l'alimentation de demain » ou encore « le design et la gastronomie ». En savoir plus: www.gourmetartfestival.com





FRANÇOIS BONNEAU

PRÉSIDENT DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE



PH. D.R.

À la table du Centre-Val de Loire

La région Centre-Val de Loire est à l'honneur de Goût de France 2020 et c'est une grande fierté pour notre territoire de représenter à travers le monde les couleurs et les valeurs de la gastronomie française.

Notre région est riche d'un patrimoine naturel et historique exceptionnel. Nous avons célébré en 2019, le cinquième centenaire de la Renaissance, de Léonard de Vinci mort à Amboise le 2 mai 1519, et du début de la construction du Château de Chambord.

Léonard de Vinci, Chambord, deux symboles de l'esprit de Renaissance, esprit d'invention dans les arts, les sciences, la pensée, d'ouverture au monde, de foisonnement des idées, de découvertes et d'échange. Cet esprit de créativité souffle aujourd'hui encore sur notre région dans tous les domaines, et la gastronomie du Centre-Val de Loire en témoigne elle aussi, puisant dans l'histoire pour se réinventer au 21^{ème} siècle. A ce titre, notre saison touristique et culturelle, « Les Nouvelles Renaissance », mettra l'accent sur la gastronomie en 2020, à travers ses nombreux événements et parcours de visite.

Car la gastronomie n'est pas seulement affaire de plaisir et de convivialité. C'est bien un art à part entière, obéissant à des codes qui évoluent d'une époque à l'autre, un domaine de créativité, d'inventions permanentes où se côtoient principes physiques et références historiques et où se reflètent les valeurs et aspirations d'une société.

La gastronomie du Centre-Val de Loire, née il y a cinq cents ans au temps de la Renaissance, dans les cuisines des châteaux, pour les rois et leur cour itinérante, a posé les bases de la gastronomie française et les valeurs qui la guident aujourd'hui encore. Car il fallait autrefois trouver à proximité des Châteaux et logis royaux de quoi nourrir une Cour nombreuse. Le Val de Loire, ses forêts, ses rivières poissonneuses, ses terres fertiles offraient tout au long de l'année une foison de fruits, légumes, céréales, champignons, gibier, poissons...

Cette proximité avec la nature environnante est toujours à l'œuvre chez les chefs contemporains du Centre-Val de Loire, et se conjugue désormais aux préoccupations écologiques de notre siècle. A l'exemple de Christophe Hay, ambassadeur de notre région pour Goût de France 2020, ils portent haut les valeurs d'une gastronomie responsable, respectueuse des saisons et des produits issus des paysages qui les entourent au quotidien. Ils réinventent les recettes du patrimoine français, en lien avec les producteurs, pêcheurs, maraîchers, éleveurs qu'ils côtoient chaque jour.

Nous célébrons en 2020 les 10 ans de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco. Née d'une initiative lancée en Centre-val de Loire, à Tours, par l'IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des cultures de l'Alimentation, au sein de l'Université François Rabelais, cette inscription souligne aussi le lien particulier de notre territoire à une tradition gastronomique vivante, héritée de temps anciens et transmise à nos descendants par les Chefs contemporains comme Christophe Hay.

Nous sommes heureux de faire découvrir aux Français et à travers le monde les produits, les recettes, la créativité et les valeurs du Centre-Val de Loire.



DESTINATION À L'HONNEUR

LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE : « *Le jardin de la France* »

La Région Centre-Val de Loire sera mise en lumière à l'occasion de la 6ème édition de Goût de/Good France, par le biais d'une série d'événements organisés en France et à l'international.

En effet, après le succès des « 500 ans de la Renaissance » en 2019, la Région célébrera en 2020 « Les Nouvelles Renaissance(s) ». Goût de/Good France marquera ainsi le début d'une année de programmation riche et variée révélant une région responsable et innovante. L'Art de vivre et la gastronomie seront les fils rouges des différents événements qui jalonnent toute l'année 2020 en Centre - Val de Loire. Christophe Hay, chef doublement étoilé, en sera l'Ambassadeur privilégié, avec la mobilisation des chefs, des producteurs et des différents acteurs du Tourisme de la Région.

Nouvelles Renaissance(s) 2020 : Gastronomie et Art de Vivre à l'honneur

Dans le cadre des 20 ans de l'inscription du Val de Loire au Patrimoine Mondial de l'UNESCO et du 10ème anniversaire de l'inscription du repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, l'année 2020, 1ère année des Nouvelles Renaissance(s), valorisera plus particulièrement l'art de vivre et la gastronomie. Puisant dans l'histoire, les paysages, les inventions de la Renaissance, la gourmandise rabelaisienne enrichie aujourd'hui de l'imagination des cheffes et des chefs contemporains, la région invite le monde entier à célébrer les produits, recettes et savoir-faire qui font sa fierté.

Pour en savoir plus : www.nouvelles-renaissances.com

Quelques chiffres sur la destination :

- Le tourisme représente **5%** du PIB régional (3.4 milliards d'euros) et **33.000** emplois.
- **70%** de visiteurs français et **30%** d'étrangers.
- **1/3** des touristes achètent ou dégustent des produits du terroir et **1/4** d'entre eux pratiquent l'œnotourisme (visite des caves, dégustation de vins).
- **15** restaurants étoilés Michelin.
- **9 millions** de visiteurs par an dans les châteaux, sites culturels et musée.
- Près de **1 million** de cyclistes annuels le long de la Loire.



Un terroir identitaire

La région Centre-Val de Loire jouit d'une grande variété de produits : vins, fromages, cultures légumières et fruitières, volailles, gibiers et poissons d'eau douce ; elle en inventorie plus de 110 !



