



19 mars

1000 chefs,  
1000 menus  
sur 5 continents



*1 dîner pour célébrer la gastronomie  
autour du monde*

rendez-vous sur [www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com)



CONTACTS PRESSE

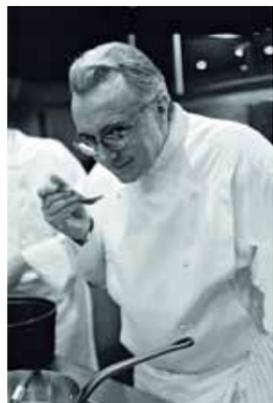
Pierre Laporte Communication : +33 (0)1 45 23 14 14

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

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



## ÉDITORIAL DU CHEF **ALAIN DUCASSE**



Il faut dire les choses avec modestie – mais il faut tout de même les dire : en à peu près deux mois, nous avons reçu et validé les candidatures de plus de 1300 restaurants à travers le monde pour participer à Good France. C'est une réalité que tous ceux qui adorent parler du déclin de la cuisine française devraient sérieusement méditer.

Réunir 1300 cuisiniers dans le monde – sur une base purement volontaire – pour préparer un dîner français, cela signifie quelque chose de fort. Cela signifie d'abord que tous ces professionnels savent où sont les racines de leur métier. Ils appartiennent à des dizaines de nationalités – 150 pays vont participer. Beaucoup ont été formés en France. D'autres ont été formés, hors de France, par des cuisiniers français.

Mais, au bout du compte, tous sont parfaitement conscients que le savoir-faire culinaire français est le socle de leur pratique.

Le rayonnement de la cuisine française, c'est donc d'abord cela : 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.

Le deuxième enseignement que je voudrais tirer de cet accueil très positif est tout aussi important. Si l'on regarde les cuisiniers qui vont participer à 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.

Je ne peux pas m'empêcher de le noter au passage : ceux qui font mine de croire que la cuisine française est monolithique et hyper-formelle sont tout simplement aveugles. Pour une raison très simple : parce que la cuisine française c'est d'abord et avant tout une attitude. Le respect du produit, le respect des saisons : c'est ce qui fait sa force. C'est ce qui fait sa capacité d'adaptation à la diversité des terroirs – selon les lieux et les saisons, les ressources disponibles changent mais l'attention portée aux produits et les techniques sont partout les mêmes. Et c'est même ce qui fait son avenir : la cuisine française est respectueuse de la Planète et de la diversité des cultures. C'est une cuisine humaniste.

Voilà le message que Good France va porter. Un message modeste mais fort. Une fête de la cuisine française – une fête de la cuisine, tout court.



## ÉDITORIAL DE **LAURENT FABIUS**

MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL



Goût de / Good France, c'est l'idée qu'un même soir, partout dans le monde, des chefs de tous horizons célébreront l'excellence de la cuisine française.

Ainsi, le 19 mars, plus de 1300 restaurants seront mobilisés sur toute la planète pour proposer des repas « à la française ». J'ai décidé d'associer à cet événement les ambassades de France à l'étranger. Celles-ci s'en feront l'écho en organisant leur propre dîner Goût de / Good France, en présence de l'ambassadeur.

Le 19 mars, un grand dîner aura également lieu à Versailles, réunissant les ambassadeurs étrangers en poste à Paris ainsi que diverses personnalités. Cette soirée sera le point d'orgue de cet événement inédit, rassemblant les plus grands chefs français et étrangers dans un hommage à une cuisine française vivante, ouverte et innovante, porteuse des valeurs de partage et de convivialité.

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.

Il y a mille manières de savourer la France et sa créativité. Nous convions le monde entier à en faire l'expérience.

Rendez-vous le 19 mars !



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Le jeudi 19 mars 2015, 1500 dîners seront proposés dans les restaurants et ambassades de 150 pays répartis sur les 5 continents, afin de célébrer la gastronomie française en invitant le public à partager un « dîner français ». Dans chaque restaurant participant, l'évènement rendra hommage à une cuisine vivante, ouverte et innovante, tout en restant fidèle à ses valeurs : partage, plaisir, respect du bien-manger et de la planète.

