



1000 chefs, 1000 menus
sur 5 continents

le 19 mars

SUCCÈS DE LA PREMIÈRE ÉDITION DE GOÛT DE / GOOD FRANCE LE 19 MARS, FÊTE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE



En réunissant **plus de 100 000 convives autour d'un dîner français dans plus de 1300 restaurants** (étrangers à 85%) et **150 ambassades sur les 5 continents**, **Goût de / Good France** a célébré avec éclat les **valeurs d'excellence, de convivialité et de diversité portées par la gastronomie française**.

Organisé par le Ministère des Affaires étrangères et du Développement international sur une initiative d'Alain Ducasse, en s'inspirant d'**Auguste Escoffier** qui initiait en **1912 « Les Dîners d'Épicure »**, le projet **Goût de / Good France** a fédéré **plus de 1300 chefs**.

Ces chefs ont proposé leur menu « à la française », avec un **apéritif de tradition française**, une **entrée froide**, une **entrée chaude**, un **poisson ou crustacé**, une **viande ou volaille**, un **fromage français**, un **dessert au chocolat**, des **vins** et un **digestif français**, tout en restant libres de mettre en valeur leur propre culture culinaire.

Les ambassades de France à l'étranger ont pour leur part accueilli quelques **5 000 invités** en leur résidence à travers le monde.

Au total, **1500 repas** **Goût de / Good France** ont été servis ce soir-là, mettant en lumière la créativité des chefs et le plaisir partagé dans le monde autour de la gastronomie française.

Le succès rencontré dans les restaurants **-du bistrot aux tables d'exception-** et dans les ambassades témoigne de l'engouement des gastronomes, souligné par la presse française et internationale qui a largement relayé cette réussite.

Goût de / Good France a permis de mettre en avant l'art de vivre à la française, les produits des terroirs et plus largement de valoriser la destination France. Plus que jamais, la gastronomie est un élément phare de l'attractivité touristique du

pays : **60% des touristes visitant l'hexagone en font une véritable motivation**.

Aussi et surtout, l'évènement a illustré de manière concrète et chaleureuse les raisons pour lesquelles l'UNESCO a reconnu le repas gastronomique des français Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

« La gastronomie fait partie de notre identité. C'est aussi un facteur de rayonnement de la France : peu de pays disposent de produits aussi variés et d'une aussi grande qualité, et peu de pays possèdent une telle diversité de traditions culinaires régionales. Il est important de la faire connaître, de la promouvoir, de la faire vivre. »

Goût de / Good France rend hommage à une cuisine française vivante, ouverte et innovante, porteuse des valeurs de partage et de convivialité. »

Laurent Fabius, Ministre des Affaires étrangères et du Développement international

« Le rayonnement de la cuisine française, c'est donc d'abord une chaîne humaine – des hommes et des femmes dont les racines professionnelles plongent très loin dans la grande tradition culinaire française – une confrérie de professionnels qui se connaissent, qui partagent et font vivre aujourd'hui les mêmes valeurs, dans le monde entier. »

« ... Si l'on regarde les cuisiniers qui vont participer à Goût de / Good France, on voit très vite une incroyable diversité – toutes les générations, tous les styles de restaurants sont présents. Voilà, pour moi, le véritable visage de la cuisine française d'aujourd'hui – une cuisine vivante, une cuisine diverse, une cuisine en phase avec l'époque. »

Alain Ducasse

UNE SOIRÉE GASTRONOMIQUE EN QUELQUES EXEMPLES...



Au château de Versailles, 650 convives parmi lesquels l'ensemble des ambassadeurs étrangers en poste à Paris ont savouré un dîner Goût de / Good France préparé par sept grands chefs : **Fumiko Kono & Marc Haeblerlin** pour l'apéritif, **Joël Robuchon** pour l'entrée froide, **Alain Ducasse** pour l'entrée chaude, **Gérald Passédât** pour le poisson, **Alain Dutournier** pour la viande et **Guy Krenzer** (Lenôtre) pour le dessert chocolaté.

