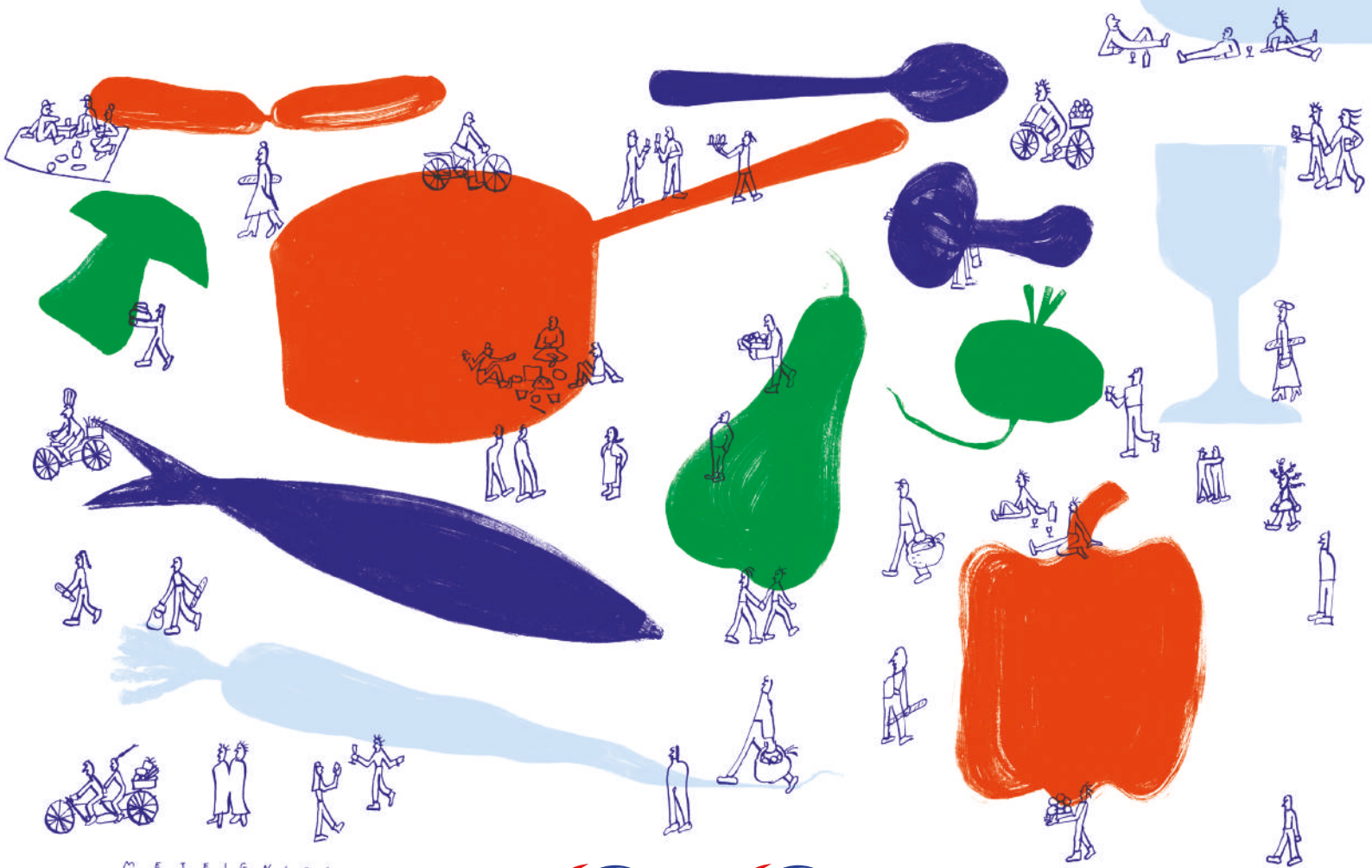


GOÛT DE FRANCE

21
M A R S

Fêtez
le printemps
de la gastronomie
française



M E T E I G N I E X

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com

DOSSIER DE PRESSE

5^{ÈME} ÉDITION GOÛT DE/GOOD FRANCE
JEUDI 21 MARS 2019

ÉVÈNEMENT À L'INITIATIVE
DU MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET
D'ALAIN DUCASSE

LANCEMENT AU QUAI D'ORSAY
LE 21 FÉVRIER 2019

PRESSE : Myriam ZIAD - ziadmyriam@gmail.com - +33 (0)6 68 33 06 70

“

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

ALAIN DUCASSE



« Seul le producteur peut expliquer où l'on en est avec la saison. C'est pourquoi le lien au chef est crucial. »