Goût de / Good France est organisé à l'initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international.

Laurent Fabius a déclaré lors de la présentation du projet : « *Le patrimoine de la France, c'est la cuisine, ce sont les vins, (...) le repas à la française est inscrit depuis 2010 au Patrimoine mondial de l'UNESCO, mais c'est un patrimoine qu'il ne faut pas seulement contempler ou glorifier ou savourer, c'est un patrimoine qu'il faut faire fructifier et mettre en valeur* ».

Pour Alain Ducasse : « *La cuisine française est l'interprète d'une cuisine qui a évolué vers la légèreté dans l'harmonie avec son environnement (...) le point commun c'est la générosité, le partage, l'amour du beau et du bon, il s'agira d'une parenthèse enchantée, l'occasion de fêter la cuisine française partout dans le Monde* ».

S'inspirant d'Auguste Escoffier qui initiait en 1912 « 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 reprend cette belle idée avec la volonté d'associer des restaurants aux quatre coins du monde.

Les chefs proposeront dans leurs établissements un 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 (ou une sélection), un dessert au chocolat, des vins et un digestif français, tout en restant libres de mettre en valeur leur propre tradition/culture culinaire.

Une cuisine accessible à tous, du bistrot aux tables d'exception, réalisée à partir de produits frais de saison et issus du terroir local, avec moins de graisses, de sucres, de sel et de protéines.

Le prix du menu est à la discrétion du restaurant et chacun est encouragé à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant pour le respect de la santé et de l'environnement.



### UN VOYAGE GASTRONOMIQUE

C'est une véritable invitation au voyage que la France adresse au monde : réunir plus de 1500 chefs des 5 continents qui s'approprient les atouts de la gastronomie française pour exprimer leur talent à travers 1500 menus.

Dès le 21 janvier 2015, l'ensemble des restaurants participants est présenté sur le site [www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com).

Sur les 5 continents, chacun pourra identifier les participants situés dans sa ville / son pays et réserver en contactant directement le restaurant de son choix.



De nombreux chefs ont d'ores et déjà intégré leur menu sur le site internet permettant à tous d'imaginer le dîner qu'ils savoureront le 19 mars.



### UN COMITÉ INTERNATIONAL DE CHEFS

Les restaurants du monde entier - de la haute cuisine à la cuisine de bistrot - ont été invités à candidater sur le site [www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com), en proposant un menu valorisant la tradition culinaire française.

Un comité international de chefs, présidé par Alain Ducasse, a validé la liste des chefs participants, parmi eux Paul Bocuse (France), Raymond Blanc (Royaume-Uni), Thomas Keller (Etats-Unis), Kiyomi Mikuni (Japon), Paul Pairet (Chine), Joël Robuchon (France), Nadia Santini (Italie), Guy Savoy (France)...

### UNE OCCASION UNIQUE DE SAVOURER ET FAIRE SAVOURER LA FRANCE

Ce voyage gastronomique illustre parfaitement deux éléments importants de la culture française : la mise en avant des terroirs et l'ouverture sur le monde.

L'occasion de partager avec le plus grand nombre des valeurs qui sont chères aux Français et qu'il faut continuer à défendre avec ardeur : la convivialité, le respect de la planète et des ressources qu'elle porte. Et très important : le plaisir.



Plus que jamais, la gastronomie est un élément phare de la France et de sa culture. 60% des touristes visitant l'hexagone en font une véritable motivation.

Au delà des restaurants participants, les ambassades françaises relaieront également l'opération en organisant de leur côté des dîners dans les résidences des ambassadeurs. « *Ce sera la parfaite illustration du classement au patrimoine culturel de l'humanité par l'Unesco du repas gastronomique des Français* », a déclaré Laurent Fabius. « *C'est aussi un moyen de rendre plus attractive la destination France* » précise de son côté Alain Ducasse.

interview de Laurent Fabius : <https://www.youtube.com/watch?list=PLm4Uf60qaQKHYSByzj6GzXedXmxxKkYX6&v=ADwjyZXtzHQ>

interview d'Alain Ducasse : <http://www.dailymotion.com/video/km2zud8nBkvY1f9jVTE>

Goût de / Good France est organisé à l'initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international.