La viticulture offre une palette importante de vins en Val de Loire

Sancerre à Saint-Nicolas de Bourgueil, Vouvray, Montlouis, Valençay à Menetou-Salon et aux Côteaux du Giennois, Chinon à Pouilly.
Le Val de Loire est la 3^{ème} région viticole de France et la 1^{ère} en vins blancs, avec 27 AOC viticoles : de Sancerre à Saint-Nicolas-de-Bourgueil.



Première région française pour les fromages de chèvre AOP

Le Centre-Val de Loire a une forte tradition fromagère et de nombreux élevages caprins. Quelques fromages produits dans la région : Selles-sur-Cher, Saint-Maure-de-Touraine, Crottin de Chavignol, Valençay, Pouligny-Saint-Pierre, Feuille de Dreux, Olivet cendré, Pithiviers au foin, Galet de la Loire, Trèfle du Perche et Charolais.



Plats emblématiques :

Beuchelle de Touraine, charbonnée de porc, citrouillat berrichon, rillettes de Tours, poulet en barbouille, Sandre à la vouvrillone, etc.



Desserts et pâtisseries emblématiques :

La tarte tatin, le pithiviers feuilleté ou fondant, rondiau et fouée de Touraine, confiture de vin de Chinon, cognac, saniau, Poirrat du Berry, etc.



© JULIE LIMONT

CHRISTOPHE HAY

Un chef ambassadeur engagé

Chef doublement étoilé de La Maison d'à Côté à Montlivault, dans le Loir-et-Cher, Christophe Hay est l'ambassadeur de Goût de/Good France. Formé auprès de Paul Bocuse dont il a porté la fierté de la cuisine française aux États-Unis pendant cinq ans, véritable passeur, 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. « *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 bœuf Wagyu, potager en permaculture lui permettant de produire ses légumes : par sa cuisine moderne, où le respect de la terre est omniprésent, Christophe Hay est d'abord un ambassadeur du local, qui sait aussi revisiter les plats du

patrimoine historique, dans une interprétation contemporaine. C'est à cette découverte qu'il nous convie tout au long de cette année Goût de France/Good France.

Les Chefs du Centre-Val de Loire mobilisés sur les 5 continents

Les chefs du Centre-Val de Loire iront défendre les couleurs de leur région aux quatre coins du monde : Gaëtan Evrard (L'Evidence à Montbazou) et Christophe Quantin (Vice-président MOF Cuisine) seront à New York. Les chefs Cyril Plateau (Restaurant de la Liodière à Joué-lès-Tours) et Jean-Luc Mothu (Chef Exécutif du Resort Barrière Deauville) se retrouveront au Japon pour un dîner à quatre mains. Christophe Lunais (Les Closeaux à Vallières-les-Grandes) s'associera au chef de l'ambassade de France en Espagne pour mettre en lumière les produits du Centre-Val de Loire, Arnaud Gauthier (L'Auberge Saint-Fiacre, à Veuil) réalisera un repas à Rome pendant que Maxime et Claire Voisin (De Sel et d'Ardoise à Orléans) seront en Corée du Sud.



© ALBAN COUTURIER



© AUGUSTIN DETIENNE

Cyril Plateau

Gaëtan Evrard







LE LIVRE BLANC DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

Au-delà du discours gastro-écologique

En 2019, à l'initiative de Goût de/Good France, un collectif de quarante chef.fe.s internationaux, producteurs de qualité et acteurs culinaires ont participé à l'élaboration du premier "Livre Blanc de la gastronomie responsable". Edité en quatre langues, disponible gratuitement sur plateforme numérique, il a été envoyé à plusieurs milliers de chef.fe.s et diffusé dans les ambassades françaises du monde entier. Ce document majeur fait état des enjeux écologiques, économiques, sanitaires et sociaux liés au monde de la restauration, et de la nécessité pour celle-ci de s'inscrire dans des processus éco-responsables à tous les niveaux : choix des ingrédients et des menus, respect de la biodiversité, lutte contre le gaspillage, sensibilisation des équipes, des fournisseurs et des clients, soutien aux producteurs, choix des équipements, éthique au travail...

Un référentiel vertueux

Le Livre Blanc de la gastronomie responsable a permis de sensibiliser aux questions de durabilité dans la gastronomie mais aussi de générer une prise de conscience globale. Il est devenu pour certain.e.s une véritable bible à laquelle se référer et par laquelle transmettre des valeurs et une certaine vision de la restauration.

CHRISTOPHE HAY

La Maison d'à Côté,
Montlivault

« Le Livre Blanc nous a permis de prendre conscience de l'évolution nécessaire des chefs. C'est une plateforme qui nous unit, pour nous aider à évoluer et apporter des solutions à notre impact environnemental. »

VIRGILIO MARTINEZ

Central Restaurante,
Lima

« Ce premier Livre Blanc a créé une énorme prise de conscience et une prise de responsabilité dans nos métiers, et la nécessité d'opérer des changements fondamentaux par rapport au monde qui nous entoure. »

ARTEM EVSTAFIEV

Art.Est, Moscou

« Le Livre Blanc 2019 m'a beaucoup inspiré et encouragé. C'était un plongeon dans le monde des gens qui pensent comme moi, parfois plus loin que moi, et qui regardent dans la même direction. »

PIERRE THIAM

Yolélé Foods, New-York

« Le Livre Blanc est devenu une sorte de compas dans notre approche de la cuisine. Mon équipe est plus consciente de sa responsabilité par rapport à notre planète. Même notre façon de nous procurer nos ingrédients en est affectée. Nous cherchons des producteurs qui partagent les mêmes valeurs que nous, respect de l'environnement, des produits et des saisons. »