HÉLÈNE RÉGLAIN

Producteur de Qualité, La Ferme d'Artaud

« Les chefs ont un rôle important. Leurs décisions auront donc un impact capital et entraîneront des répercussions positives sur les ressources de demain. Nous ne devons pas regarder dans le vide mais imaginer l'avenir ensemble. »

ALEXANDRA COUSTEAU

Fondation No More Plastic

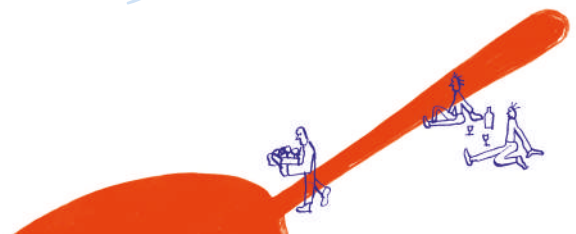
« La cuisine écoute ce que le jardin a à nous dire. »

SANG-HOON DEGEIMBRE

L'air du temps, Belgique

« Notre patrimoine culinaire est unique par sa diversité. Notre patrimoine culinaire est-il le meilleur ? Ce n'est pas le propos. Ce qui est certain, c'est qu'il est unique par sa diversité, par la qualité de ses produits et les savoir-faire de ses artisans de la terre et de la mer qui, au fil des générations, ont tissé cette toile incroyable que représente la gastronomie française. Il n'existe pas une commune en France qui n'ait sa propre spécialité - qu'il s'agisse de chocolaterie, de pâtisserie, de charcuterie, de vin, etc. - et ça, c'est unique ! »

GUY SAVOY



ÉDITORIAL DE JEAN-YVES LE DRIAN, MINISTRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES



L'opération Goût de / Good France rassemble, sur les cinq continents, des chefs issus de tous les horizons pour célébrer la vitalité et la créativité de la gastronomie française.

Pilier de notre patrimoine, la gastronomie est un formidable levier de promotion des territoires, des terroirs et des produits français. Cette année, c'est la Provence et son art de vivre méditerranéen qui seront mis à l'honneur. Au sein de plus de 150 ambassades et consulats de France à travers le monde, les produits et recettes de cette belle destination se verront sublimer le temps d'un dîner.

Parce que la France entend rester aux avant-postes de la mobilisation mondiale en faveur de l'environnement, nous avons souhaité que cette cinquième édition soit également l'occasion de mettre à l'honneur la cuisine responsable : des cuisiniers du monde entier inscriront un plat « pour la planète » dans leur menu.

Grâce aux efforts combinés des chefs et du réseau diplomatique français, c'est toute une stratégie d'influence mondiale se met en place pour porter haut les valeurs françaises et rappeler que les femmes et les hommes qui font vivre notre gastronomie sont résolument engagés pour relever les défis de notre temps.

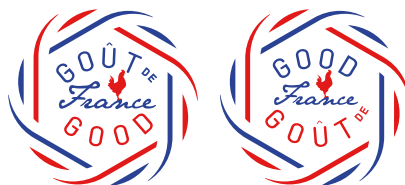
Du 21 au 24 mars, nous fêterons également sur notre territoire toutes les richesses de la gastronomie. Partout en France, des rencontres se tiendront pour permettre aux professionnels de partager leur talent, à travers des dégustations et des ateliers. Plusieurs écoles, collèges et lycées français organiseront par ailleurs des animations autour de l'alimentation responsable les 21 et 22 mars. Enfin, le 22 mars, l'UNESCO accueillera un colloque international portant sur « le goût au service de la santé des consommateurs et du développement territorial durable ». A travers l'engagement de six ministères, c'est l'Etat dans son ensemble qui se mobilise cette année pour donner encore plus de force et de visibilité à Goût de / Good France et à la gastronomie française.

Rendez-vous dès le 21 mars dans l'un des 150 pays participants !

JEAN-YVES LE DRIAN
Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères

LE FESTIVAL

GOÛT DE FRANCE



Le 21 mars prochain, Goût de/Good France revient : la plus grande manifestation au monde célèbre dans plus de 150 pays la gastronomie française !