## LE COMITÉ **DES CHEFS**

Les restaurants du monde entier, de la haute gastronomie au bistrot, ont été invités à candidater en proposant un menu valorisant la gastronomie française : une cuisine faite de produits frais, de saison et issus du terroir local, 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 **Comité international de chefs** présidé par Alain Ducasse et réunissant une quarantaine de grands noms de la gastronomie mondiale s'est mobilisé pour valider la liste des chefs participants en évaluant la cohérence et la qualité des menus proposés.

### ALLEMAGNE

HARALD WOHLFAHRT  
*Schwarzwaldstube*  
(Baeiersbronn)

### AUSTRALIE

GUILLAUME BRAHIMI  
*Guillaume*  
(Sidney)

TETSUYA WAKUDA  
*Tetsuya's*  
(Sidney)



### BELGIQUE

PETER GOOSSENS  
*Hof van Cleve*  
(Kruishoutem)

YVES MATTAGNE  
*Sea Grill*  
(Bruxelles)

### BRÉSIL

LAURENT SUAUDEAU  
*Restaurant Laurent*  
(São Paulo)

CLAUDE TROISGROS  
*Olympe*  
(Rio de Janeiro)

### CHINE

PAUL PAIRET  
*Ultra Violet*  
(Shanghai)



### EMIRATS ARABES UNIS

GUILLAUME JOLY  
*Hyatt Ararat*  
(Abu Dhabi)

### ETATS-UNIS

EMMA BENGTSOON  
*Aquavit*  
(New York)

THOMAS KELLER  
*Le Bouchon*  
(Yountville)

### FRANCE

PAUL BOCUSE  
*L'auberge du pont de Collonges*  
(Lyon)

STÉPHANIE LE QUELLEC  
*La Scène-Prince de Galles*  
(Paris)

THIERRY MARX  
*Sur mesure par Thierry Marx*  
(Paris)

ANNE SOPHIE PIC  
*Pic*  
(Valence)

JOËL ROBUCHON  
*L'Atelier de Joël Robuchon*  
(Paris)

GUY SAVOY  
*Guy Savoy*  
(Paris)



### INDE

HEMANT OBEROI  
*Taj (Mumbai)*



### ITALIE

GENNARO ESPOSITO  
*Torre Del Saracino*  
(Vico Equense)

NADIA SANTINI  
*Dal Pescatore*  
(Runate)

### JAPON

KIYOMI MIKUNI  
*Mikuni*  
(Tokyo)

YOSHIHIRO MURATA  
*Kikunoi*  
(Kyoto)

### MAROC

RACHID MAFTOUH  
*Sens-Kenzi Tower Hotel*  
(Casablanca)

GUILLAUME BLANCHARD  
*Mazagan*  
(El Jadida)

### ROYAUME-UNI

RAYMOND BLANC  
*Le Manoir*  
*aux Quat' saisons*  
(Oxford)

JASON ATHERTON  
*Pollen Street Social*  
(Londres)

### SUISSE

BENOÎT VIOLIER  
*Restaurant de l'Hôtel de ville*  
(Crissier)

MICHEL ROTH  
*Bay View*  
(Genève)



## LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

### LA DIVERSITÉ EST AU RENDEZ-VOUS DE GOÛT DE / GOOD FRANCE

Ils sont plus de 1300 chefs dans le monde à avoir choisi de participer à la première édition de Goût de / Good France, **bistrot, brasseries, restaurants contemporains ou de haute gastronomie : plus de 1300 établissements ont répondu présent** à ce grand rendez-vous gastronomique international.

**Tous fiers de participer à cet événement les chefs partageront avec le plus grand nombre leur savoir-faire et leur créativité** autour de dîners placés sous le signe de la convivialité.