NADIA SAMMUT

Auberge La Fenière, Cadenet

« J'ai beaucoup utilisé ce support, pour montrer l'impact de la responsabilité et de la durabilité en cuisine. Je le fais lire à mes collaborateurs pour leur montrer l'importance de s'engager, mais aussi à mes clients pour les sensibiliser à nos engagements. Il faut montrer l'exemple pour amener le changement. »

LAURIANE DURANT

Ferme du Vieux Poirier,
Schopperten

« Je me suis servie du Livre Blanc comme support pédagogique avec les restaurants avec lesquels je travaille, pour les inciter à avancer dans la même direction. Il accompagne également chaque nouvelle demande de tarifs d'un restaurant, pour cadrer le type de collaboration que nous recherchons. »





Durable & social : Jamais l'un sans l'autre

1. Un écosystème enrichi

Support vivant, voué à évoluer, être complété de nouvelles perceptions et témoignages, le "Livre Blanc de la gastronomie responsable" étoffe son collectif en 2020. De nouveaux membres engagés sur les questions environnementales dans l'alimentation viennent compléter le collectif et apporter leurs visions et expériences.



COPYRIGHT: RICHARD BOLL

Dan Barber, chef du restaurant Blue Hill à New York et défenseur d'un écosystème circulaire et vertueux autour de l'alimentation.

Margot Janse, cheffe fondatrice de l'association Isabelo Charity, qui nourrit quotidiennement 1 500 enfants de townships sud-africains.

Régis et Jacques Marcon, chefs du Restaurant Régis & Jacques Marcon à Saint Bonnet-le-Froid en Haute Loire, engagés sur les questions environnementales depuis de nombreuses années, des cuisines de leurs établissements à leur école de cuisine.

Claire Poirrier, productrice-récoltante travaillant dans le plus grand respect de la terre pour créer les infusions de L'Amante Verte à Sixt-sur-Aff en Bretagne.

Douglas McMaster, chef du restaurant londonien Silo dont la démarche zéro déchet est très aboutie.

Artem Evstafiev, chef de ART-EST à Moscou, se fait le défenseur d'une certaine qualité de produits, travaille uniquement des légumes qui poussent en pleine terre et non pas en culture forcée.

Amandine et Jean-Michel Carrette, duo fondateur du restaurant Aux Terrasses à Tournus en Bourgogne, prônent une cuisine basée sur l'écosystème local dans lequel il s'inscrit.

Catherine et Hervé Bourdon, propriétaires du Petit Hôtel du Grand Large à Quiberon en Bretagne, inventent une cuisine de la mer respectueuse de ses ressources et à l'écoute de son territoire.

Ce nouvel opus du Livre Blanc de la gastronomie responsable comporte deux nouveaux chapitres, l'un dédié à la réflexion sur la formation, la transmission, et l'importance d'une éducation alimentaire à tous les niveaux, l'autre à la responsabilité civique et sociale des chef.fe.s. Il met également en lumière la dimension sociale, pilier incontournable d'une approche durable de la gastronomie, par le biais notamment des témoignages de chefs tels que Margot Janse en Afrique du Sud et Virgilio Martinez au Pérou.

Sortie du Livre Blanc de la gastronomie responsable - Acte 2

Le 16 avril 2020, en français, anglais, espagnol et russe

Direction de rédaction : Camille Labro / Photographies : Anne-Claire Héraud





LE LIVRE BLANC DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

2. Un nouvel axe fort : la formation et l'éducation

Les chef.fe.s du collectif du Livre Blanc de la gastronomie responsable sont unanimes : à l'heure des dérèglements écologiques et climatiques, il est urgent que les préceptes d'une cuisine responsable se fassent une place dans les cursus scolaires. Le terroir, le respect de la saisonnalité, des savoir-faire locaux, des circuits les plus courts possibles de la terre à l'assiette et la réduction majeure des déchets et des émissions de gaz à effets de serre sont des connaissances clefs pour les chef.fe.s de demain. Lycées professionnels, agricoles ou hôteliers, grandes écoles de gastronomie et universités spécialisées sont invités à enseigner une approche vertueuse, respectueuse de la nature et des individus.

DAN BARBER

Blue Hill, New-York

« Les chefs ne sont pas formés pour considérer les impératifs économiques, écologiques et moraux de la gestion d'une ferme, mais ils devraient l'être. »

JUAN ARBELAEZ

Vida, Paris

« Nos enfants devraient avoir à l'école des cours de cuisine, d'éducation alimentaire mais aussi des sorties au marché, découverte d'aliments, de producteurs, de produits de qualité, le choix du bio, du durable du zéro déchet. Si l'on commence par la racine, on pourra demain avoir des arbres beaucoup plus sains. »

3. La responsabilité civique et sociale : piliers d'une approche durable de la gastronomie

Les cuisiniers ont une responsabilité vis-à-vis de leurs communautés, et leur engagement social est à double sens : respecter et mettre en lumière des savoir-faire paysans et héritages patrimoniaux, mais aussi nourrir les populations les moins favorisées, notamment celles qui n'ont pas accès à leurs restaurants. Que ce soit par le biais de l'insertion professionnelle dans les cuisines – de réfugiés par exemples –, de projets venant en soutien alimentaire aux plus démunis, les chef.fe.s ont le pouvoir de mettre à profit

leur métier et à contribution leurs restaurants sur le plan social.



PH. D.R.

MARGOT JANSE

Association Isabelo (Afrique du sud)

« En tant que chef, nous avons beaucoup de pouvoir, de ressources, et donc de responsabilités. Il faut apprendre à redonner à la société tout ce que nous pouvons, et ce sont des valeurs qu'il faudrait enseigner à l'école. Après avoir créé mon association caritative Isabelo, qui nourrit les enfants défavorisés des townships, je souhaite créer, dans notre petite ville connue pour sa gastronomie, un réseau et une plateforme qui permettent de transformer les surplus des supermarchés, des restaurants et des fermes environnantes en repas nutritifs pour les plus démunis. C'est mon projet pour 2020. »



4 manières de célébrer le Goût de la France

Chaque année, Goût de/Good France prend vie à travers des milliers de temps forts essaimés dans le monde.