Sur les 5 continents et dans plus de 150 ambassades et consulats de France, les chefs proposeront leur vision du « dîner à la française » autour d'une programmation enrichie et célébrant la cuisine responsable. **UN MENU POUR LA PLANÈTE** : chaque dîner illustrera une cuisine utilisant moins de gras, de sucre et de sel, précautionneuse du « bien manger » et de l'environnement.

Dès le 6 mars 2018, l'ensemble des restaurants 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 21 mars.

Goût de/Good France a choisi de soutenir, pour cette 5ème édition, la **Fondation « No More Plastic »**, représentée par Alexandra Cousteau. Elle animera par ailleurs une table ronde «**Good Impact** », le **22 mars à Paris** sur les problématiques de la préservation de l'environnement et des ressources, en présence de cuisiniers, de scientifiques, de chefs d'entreprise...

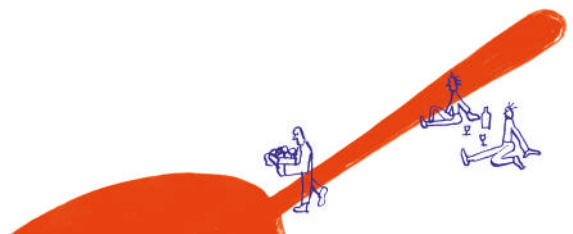
LA PROVENCE, destination à l'honneur de Goût de/Good France, sera valorisée lors de différents événements en France et à l'international. Pour la première fois, le Département des Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme lancent **MPG2019** (Marseille-Provence Gastronomie 2019) : 1000 événements pour une année de fête, de rencontres de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques, de potagers urbains... un véritable périple gourmand en Provence.

Et, du 21 au 24 mars, plusieurs rendez-vous festifs et populaires verront le jour partout en France. Banquets, dégustations, pique-niques et ateliers, permettront aux professionnels de partager leurs talents, leurs savoir-faire et leurs terroirs avec un large public.

Rendez-vous sur www.goodfrance.com et sur l'application Mapstr dès le 6 mars prochain

À l'occasion de l'événement **Goût de France/Good France**, Mapstr célèbre la gastronomie en réalisant la carte interactive de l'ensemble des manifestations culinaires. Découvrez tous les restaurants et les événements aux quatre coins du monde, géolocalisés sur la carte.

Mapstr est une application mobile permettant de créer très facilement une carte interactive afin d'y noter et de partager toutes ses adresses favorites partout dans le monde.



UN MENU POUR LA PLANÈTE



Dans le prolongement de la COP 21 et des Etats Généraux de l'Alimentation, la France est aux avant-postes de la mobilisation mondiale en faveur de l'environnement. Goût de/Good France, l'événement référence du rayonnement de la gastronomie française s'inscrit en 2019 dans une démarche plus respectueuse des ressources de la planète, et pour **UNE CUISINE RESPONSABLE**.



Christopher Coutanceau ©pmonetta



San & Ben © Anthony Florio

LIVRE BLANC DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

A l'heure des dérèglements climatiques et écologiques, le monde de la gastronomie a un nouveau rôle fondamental à jouer. Tant sur le plan de la santé que de l'environnement, de l'économie, de l'énergie, de la culture, de l'éducation que des liens sociaux, l'univers de la restauration doit plus que jamais s'inscrire dans une démarche vertueuse, durable et éco-responsable.

Réalisé en collaboration avec une trentaine de chefs français et étrangers, producteurs et prestataires engagés, le « Livre blanc de la gastronomie responsable » propose aux acteurs de la restauration de recenser les problématiques liées à cette thématique, en les articulant autour de six piliers :

L'approvisionnement et le menu ; Gaspillage, recyclage, pollution (air, terre, océan) ; La consommation d'eau et d'énergie, du bâtiment à la cuisine ; L'éthique et la santé au travail ; Les produits non-alimentaires (entretien, contenants, emballages) ; La communication interne et externe de l'entreprise.