**En France**, quelques exemples de la diversité dans l'assiette et dans les régions :

En **Alsace**, Thierry Schwartz (Le Bistro des Saveurs) et Marc Haeblerlin (L'Auberge de L'III),

En **Provence-Alpes-Côte-d'Azur**, Gérald Passédât (Le Petit Nice), Ludovic Turac (Une Table au Sud) et Marc de Passorio (L'Esprit de la Violette)

En **Midi-Pyrénées**, Yannick Delpech (L'Amphytrion) et Pierre Lambinon (Le Py'R)

En **Normandie**, William Boquelet (L'Auberge de la Pomme) et Philippe Hardy (Le Mascaret)

A **Paris**, Akrame Benallal (Restaurant Akrame), Frédéric Vardon (39V), Jean Louis Nomicos (Les Tablettes), Stéphanie Le Quellec (La Scène-Prince de Galles) et Pierre Sang (Pierre Sang In Oberkampf)

**A travers le monde, quelques chefs emblématiques :**  
David Bouley, Martha Ortiz, Davide Scabin...



De gauche à droite et de haut en bas : Baptiste Peupion (Canada) / David Bouley (USA) / Jonathan Haddouk (Pologne) / Davide Scabin (Italie) / Dimitri Yakovlev (Russie) / Martha Ortiz (Mexique) / Akrame Benallal (France) / Nadia et Giovanni Santini (Italie)





*plus de  
1300 restaurants  
sur 5 continents*

[www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com)



## QUELQUES MENUS



### **Ristorante dal Pescatore Santini**

NADIA SANTINI



#### **ENTRÉE FROIDE**

*Terrine de homard gélatine de champagne, Caviar Ossetra Imperial et gingembre.*

#### **ENTRÉE CHAUDE**

*Foie gras d'oie poêlé sauce au sauternes, fruit de la passion et pommes vertes*

#### **POISSON**

*Loup de mer au four de pierre, herbes aromatiques de Côte d'Azur et huile d'olive de Grasse*

#### **VOLAILLE**

*Magret de cannette rôti, sauce au Gevrey-Chambertin et poire à l'essence de Moutarde*

#### **FROMAGES FRANÇAIS**

*Saint Marcellin et fromages affinés par la Mère Richard*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT**

*Tarte au chocolat parfumée au cognac, glace vanille Friandises*



### **Mikuni**

KIYOMI MIKUNI



#### **ENTRÉE FROIDE**

*Homard de Bretagne en gelée d'umami d'or*

#### **ENTRÉE CHAUDE**

*Foie gras poêlé yuzu-miso vinaigrette au soja vieilli*

#### **POISSON**

*Dos de bar poché avec un consommé de nori noir*

#### **VOLAILLE**

*Canard de Challans rôti au miel, sauce wasabi*

#### **FROMAGES FRANÇAIS**

*Roquefort (Carles), Comté (R. Jacquemin) Brie de Meaux (Nugier)*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT**

*Dôme au chocolat noir laqué, glace vanille*



### **The Little Wine Bistro**

LUDOVIC ANACLETO



#### **ENTRÉE FROIDE**

*Tartare de bœuf au couteau, sauce barbecue maison, œuf poché à la truffe*

#### **ENTRÉE CHAUDE**

*Foie gras sauté en croûte de cacao, figues fraîches tièdes, pignons toasté et réduction à la glace de Banyuls*

#### **POISSON**

*Bar de ligne «Meunière de vanille Papantla», panais rotis, polenta crémeuse*

#### **VIANDE**

*Parmentier d'agneau de 7 heures, purée à l'ail roti au jus*

#### **FROMAGE FRANÇAIS**

*Fourme d'Ambert, brioche maison à la cerise*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT**

*Pain perdu de maïs caramélisé, poires flambées à la Poire d'Alsace au chocolat*



### **La Bastide de Moustiers**

CHRISTOPHE MARTIN



#### **GOUGÈRES**

#### **ENTRÉE FROIDE**

*Asperges vertes et blanches de Provence cuites et crues*

#### **ENTRÉE CHAUDE**

*Petit épeautre de Sault cuisiné aux brocolis, ail confit, anchois et olives de pays*