1 Des restaurants du monde entier festoient à la française

Depuis leurs cuisines, qu'elles soient celles d'un bistrot, d'une table gastronomique ou encore d'un restaurant contemporain, les chef.fe.s proposent un menu inspiré de l'héritage gastronomique français dans toute sa diversité, et qui respecte le séquençage en 4 actes : entrée - plat - fromage - dessert. Le tout précédé d'un apéritif enrichi et accompagné de vins et champagnes français. 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 et aux céréales.

3 Des expériences culinaires se vivent et se partagent aux quatre coins

Fruits d'initiatives de francophiles et passionnés de cuisine française, de grands rendez-vous s'organisent un peu partout sur le globe, dans des lieux d'exception comme dans d'autres plus populaires. Ils peuvent consister en un repas, une dégustation, une animation dans une fromagerie ou une cave à vin, une démonstration de cuisine, un marché gourmand, une rencontre de chef.fe.s, une projection de films, de documentaires ou tout autre format répondant au même objectif : se réunir autour de la culture gastronomique française.

2 La diplomatie française célèbre son patrimoine

Dans plus de 150 pays, les ambassades et consulats de France sont le théâtre de célébrations culinaires avec des menus aux couleurs de l'hexagone et des produits emblématiques de la région à l'honneur. Japon, États-Unis, Autriche, Afrique du Sud... cette année les chef.fe.s de Centre-Val de Loire voyagent sous les drapeaux et se font les émissaires des traditions et produits de leur région.

4 Les écoles de cuisine prennent part aux festivités

Véritables colonnes vertébrales de la transmission du patrimoine culinaire français, les écoles de cuisine n'ont pas raté le coche ! De part et d'autre du globe, celles-ci se mettent aux couleurs de l'opération et formulent une programmation dédiée à la gastronomie française - dîner, masterclass ou concours. Cette année, la thématique de la cuisine française se conjugue à celle de la gastronomie responsable, le Livre Blanc en support clef de sa compréhension.



Retrouvez la programmation
Goût de/Good France 2020 sur le site
www.goodfrance.com





« Un touriste étranger sur trois déclare venir en France pour découvrir notre gastronomie.

Le 16 avril, sur tous les continents, ce sont les chefs du monde entier qui iront à la rencontre des visiteurs de demain en leur proposant un moment de partage, d'échange et de convivialité autour d'un repas à la française. Cette année encore, Goût de/Good France va célébrer la vitalité de la cuisine française et la richesse de nos terroirs, en mettant en lumière une magnifique destination qui allie produits de qualité, culture et art de vivre : la région Centre - Val de Loire ».

JEAN-BAPTISTE LEMOYNE

Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères



PH. D.R.

La gastronomie, un enjeu d'attractivité touristique majeur

Première destination touristique au monde, la France est en passe de réaliser son objectif de 60 milliards d'euros de recettes annuelles générées par les visiteurs internationaux. Pour le confirmer, la diffusion des flux touristiques dans les territoires et l'allongement de la durée de séjour sont des enjeux clés.

La gastronomie, pilier de notre attractivité touristique, est un puissant levier de valorisation des différentes destinations françaises, de leur singularité, de leur histoire, de leur terroir. Elle est le reflet de notre art de vivre et des nombreuses expériences que nous avons à proposer à nos visiteurs. Le savoir-faire culinaire Français, la renommée mondiale de notre gastronomie, les valeurs de partage que l'Unesco a reconnues en inscrivant le repas gastronomique des français sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité, permettent à nos visiteurs de (re)découvrir l'immense richesse de nos territoires, et les plaisirs que procure la table. Avec Goût de/Good France, la France part à la rencontre du monde entier avec l'un de ses principaux atouts, la gastronomie, et une brigade d'ambassadeurs de premier plan, les chefs. C'est un outil essentiel pour la promotion de la destination France.





AUX ÉTATS-UNIS

NEW YORK : un Festival culinaire multi-facettes

Du 15 au 19 avril 2020, le consulat de France à New-York orchestre une célébration plurielle de la gastronomie française. **Le 16 avril**, une soirée sera consacrée aux femmes dans la gastronomie, à travers une conférence et la projection du documentaire *"A la recherche des femmes chefs"* de Vêrane Frédiani. **Du 16 au 19 avril**, les sommeliers Pascaline Lepeltier et Aldo Sohm animeront des wine & cheese tastings. Un dîner "Art in gastronomy" se tiendra à la James Beard Foundation avec en cuisine Gaëtan Evrard et Christophe Quantin, deux chefs du Centre-Val de Loire. Un dîner exceptionnel à six mains étoilées aura lieu au restaurant de Daniel Boulud avec **Dominique Crenn, Christophe Hay et Daniel Boulud le 18 avril**. Les festivités se termineront sur une note d'éco-living avec des workshops, des ateliers zero waste et un brunch à Brooklyn Grange, la plus grande ferme urbaine sur les toits de New-York.



PH. D.R.

MIAMI : lumières sur la pâtisserie française

Les 17 et 18 avril, Miami célèbre la gastronomie et l'art de vivre à la française à l'occasion de la 1ère édition du salon Good France Miami. Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France et chef pâtissier de l'Hôtel Plaza Athénée à Paris, en sera l'invité d'honneur ! Il animera une masterclass dans les ateliers Joël Robuchon du Design District. www.goodfrancemiami.com



Les Collectionneurs à New York

Les chefs Collectionneurs s'envolent à New York pour le Festival Goût de France du 16 au 19 Avril :

Fabienne Eymard (Benoit à Paris), Nadia Sammut (La Fenièvre à Cadenet), Sébastien Sanjou (Le Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens et L'hôtel Particulier Villeroy à Paris), Vivien Durand (Le Prince Noir à Lormont), et Christian Milone (Trattoria Zappatori à Pinerolo, Italie) participeront à un road trip culinaire new yorkais.