Au-delà d'un état des lieux de la situation en France et dans le monde, **ce livre blanc offre des suggestions pratiques, des solutions concrètes, des contacts et des exemples tirés de divers retours d'expériences.**

A télécharger sur www.goodfrance.com

LE COMITÉ

MAURO COLAGRECO (Mirazur, Menton) • **SANG-HOON-DEGEIMBRE** (L'air du temps, Belgique) • **CHRISTOPHERCOUTANCEAU** (Restaurant Christopher Coutanceau, La Rochelle) • **ALAIN DUCASSE** (Ducasse Paris) • **JULIEN DUMAS** (Lucas Carton, Paris) • **MANON FLEURY** (Mermoz, Paris) • **ERIC GUERIN** (La Mare aux Oiseaux, Saint Joachim) • **PHILIPPE HARDY** (Le Mascaret, Blainville-sur-Mer) • **CHRISTOPHE HAY** (La Maison d'à Côté, Montlivault) • **MICHAEL KLOETI** (Michael's on the Hill, Etats-Unis) • **LORENZO LOSETO** (George Restaurant, Canada) • **VIRGILIO MARTINEZ** (Central, Pérou) • **DAN BESSOU DO** (Table de Ventabren, Ventabren) • **ALESSANDRA MONTAGNE** (Tempero, Paris) • **FRANÇOIS PASTEAU** (L'Epi Dupin, Paris) • **MICHEL PORTOS** (Le Poulpe, Marseille) • **DAVID ROYER** (Castel AC'h, Plouguerneau) • **NADIA SAMMUT** (Auberge La Fenièrre, Cadenet) • **PIERRE THIAM** (Yolele Foods, New York) • **ALICE WATERS** (Chez Panisse, Californie) • **DRIES DELANOTE** (Mille Couleurs, Belgique) • **GREGORY DELASSUS** (Ferme du Beau Pays, Borre) • **LAURIANE DURANT** (La Ferme du Vieux Poirier, Schopperten) • **ROLAND FEUILLAS** (Les Maîtres de Mon Moulin, Cucugnan) • **PIERRE GAYET** (Domaine des Vernins, Dornes) • **ERIC JACQUIER** (Lac Léman, Lugrin) • **EMMANUELLE MARIE** (La Petite Laura, Granville) • **HÉLÈNE RÉGLAIN** (La Ferme d'Artaud, La Chapelle Saint Sauveur) • **JOËL THIEBAUT** (Maraîcher, Paris) • **STÉPHAN MARTINEZ** (Moulinot, Paris) • **ALEXANDRA COUSTEAU & ROSALIE MILLER MANN** (Fondation No More Plastic) • **CAMILLE LABRO** (journaliste) • **JUAN ARBELAEZ** (Yaya, Paris)

LES GRANDES TENDANCES DE GOÛT DE/GOOD FRANCE 2019 DANS LE MONDE

Les pays les mieux représentés à ce jour lors de Goût de/Good France 2019

- | | | | |
|---|----------------|----|---------------------------------|
| 1 | Pologne | 9 | Mexique |
| 2 | Grèce | 10 | Portugal |
| 3 | Brésil | 11 | Indonésie, Norvège, Turquie |
| 4 | Danemark | 12 | Russie |
| 5 | Vietnam | 13 | Equateur, Ghana, Maroc, Ukraine |
| 6 | Royaume-Uni | 14 | Corée du Sud |
| 7 | Chine, Inde | 15 | Allemagne |
| 8 | Afrique du Sud | | |

Le nombre de chefs participants augmente dans plusieurs pays

+50%

Danemark, Bangladesh,
Vanuatu, Zambie

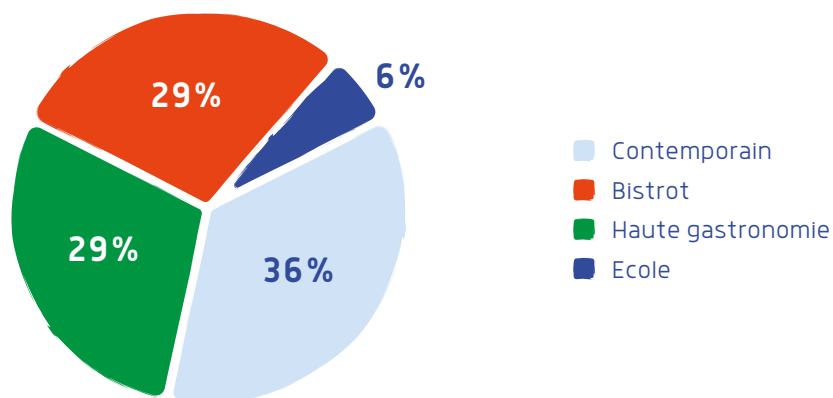
+30%

Togo, Arménie,
Monaco

+15%

Afrique du Sud,
Ghana, Lituanie

La typologie des restaurants participants 2019 à ce jour



De nouveaux pays participent pour la première fois

Papouasie-Nouvelle-Guinée, Malawi, Brunei, Irak, La Barbade.