#### **POISSON**

*Dos de morue préparée par nos soins, artichauts violets*

#### **VIANDE OU VOLAILLE**

*Agneau de Riez sur la braise, sucrides, fèves et cébettes poêlées*

#### **FROMAGES FRANÇAIS**

*Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT**

*Gâteau au chocolat de notre Manufacture, glace à la vanille*



### **Le manoir aux Quat'saisons**

RAYMOND BLANC



#### **ENTRÉE FROIDE**

*Mi-cuit de saumon, raifort, concombre et caviar*

#### **ENTRÉE CHAUDE**

*Risotto de champignons, truffe blanche d'Alba*

#### **POISSON**

*Cabillaud, poivron rouge et chorizo, poulpe, vinaigrette au persil*

#### **VOLAILLE**

*Pigeonneau d'Anjou croûte de sel, céleri-rave, truffe, jus de madère*

#### **FROMAGES FRANÇAIS**

*Assortiment de fromages*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT**

*Trio de chocolat grand cru*



### **Restaurant Bouley**

CHEF DAVID BOULEY



#### **ENTRÉE FROIDE**

*Kuzu et Alligot à la truffe noire*

#### **ENTRÉE CHAUDE**

*Flan aux cèpes*

#### **POISSON**

*Crevettes roses de Caroline du Nord et coquilles Saint Jacques de Cape Cod*

#### **VOLAILLE**

*Poulet de Pennsylvanie*

#### **FROMAGE FRANÇAIS**

*Comté, 24 mois d'affinage*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT**

*Frivolos aux chocolat*





## GASTRONOMIE ET TOURISME : LES INITIATIVES DU MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL

Le Ministère des Affaires étrangères et du Développement international, dans le cadre de son action globale, a fait de la diplomatie économique l'une de ses priorités depuis deux ans. A ce titre, il est en charge du commerce extérieur et de la promotion du tourisme depuis avril 2014.

La gastronomie représente un pan important du commerce extérieur et du tourisme français, ainsi qu'un formidable atout pour l'attractivité de la France : un tiers des touristes étrangers citent le vin et la gastronomie comme motivations guidant le choix d'un voyage en France. Élément central de la culture et du patrimoine français reconnu par l'UNESCO, elle est également un facteur de rayonnement de la France, grâce à sa richesse et à sa diversité.

Dans le cadre de la promotion du tourisme en France, le Quai d'Orsay se mobilise pour mettre en avant la gastronomie, l'œnologie et les valeurs d'excellence, d'innovation et de diversité de la gastronomie française. L'opération « Goût de / Good France », qui promouvra le 19 mars prochain une cuisine française vivante, ouverte et innovante à travers le monde, s'accompagne de nombreuses autres mesures prises en faveur de la gastronomie :

- A l'issue des Assises du tourisme en juin dernier, le Ministre Laurent Fabius a annoncé la création de cinq pôles d'excellence touristique, dans la perspective du déploiement d'une offre touristique plus riche. L'un d'entre eux est consacré à la gastronomie et à l'œnotourisme. Il vise à fédérer acteurs publics et privés pour répondre à une demande croissante d'expériences « authentiques » de la part des touristes étrangers.

- Dans le cadre du Conseil de promotion du tourisme présidé par le Ministre et par l'Ambassadeur Philippe Faure, les grands chefs Guy Savoy et Alain Ducasse ont été les rapporteurs d'un chantier sur la gastronomie et l'œnologie. Ils ont identifié une série de mesures permettant de mieux promouvoir la gastronomie et les vins français.

- Le Conseil de promotion du tourisme a aussi abordé les enjeux de la formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, notamment, l'accueil la maîtrise des langues étrangères, la mise en avant des métiers en salle... les conclusions de ses travaux seront rendues en mars.

- Le 2 février prochain, le Quai d'Orsay accueillera une grande cérémonie à l'occasion de la publication du guide Michelin France. Elle sera l'occasion de rappeler que les guides français sont des références mondiales et l'objectif d'investir dans la communication numérique afin de s'adapter aux nouveaux classements et systèmes de notation.