TOUR D'HORIZON DES INITIATIVES

EN ASIE

CORÉE

Maxime et Claire Voisin, du restaurant orléanais De Sel et d'Ardoise se rendront en Corée.

EMIRATS ARABES UNIS

Bruno Guéret, chef du Fouquet's Paris, prendra ses quartiers au Fouquet's du Louvre Abu Dhabi pour un dîner exceptionnel !

INDONÉSIE

Les questions environnementales et sociales seront au cœur de la programmation Goût de/Good France 2020 : une conférence sur la cuisine sera animée par les fondateurs de Burgreens, chaîne de restauration bio et vegan, pionnière sur ces questions en Indonésie ; une projection du film *"A la recherche des femmes cheffes"* de Vérane Frédiani suivra ; enfin, une démonstration, animée par un chef français pour les étudiants du lycée hôtelier SMK 27, substituera des ingrédients indonésiens aux français dans des plats emblématiques du répertoire français.

JAPON

Quatre mains de Cyril Plateau (restaurant de La Liodière à Joué-lès-Tours) et Jean-Luc Mothu (Chef Exécutif du Resort Barrière Deauville).

LAOS

Un dîner thématique réunira une quarantaine de jeunes de 16 à 26 ans, identifiés par les différents services de l'ambassade française et issus de tous milieux économiques et culturels. Ce repas, ponctué d'animations et de prises de paroles, jouera des parallèles entre les patrimoines culturels et gastronomiques de Centre-Val de Loire et du Laos.

QATAR

Tandis que le Musée d'Art Islamique accueillera une exposition de livres de recettes anciennes, un dîner d'exception aura lieu dans l'antre du restaurant *** du musée, IDAM d'Alain Ducasse, dans le cadre de la célébration simultanée de l'année culturelle Qatar-France 2020 et de Goût de/Good France.



PH. D.R.





TOUR D'HORIZON DES INITIATIVES

EN EUROPE

ALLEMAGNE

Le 23 avril, un dîner placé sous le signe de l'histoire sera organisé à l'ambassade de France à Berlin autour du thème « *Les Huguenots venus de France en Allemagne et leur apport à la cuisine française* ». Dix plats se succéderont, commentés par Enke Sademann, historienne et spécialiste du sujet.

AUTRICHE

Le 15 avril, l'ambassade de France à Vienne co-organisera un Dîner de gala grâce au concours des apprentis de « *Jugend am Werk* », le service de l'Office pour l'emploi autrichien qui œuvre pour l'insertion professionnelle de jeunes en échec scolaire et la réorientation d'adultes. Martin Rohla, entrepreneur social et gastronome impliqué sur les questions de développement durable par le biais de son entreprise Goodshares et de ses restaurants, sera l'invité d'honneur de cette soirée.

Délégation Centre-Val de Loire : Benoît Pasquier, chef du restaurant Le Saint Honoré à Tours, se rendra à Vienne, invité par l'Institut français d'Autriche, pour animer un atelier de cuisine.

ESPAGNE

L'ambassade d'Espagne accueillera le Chef du Centre-Val de Loire, Christophe Lunais du restaurant les Closeaux à Vallières-les-Grandes. Il partagera sa passion pour une cuisine de terroir, sincère et authentique.

LITUANIE

Le Chef du Centre-Val de Loire, Thomas Parnaud, chef étoilé du Georges, table de l'hôtel Le Grand Monarque à Chartres, cuisinera à l'ambassade de Lituanie et animera une masterclass.

ISLANDE

En Islande, pour ouvrir cette 6^e édition de Goût de/Good France, une soirée conviviale de lancement de l'événement autour de vins naturels et des fromages du Centre-Val de Loire. « *Wine Calling : le vin se lève* », le documentaire réalisé par Bruno Sauvard sur le vin naturel, sera diffusé dans un bar à vins de la capitale. Un déjeuner est organisé avec le Ministre de l'environnement islandais à l'Ambassade de France.

ITALIE

Le Chef du Centre-Val de Loire, Arnaud Gauthier, aux commandes du restaurant l'Auberge St-Fiacre à Veuil dans l'Indre, est l'invité d'honneur du Palais Farnèse pour un dîner d'exception aux couleurs de la Région.

SERBIE

Guillaume Iskandar - chef français du restaurant la Langouste à Belgrade - se joint à Zoran Milenkovic, chef de la Résidence de France à l'ambassade pour un quatre mains lors d'un dîner de gala **le 23 avril**.

TURQUIE

A Ankara, de jeunes chefs seront invités à se mesurer les uns aux autres lors d'un concours de pâtisserie, organisé pour la 3^e année consécutive en collaboration avec l'école Le Cordon Bleu Turquie.





TOUR D'HORIZON DES INITIATIVES

AFRIQUE

AFRIQUE DU SUD

Christian Le Squer, chef triplement étoilé, officiera pour un «pop-up» restaurant au Four Seasons de Johannesburg **le 16 avril**, tandis que le chef*** Emmanuel Renaut partagera les cuisines de Chantel Dartnall, gagnante du prix « *Best Female Chef* » du Best Chef Awards de 2017, dans son restaurant Mosaic à Pretoria.

KENYA

Au Kenya, un concours de chef.fe.s inspirée de l'émission Top Chef, se déroulera dans l'école d'hôtellerie et de restauration à Nairobi. **Le 16 avril**, jour de la finale, le jury sera composé de l'ambassadrice Aline Kuster-Menager, du conseiller de coopération et d'action culturelle Cyril Gerardon, du chef français Sébastien Miraux et d'un influenceur kenyan.