Quelques jours après cet événement mondial, on peut saluer l'inventivité et la diversité des menus proposés du **Tadjikistan à New York** en passant par le **Togo, les Seychelles**, ou encore le **Sri Lanka : Cabillaud au confit d'échalote à Reykjavik, Parfait de foie gras, cerise noire et amande fumée à Dublin, Tian provençal de légumes et émulsion d'herbes aromatiques à Erevan, Noisette d'agneau, pommes de terre fondantes et petits pois à Sydney...**

LE PIC DU MIDI DE BIGORRE

C'est à 2877 mètres d'altitude que 60 clients ont dégusté un dîner français au restaurant du Pic du Midi avant de découvrir les étoiles depuis l'observatoire de montagne le plus ancien d'Europe.

STRASBOURG

Le Conseil de l'Europe a également célébré Goût de / Good France. L'Ambassadrice Jocelyne Caballero a ainsi reçu une centaine d'invités dans les salons de l'Hôtel de Ville de Strasbourg. Le menu conçu et préparé par l'association professionnelle des « Étoiles d'Alsace » a été commenté par Emile Jung, ancien 3 étoiles du célèbre restaurant « Le Crocodile » à Strasbourg. Il a été servi par les élèves du Lycée hôtelier Alexandre Dumas.

BANGLADESH

Dans plusieurs pays, des écoles hôtelières ont été associées à l'événement avec la participation de futurs chefs et maîtres d'hôtel. Ainsi à l'ambassade de France à Dhaka, une trentaine de jeunes étudiants en hôtellerie ont servi le menu proposé par le chef et professeur Paul Deepankar.

BRÉSIL

Au Brésil, une soixantaine de restaurants répartis dans 15 villes ont bénéficié d'un plan de communication relayé par l'ambassade et les consulats de France. Un concours sur le thème de la gastronomie française a été lancé en partenariat avec sept restaurants participants, qui ont offert des diners pour deux le 19 mars.

CHINE

A l'ambassade de France à Shanghai, le jeune chef colombien Federico Duarte, ancien directeur de l'Institut Paul Bocuse de Shanghai a concocté le menu rejoint par le chef pâtissier Bertrand Ducauroy, ancien du Jules Verne, de Laurent et de Lasserre. Le pain a été fabriqué par les membres de l'association Shanghai Young Bakers, ayant formé 150 jeunes chinois



défavorisés en boulangerie française pendant un an depuis sa création en 2008 par la Jeune chambre économique française de Shanghai.

ÉTATS-UNIS

L'événement a permis de mettre en avant certains produits français, parfois bien connus du public, parfois récemment proposés sur les marchés étrangers. A l'ambassade de France à Washington, les convives ont pu déguster un menu où figuraient du Jambon de Bayonne et des pommes Ariane, qui ont fait leur retour aux Etats-Unis en 2015.

ITALIE

En Italie, plus d'une centaine de restaurants participaient à l'opération et 150 personnes ont dîné au Palais Farnese, à l'invitation de l'Ambassadrice Catherine Colonna, conviés à savourer un menu imaginé par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée. Courant 2015, le Palais Farnese ouvrira ses cuisines à 3 chefs italiens qui auront l'opportunité de servir leur menu italien à l'Ambassade. Les noms de ces chefs ont été tirés au sort pendant le dîner par les comédiens Monica Bellucci, Luca Zingaretti et la chanteuse Malika Ayane.



OUZBÉKISTAN

En Ouzbékistan, 230 convives se sont réunis dans un restaurant situé à 60 kilomètres de la capitale, au pied des montagnes, afin de savourer le menu préparé par le chef doublement étoilé Gérard Cagna.

RUSSIE

Les plus grands talents de la gastronomie française et étrangère se sont approprié l'événement. A Moscou, le chef Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France 2011, 2 étoiles au Michelin 2015, a présenté et commenté son menu devant une salle attentive.

SUÈDE

17 restaurants répartis sur l'ensemble du territoire ont cuisiné « à la française » le 19 mars, parmi lesquels deux restaurants étoilés au Guide Michelin. Le record de fréquentation a été atteint par le restaurant « Gastro » d'Helsingborg qui a servi 150 menus en une soirée.

CONTACTS PRESSE

Pierre Laporte Communication : Laurence Vaugeois : laurence@pierre-laporte.com
Sarah Plessis : sarah@pierre-laporte.com
Frédéric Pillier : frederic@pierre-laporte.com

+33 (0)1 45 23 14 14

Christine Delterme
c.delterme@wanadoo.fr
+33 (0)6 60 56 84 40



Moët Hennessy

MAUVIEL1830.