- Le Ministère travaille actuellement à faire des Journées Européennes du patrimoine des Journées des patrimoines afin qu'elles célèbrent non seulement les monuments, les musées, mais aussi la gastronomie et l'œnologie en tant que composantes du patrimoine de la France.

- Enfin, le Quai d'Orsay a décidé, avec le Ministère de l'Intérieur, la mise en place d'un parcours administratif simplifié pour l'obtention de visas dits « d'excellence culinaire ». Ces visas de long séjour permettront à des étudiants et professionnels étrangers de se former dans nos restaurants étoilés. Ils deviendront ainsi les meilleurs ambassadeurs de la gastronomie, du savoir-faire et des produits français dans le monde.

### LE 19 MARS 2015, LES AMBASSADES FRANÇAISES CÉLÈBRENT GOÛT DE / GOOD FRANCE

Au-delà des restaurants participants, les ambassades de France se mobiliseront le 19 mars organisant en leurs murs un dîner Goût de / Good France. Dans de nombreux pays, les réseaux consulaire et culturel se feront également l'écho de cet événement inédit. Grâce à cet engagement, des dîners Goût de / Good France seront organisés, le même soir, dans 150 pays.



## LES PARTENAIRES



Martell Mumm Perrier-Jouët représente aujourd'hui l'activité Cognac et Champagne du groupe de vins & spiritueux Pernod Ricard. Chacune des trois Maisons Martell, G.H.Mumm et Perrier-Jouët, fondées respectivement en 1715, 1827 et 1811, possède une histoire et un héritage exceptionnels. Grâce à leur expertise et à leur savoir-faire, transmis de génération en génération et à leurs artisans d'excellence, elles sont devenues des symboles de l'art de vivre à la française, rayonnant sur la scène internationale dès leurs origines. L'association de ces Maisons à l'événement Goût de / Good France s'est fait naturellement dans la continuité des actions déjà engagées, tendant à sublimer la typicité de leurs produits et à promouvoir la gastronomie et l'art de vivre à la française.



Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception. Créée par un pâtissier pour les pâtisseries, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs Chefs et artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement.

### Moët Hennessy

Moët Hennessy est le leader mondial des vins et spiritueux de luxe. Symboles d'excellence et d'authenticité, les 21 Maisons du groupe constituent un ensemble sans équivalent dans le monde.

Qu'elles soient situées en Champagne, à Cognac, en Bourgogne ou dans le Bordelais, chacune de ces Maisons attache un soin particulier à représenter l'Art de Vivre à la Française. En particulier, les accords mets vins imaginés avec les plus grands chefs mettent en valeur ses produits d'exception. Gastronomie et dégustation sont pour Moët Hennessy indissociables.

Moët Hennessy est très fier de soutenir l'opération Goût de / Good France qui s'inscrit parfaitement dans son souci de faire rayonner l'excellence française dans le monde entier.



Banque traditionnelle des Français de l'Étranger, qu'elle accompagne dans le monde entier avec ses équipes présentes au cœur des communautés expatriées, la Banque Transatlantique a fait du rayonnement de la France à l'étranger un axe prioritaire de son mécénat. Toujours soucieuse d'excellence, elle soutient notamment les projets ambitieux qui mettent en valeur le patrimoine culturel et les savoir-faire français.

« Nous sommes fiers d'associer notre Banque à l'initiative du Ministère des Affaires Étrangères, et de contribuer ainsi à mettre en valeur la gastronomie française sur les cinq continents ».

Bruno Julien-Laferrière,  
Président-Directeur Général de la Banque Transatlantique



## LES PARTENAIRES



Atout France œuvre pour le développement de l'industrie touristique, premier secteur économique français, par le biais de différentes missions :

- L'observation et la connaissance des marchés : Atout France entretient un dispositif approfondi de veille et d'analyse du marché touristique international. Cette connaissance de l'offre et de la demande lui permet de définir les orientations nécessaires au développement du tourisme français.
- Développement et commercialisation : L'Agence apporte son expertise en ingénierie et développement afin d'accroître la compétitivité des entreprises françaises et l'attractivité des destinations. Elle les accompagne également dans leurs opérations de marketing et de promotion touristique en France comme à l'international.
- Qualité et Formation : Atout France élabore, en concertation avec les professionnels, les référentiels de classement des différents types d'hébergements touristiques. Enfin, elle participe à la définition d'une stratégie nationale en matière de formation aux métiers du tourisme.