RWANDA

Au Rwanda, les valeurs de Goût de/Good France viennent appuyer la mission étatique d'éducation et de sensibilisation à une alimentation saine et diversifiée. Afin d'éveiller le grand public à ces sujets, le chef français Jérémie Frontin et le chef congolais Dieuveil Malonga, seront les protagonistes d'une émission télévisée dans laquelle ils réaliseront une recette accessible à tous les foyers, à partir de produits frais et locaux.

SEYCHELLES

Du 14 au 17 avril, les appellations viticoles du Centre-Val de Loire (Sancerre, Vouvray, Chinon) seront dégustés sur Eden Island aux Seychelles, ainsi que dans les neuf restaurants participant à Goût de/Good France 2020. Les dégustations, seront commentées par François Derrien, sommelier originaire du Centre-Val de Loire.



PH. D.R.





EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Banquet Complice au Château Royal d'Amboise par le Collège Culinaire de France

Partenaire historique de Goût de/Good France, le Collège Culinaire de France, qui compte de nombreux membres très engagés en Centre-Val de Loire, organisera un Banquet Complice extraordinaire au cœur du Château d'Amboise **mercredi 15 avril**. Pour la 1^{ère} fois de son histoire, le Château ouvrira ses portes pour recevoir près de 120 convives, invités à venir célébrer Goût de/Good France et les 10 ans de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO, aux côtés de chefs et producteurs artisans de qualité de la région, tous membres du collectif.



PH. JÉRÔME CROCHET

Journée Goût de/Good France au Château du Clos Lucé

Le château du Clos Lucé proposera un voyage de découverte de la gastronomie Renaissance **jeudi 16 avril**, avec une exploration des épices et légumes de l'époque mais aussi de ses arts de la table.

Pour en savoir plus : www.nouvelles-renaissances.com

DÎNERS COMPLICES PAR LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Comme l'an dernier, le Collège Culinaire de France organisera, jeudi 16 avril, et ce, grâce à l'implication de ses membres, 13 Dîners Complices dans toute la France, soit un événement par région !

- Le Mascaret - Philippe Hardy - Normandie
- Lavinia - Etienne Berg - Ile de France
- Quai des Saveurs - Frédéric Sandrini - Grand Est
- Aux 2 Terrasses - Arnaud Coquel - Pays de la Loire
- Restaurant Christian Quenel - Christian Quenel - Bourgogne Franche Comté
- Les Etiquettes - Ludovic Lamont - PACA
- Le petit restaurant Ajaccio - Jonathan Roux - Corse
- Banquet Complice au Château d'Amboise - Centre-Val de Loire

Retrouvez la liste complète sur www.goodfrance.com



TOUR D'HORIZON DES INITIATIVES

NOS RÉGIONS PASSENT À TABLE



© J.P. GARABEDIAN / LE COEUR DES CHEFS

Le 16 avril, à l'occasion de la 6^{ème} édition de Goût de France, des chefs Collectionneurs s'associeront pour proposer des « **Duo de Collectionneurs : Grand Table et Bonne Table** ». Des chefs, aux expériences et parcours différents, réaliseront ensemble un menu « à la française ». Parmi eux, Romain Barthe, chef de l'Auberge de Clochemerle, accueillera André Taormina, chef de l'Ambroisie et Gabin Bouguet, chef du Donjon - Domaine Saint Clair, recevra Olivier Da Silva, chef de L'Odas, le temps d'un dîner à quatre mains placé sous le signe du partage et de la générosité.



Les Tables Barrière célébreront aussi « **Le Dîner à la française** » le 16 avril, en France et à l'étranger, en proposant un menu dédié sur le thème de la cuisine responsable. Barrière est depuis plus d'un siècle le maître d'hôtel d'une cuisine contemporaine qui crée le lien entre bistronomie et gastronomie étoilée. Son credo : le goût. Sucré, salé, poivré, vanillé. Cuit, cru, mijoté, saisi. Barrière a donc le plaisir de participer à la 6^{ème} édition de l'initiative Goût de France/Good France qui s'affirme dans sa version 2020 comme un spectaculaire éclat de gourmandise et de gastronomie française. Pour exemple, au Restaurant Le Georges V, Hôtel Barrière Le Grand-Hôtel Dinard. Le Chef **Wilfried Lacaille** propose une cuisine d'exception alliant des produits frais et de saison à des saveurs exquises et délicates. Comme chaque Table Barrière, l'hôtel met à l'honneur partage, convivialité et hospitalité. Le Chef, avec ses 10 ans d'expérience chez Barrière, propose pour Goût de France un menu engagé, se voulant plus responsable, et sublimant la gastronomie française.



Menu

Fleurs et légumes BIO
de la «ferme Saint Daniel»,
émulsion de Tagète de notre jardin

Filet de daurade grise, crème légère
de coquillages «pêche à pied»,
Pomme de terre du Mont Saint-
Michel façon boulangère

Déclinaison de fromages de notre
affineur des halles de Dinard

Tarte sablé Bretonne aux fraises de
Plougastel, opaline de caramel





PARTENAIRES

ATOUT FRANCE

L'agence de développement touristique de la France, est un GIE chargé de renforcer le positionnement de la destination France à l'international avec pour missions: renouveler l'offre et veiller à sa qualité grâce à l'ingénierie et les financements des projets touristiques dans les territoires et favoriser le développement et la promotion des marques de destinations à l'international. Grâce à 33 bureaux dans le monde et à une collaboration étroite avec le réseau diplomatique, l'Agence dispose d'une connaissance pointue des différents marchés touristiques et des acteurs de la distribution.