TOUR D'HORIZON DES INITIATIVES GOÛT DE /GOOD FRANCE 2019

Ambassades et Consuls de France se mobilisent sur les cinq continents pour faire de Goût de/Good France un moment de festivités riche en initiatives insolites !

AU CANADA

A Montréal, au sein du Musée des Beaux-Arts, 9 binômes de chefs français et québécois uniront leur talent pour faire découvrir au grand public la richesse de la gastronomie française. Les bénéfices seront reversés à l'association caritative la Tablée des Chefs, dont la mission est de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes.

AU NIGERIA

A Abuja, un grand dîner aux couleurs de la Provence sera réalisé par six chefs nigériens et français et diffusé en direct sous le format d'un show culinaire télévisé. Chaque chef aura le défi d'intégrer dans son plat des condiments, épices, aromates et légumes que l'on trouve aussi bien en Provence qu'au Nigéria. Une belle opportunité de savourer des plats à la croisée des deux cultures.

AU PORTUGAL

Un grand concours culinaire est prévu entre les écoles hôtelières de Lisbonne, Porto, Coimbra, Lâmega, Portalegre et Faro, témoignant d'un véritable engouement des élèves pour la gastronomie française. Les deux chefs provençaux Christian Etienne (Maison Christian Etienne, 1 étoile) et Christian Peyre (Domaine de Bournissac) éliront le vainqueur et prépareront le dîner à l'ambassade.

A Porto, Goût de/Good France s'associe cette année à la Porto Food Week : une belle façon de célébrer la rencontre culinaire entre ces deux pays.

AU VIETNAM

Les Instituts français à Hanoï et à Ho Chi Minh Ville se mobilisent pour faire de Goût de/Good France un véritable festival de la gastronomie. Au programme, un mini-salon sur les études culinaires en France, des conférences sur le luxe gastronomique, sur la nutrition et sur la sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'une exposition photo. En parallèle, le grand public pourra découvrir l'engagement des chefs Goût de/Good France à travers des reportages et films gastronomiques.

AU GROËNLAND

Pour la première fois, le Groënland participera à Goût de/Good France avec les restaurants Ipiutaq Guest Farm et Kalaaliaraq. Dans les villes d'Ipiutaq et Nuuk, ces deux restaurants seront les adresses les plus septentrionales de l'édition 2019 !



Crédit : Agathe Devisme



AU GUATEMALA

A travers la capitale, un tour gastronomique en trolley bus permettra au grand public de découvrir une sélection de plats français réalisés par les restaurants Goût de/Good France guatémaltèques. Les participants seront accompagnés par un guide touristique qui retracera, en français et en espagnol, l'histoire de ces recettes.

EN GRÈCE

Dans le cadre du concours MaziChef, des dizaines de chefs grecs et français de renom seront en compétition pour la réalisation du meilleur éclair d'inspiration grecque, sucré ou salé. Après des sélections régionales, quatre finalistes proposeront leur création devant un jury réuni à l'ambassade de France à Athènes qui élira le meilleur chef pâtissier Goût de/Good France 2019.



EN AUTRICHE

Une randonnée gastronomique sera organisée à Vienne pour savourer les nouvelles recettes de Goût de/Good France 2019. Le temps d'une journée, les journalistes et les influenceurs locaux pourront découvrir la diversité de la gastronomie française aux quatre coins de la capitale autrichienne.

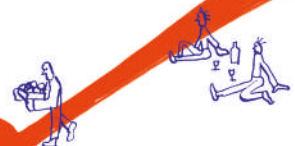
AU KAZAKHSTAN

Dans l'est du Kazakhstan, des masterclasses et des concours de chefs cuisiniers seront organisés avec la collaboration de l'Institut Le Cordon Bleu. Les lauréats seront annoncés lors d'un festival ouvert au grand public célébrant la haute gastronomie française.