Un territoire d'intervention local, national et international

Atout France développe ses missions grâce à un réseau de 36 bureaux répartis dans 32 pays. Cette organisation lui permet d'approfondir en permanence sa connaissance des marchés et des clientèles pour cibler et relayer au mieux les actions de promotion de ses 1100 partenaires (entreprises, institutionnels ou organismes associatifs du tourisme).

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 française, ainsi que la diversité, la tradition et la capacité d'innovation qui la caractérisent.

L'ambition du Collège Culinaire de France est d'affirmer la dynamique, l'image et la réalité de ce que représente la gastronomie et de contribuer activement à son dynamisme. Afin de participer à l'attractivité de la France à l'international, Le Collège Culinaire de France défend au quotidien le métier d'artisan restaurateur et met en avant l'impact de la restauration de qualité d'un point de vue social, économique, culturel, touristique ou sanitaire.

C'est pourquoi Le Collège Culinaire de France a lancé en 2013 l'appellation « Restaurant de Qualité » qui regroupe aujourd'hui dans toute la France plus de 800 restaurants tenus par des artisans restaurateurs passionnés et qui partagent les valeurs défendues par l'association.



Havas Paris est une agence de communication parmi les leaders en France. Emmenée par Agathe Bousquet, Présidente-Directrice Générale et Christophe Coffre, Président en charge de la création, l'agence de communication globale du réseau Havas Worldwide mène des missions globales, créatives, digitales et internationales au service de toutes les dimensions de la marque et de ses publics. Dotée d'une intelligence historique des enjeux d'opinion, d'influence et de réputation, l'agence intègre une communauté de savoir-faire et de talents autour du conseil, de la création et des contenus.



PRIVATE, la nouvelle offre d'organisation d'événements privés haut de gamme par Havas Event

Inédite en France, PRIVATE est une nouvelle offre dédiée à l'organisation d'événements privés pour des clients VIP, des grands patrons ou des personnalités françaises ou internationales. Elle porte également sur l'accompagnement et l'optimisation des Relations Publiques et Extérieures pour les marques.

Cette offre, emmenée par Hélène Ribault, Directrice de PRIVATE, vient compléter le savoir-faire de l'agence Havas Event dans le secteur du premium et du luxe.

Les trois chaînes du groupe France Médias Monde s'adressent depuis Paris, aux cinq continents, en quatorze langues. Raconter la France est un de leur signe distinctif dans le paysage des grands médias internationaux. L'actualité mondiale foisonnante que RFI, France 24 et Monte Carlo Doualiya traitent tous les jours s'accompagne de programmes dédiés au patrimoine, à la culture et à l'économie de notre pays. Présents sur toutes les antennes radio et télévision du groupe, ces rendez-vous d'information et ces magazines, suivis chaque semaine par des dizaines de millions d'auditeurs, de téléspectateurs, et d'internautes, répondent à « une envie de France » qui est réelle dans le monde .

Le groupe France Médias Monde est également engagé dans des actions de partenariats, de coopération ou encore de promotion de la langue française qui contribuent à mettre en lumière la France et ses grands acteurs.





## INFORMATIONS PRATIQUES

[www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com)



[https://twitter.com/good\\_france](https://twitter.com/good_france)



Identifiant : Good\_France



<https://www.facebook.com/projetgoodfrance>

### CONTACTS PRESSE

**Pierre Laporte Communication**

**+33 (0)1 45 23 14 14**

Frédéric Pillier : frederic@pierre-laporte.com

Laurence Vaugeois : laurence@pierre-laporte.com

Sarah Plessis : sarah@pierre-laporte.com

---

**Christine Delterme**

**+33 (0)6 60 56 84 40**

c.delterme@wanadoo.fr