FÉDÉRATION DES ENTREPRISES DE BOULANGERIE

La fédération des entreprises de boulangerie (FEB) est un organisme professionnel qui regroupe, représente et défend depuis 80 ans celles et ceux qui ont décidé de développer avec un esprit d'initiative leur goût de l'entreprise conjugué avec la passion du pain et de la pâtisserie. La FEB a été créée à l'initiative des professionnels qui souhaitent défendre leurs intérêts. Elle regroupe la grande majorité des entreprises nationales productrices en boulangerie, ainsi que de nombreuses chaînes de boulangerie-pâtisserie. Elle rassemble 280 adhérents et représente 42 000 salariés. Le chiffre d'affaires s'élève à 8,5 milliards dont 2 milliards à l'export.

• entreprisesboulangerie.org

LES COLLECTIONNEURS

Les Collectionneurs rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs, qui ont le goût des voyages. La curiosité, l'exigence et la générosité sont les valeurs partagées qui fondent la communauté. En 2020, près de 600 adresses de restaurants et d'hôtels en Europe, animées par des restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées par les Collectionneurs. Cuisine singulière, authentique, créative, simple, bouillonnante, légère,

audacieuse... la gastronomie vue au travers des restaurants sélectionnés par les Collectionneurs porte toujours la marque de la sincérité et du savoir-faire. Les restaurateurs Collectionneurs travaillent au quotidien avec les producteurs de leur région, la plupart ont leur propre potager, voire profitent de leur environnement pour partir à la cueillette. Leur objectif commun : mettre à l'honneur des produits locaux, notamment en citant leurs artisans à leur carte. S'ils innovent, en véritables artisans du goût, ils n'oublient jamais le savoir-faire enseigné par leurs pairs ou transmis de génération en génération dans la cuisine familiale. Ils offrent ainsi une cuisine qui sublime le produit, respectueuse de la nature et des saisons. Cuisine ouverte sur la salle ou visite des cuisines sur simple demande, les chefs Collectionneurs cultivent la transparence comme ils cultivent le goût.

• lescollectionneurs.com

PONANT

Fondée en 1988, par des officiers de la Marine Marchande, PONANT a su créer un nouveau style de croisières, sous pavillon français, à travers une conception unique du voyage en mer. Accéder à des territoires exceptionnels à bord de yachts au design raffiné où art de vivre, discrétion, service attentionné et cuisine d'excellence tiennent une place de choix : telle est la promesse d'un voyage PONANT, unique et authentique. PONANT, au-delà de l'exercice responsable de son métier et de son engagement pour promouvoir un tourisme durable, a souhaité s'investir davantage en créant en 2019 une Fondation avec pour objectif de préserver les océans et les pôles ainsi que de favoriser les échanges entre les peuples autochtones.

• www.ponant.com

BARRIÈRE

Barrière est depuis plus d'un siècle le maître d'hôtel d'une cuisine contemporaine qui crée le lien entre bistronomie et gastronomie étoilée. Son credo : le goût.

Sucré, salé, poivré, vanillé. Cuit, cru, mijoté, saisi. Barrière a donc le plaisir de participer à la 6^{ème} édition de l'initiative Goût de France/Good France qui s'affirme dans sa version 2020 comme un spectaculaire éclat de gourmandise et de gastronomie française.

Le parrainage attentif du ministère des Affaires étrangères dit bien la nécessité qu'il y a parfois à trouver des trésors de diplomatie quand il s'agit d'évoquer et de revendiquer le goût. A la Française. Car, mondialisé ou ronchon, le goût a ses classiques, ses curiosités, ses inventions et ses influences. Ses couleurs, aussi. C'est pourquoi il ne se discute pas, c'est pourquoi il se partage. Et ce partage est celui des 140 Tables Barrière qui invitent le goût à se découvrir. Cette découverte existe d'abord dans la créativité, l'imagination et la précision des brigades en toques ou tabliers de toutes les cuisines des restaurants Barrière. Leurs Chefs y veillent dans un engagement quotidien, en y ajoutant chacun leur «grain de sel» : celui de la transmission d'un savoir, de gestes et, parfois, de secrets. Car le goût est un aventurier qui a des racines. Les tables Barrière en sont les témoins. Il voyage dans les époques. Il s'adapte. Il est dans l'air, comme la fameuse «note bleue». Car si ce Goût de France/Good France - qui mêle discipline, virtuosité et improvisation - était une musique, ce pourrait être du jazz. Avec des compositions qui en 2020 font «twister les saveurs». Qui dit cela ? Le Chef Pierre Gagnaire.

• hotelsbarriere.com

MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

Un modèle unique de distribution alimentaire pour nourrir Paris et le monde avec ce qu'il y a de mieux. Hub alimentaire incontournable pour garantir une alimentation en produits frais et de qualité à 18 millions d'habitants de la région parisienne, le Marché international de Rungis est également le fournisseur privilégié des principaux artisans de l'excellence gastronomique française. Il s'est élevé, depuis sa création - il y a





PARTENAIRES

50 ans- au rang de premier marché de gros de produits frais au monde, avec ses plus de 232 hectares. Aujourd'hui il est mondialement reconnu pour la diversité, la qualité de son offre, le savoir-faire de ses professionnels et la modernité de ses installations. Pilier de la sécurité alimentaire de la capitale française, le Marché International de Rungis porte également les valeurs de proximité et de transmission, en étant le garant d'un approvisionnement des produits frais accessibles et garantis dans l'ensemble des marchés de rue et primeurs parisiens et de ses environs. Dans un monde où deux personnes sur trois vivront dans des zones urbaines d'ici 2050, le modèle du Marché de Rungis est aujourd'hui très convoité et exporté au niveau international comme un outil clé pour assurer une alimentation saine de qualité dans les villes du monde entier.

• rungisinternational.com

FRANCE MÉDIAS MONDE

Le groupe France Médias Monde réunit France 24, la chaîne d'information continue (en français, en anglais, en arabe et en espagnol) ; RFI, la radio mondiale (en français et en seize autres langues) et Monte Carlo Doualiya, la radio en langue arabe. Les trois chaînes émettent à l'échelle du monde, en 18 langues. Les journalistes du groupe et son réseau de correspondants offrent aux auditeurs, téléspectateurs et internautes une information ouverte sur le monde et sur la diversité des cultures et des points de vue, à travers des journaux d'information, des reportages, des magazines et des débats. 66 nationalités sont représentées parmi les salariés. Chaque semaine, RFI, France 24 et Monte Carlo Doualiya rassemblent près de 200 millions de contacts (50% en langues étrangères). Les trois médias du groupe rassemblent 76 millions d'abonnés sur Facebook et Twitter. Les médias du groupe accordent une place particulière à la culture et l'art de vivre à la française. En plus des nombreux sujets diffusés dans les journaux, des rendez-vous culturels réguliers sont

proposés sur France 24 (« Vous êtes ici », « French Connection », « Paris Secret », ...), RFI (« Le goût du monde », « Si loin, si proche », « Sound Kitchen », ...) et MCD (« Voyage en France », « Café chaud », ...). Dans ce cadre, la gastronomie et les arts de la table trouvent toute leur place sur les antennes de France Médias Monde, heureux d'accompagner cette nouvelle édition de Goût de/Good France.

• francemediasmonde.com

LE CŒUR DES CHEFS

Le Cœur des chefs magazine des chefs et des professionnels, acteurs d'une gastronomie bouillonnante et passionnée qui rassemble des rencontres humaines, des cuisiniers, des producteurs, des artisans, tous sincères dans leur engagement. Sa mission est de raconter le travail, les grandes émotions, les belles rencontres, de soutenir l'actualité des chefs et des acteurs de qualité et d'amorcer des réflexions collégiales en partageant le dynamisme d'une profession pour mettre en lumière les professionnels de la terre, de la mer et du secteur.

• lecoeurdeschefs.com

GNI-SYNHORCAT

Le GNI-SYNHORCAT, une organisation professionnelle engagée dans la défense des intérêts de la profession et de ceux de ses adhérents. Le GNI-SYNHORCAT représente ses adhérents, professionnels du secteur des CHR (cafés, hôtels, restaurants, traiteurs et discothèques), des plus prestigieux aux plus modestes et se mobilise pour défendre avec force et détermination les intérêts de ces entreprises tant au niveau national qu'europpéen tout en les accompagnants au quotidien dans leurs activités et leur développement.

• gni-hcr.fr

MAÎTRES RESTAURATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des établisse-

ments ayant obtenu le titre de Maître Restaurateur. Créé en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat dans le cadre du contrat d'avenir pour la restauration, le titre récompense le professionnalisme conjugué d'un Chef et de son établissement. Il compte aujourd'hui plus de 3 800 titulaires restaurateurs de métier partout en France, apportant une garantie sur la qualité et la traçabilité des produits combiné à des engagements écoresponsables pour l'environnement et pour les consommateurs.

• maitresrestaurateurs.fr

MARCHÉS DE GROS DE FRANCE

Avec 4,7 millions de tonnes de produits frais distribués chaque année au service de 45 millions de consommateurs approvisionnés quotidiennement, les Marchés de Gros de France s'inscrivent comme les acteurs majeurs d'une alimentation locale et diversifiée. La Fédération des Marchés de Gros de France représentent 23 Marchés répartis sur tout le territoire, qui sont les premières plateformes françaises d'approvisionnement de produits locaux au service de 4500 producteurs et de 2500 opérateurs.

• marchesdegros.com

LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Le Collège Culinaire de France fondé par 15 chefs français reconnus internationalement s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration et de participer activement au rayonnement de la gastronomie dans le monde. L'association se donne pour mission de représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine en France dans sa diversité, sa tradition et sa capacité d'innovation. L'ambition du Collège est d'affirmer et de contribuer au dynamisme, à l'attractivité et à l'image de ce que représente la gastronomie tout en défendant au quotidien la profession de restaurateur.

• college-culinaire-de-france.fr



Dès le 16 mars 2020, l'ensemble des restaurants et événements sera présenté sur le site www.goodfrance.com.

Sur les 5 continents, chacun pourra ainsi identifier les participants dans son pays, sa ville et découvrir le menu permettant d'imaginer le dîner qu'ils savoureront le 16 avril.



CONTACTS

CONTACTS PRESSE

Myriam Ziad
myriam@wearelabelb.com
06 68 33 06 70
Marion Favre
marion@wearelabelb.com
06 82 35 84 47

DIRECTION PROJET Association Goût de France

Valérie d'Arc
valeriedarc@goodfrance.fr
06 48 83 84 82

CENTRE-VAL DE LOIRE Direction de la Communication et la Presse

Kim Hamisultane
kim.hamisultane@centrevallde Loire.fr
02.38.70.31.40 / 06.78.19.76.52

Comité Régional du Tourisme

Isabelle Scipion
i.scipion@centre-valdeloire.org
02.38.79.95.23 / 06.87.75.21.90

Sortie du Livre Blanc de la gastronomie responsable - Acte 2

LE 16 AVRIL 2020, EN FRANÇAIS, ANGLAIS, ESPAGNOL ET RUSSE

Direction de rédaction : Camille Labro / Photographies : Anne-Claire Héraud



Retrouvez la programmation Goût de/Good France 2020 sur le site
www.goodfrance.com

goodfrance.com



#GoutDeFrance #GoodFrance