DE GRANDS CHEFS ÉTRANGERS S'ENGAGENT POUR GOÛT DE/GOOD FRANCE

AU PÉROU	Virgilio Martinez (Central, Lima)
EN ESPAGNE	Elena Arzac (Arzac, San Sebastian)
EN ISLANDE	Sveinn Kjartansson (Aalto Bistro, Reykjavik)
EN INDONÉSIE	Chris Salans (Mozaic Restaurant, Denpasar)
AU LIBAN	Youssef Akiki (Burgundy, Beyrouth)
AU MEXIQUE	Guy Santoro (Almara, Mexico)
EN IRLANDE	Jérôme Fernandez (The Guinea Pig, Dublin)
AU GHANA	Kwame Amfo (Biishville, Accra)
AU LUXEMBOURG	Daniel Rameau (La Rameaudière)
AUX PAYS BAS	Jeroen Bavelaar (Posthoorn, Monnickendam)



GOÛT DE / GOOD FRANCE CÉLÈBRE LA PROVENCE À TRAVERS LE MONDE !

AU ÉTATS-UNIS

À New-York, la gastronomie française sera célébrée lors d'un festival de 4 jours aux couleurs de la Provence. Un banquet festif à quatre mains sera préparé par le chef des cuisines du consulat Sébastien Baud et la cheffe Georgiana Viou (La Piscine). Dan Bessoudo, chef étoilé de la Table de Ventabren réalisera ensuite un dîner d'exception au consulat général de France. Tout au long du festival, Pascaline Lepeltier, élue meilleure sommelière de France en 2018, animera des dégustations de vins de la Provence dans plusieurs bars new-yorkais, tandis que des ateliers provençaux seront réalisés dans un institut de formation culinaire. Pour clôturer ces 4 jours de festivités, le chef Eric Ripert (Le Bernardin, 3 étoiles) accueillera un dîner caritatif au sein de son restaurant, aux côtés du chef Gérard Passédat (Le Petit Nice, 3 étoiles).

EN CORÉE DU SUD

La cheffe étoilée Fanny Rey (L'Auberge de la Reine Jeanne, 1 étoile) et le chef Guillaume Sourrieu (L'Épuiette, 1 étoile) prépareront un dîner de gala à l'ambassade de France à Séoul, aux côtés du chef de la résidence, Laurent Dallet. Cinquante convives de haut niveau des milieux politique, économique, culturel, universitaire, ainsi que des prescripteurs et des influenceurs seront réunis à cette occasion.

EN BELGIQUE

À Bruxelles, le binôme de chefs provençaux Lionel Levy (L'Alcyone, 1 étoile) et Matthias Dandine (Le Saint-Estève, 1 étoile) réaliseront un dîner de prestige à la Résidence de l'Ambassadeur de France, accompagné d'une exposition sur la Provence.



Affiche New-Yorkaise

LE 21 MARS : UNE EXPERIENCE POUR CHAQUE GASTRONOME

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

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

UN GRAND BANQUET PROVENÇAL

Au cœur de Paris, UN GRAND BANQUET PROVENÇAL, orchestré par Gérard Passédat, les chefs Armand Arnal, Jean-André Charrial & Glenn Viel, Clément Higgins, Michel Portos, Sébastien Richard, avec le concours de l'Ecole Ferrandi. Ils proposeront un menu en 5 actes sur le thème de la cuisine responsable et méditerranéenne. Des produits en direct de la Provence avec les MIN de Marseille et Chateaufort.

(cf. menu page 18)

Prix du menu : 15 euros - sur réservation - en partenariat avec Guestonline.

Lieu : Pavillon Goût de/Good France au Village International de la Gastronomie

www.goodfrance.com

LES EXPERIENCES GOURMANDES

Les Expériences Gourmandes, en collaboration avec L'Office de Tourisme et des Congrès de Paris. Touristes et parisiens pourront découvrir une trentaine de lieux incontournables, restaurants, adresses référentes dans l'univers de la cuisine responsable.

www.parisinfo.com



Les 12 « Dîners Complices », du Collège Culinaire de France. Les producteurs, point de départ de toute cuisine de qualité, investiront les restaurants. En synergie avec les chefs, ils composeront un menu vivant et échangeront avec le grand public sur le moteur de leur passion

- **Auvergne-Rhône-Alpes** : **YOAN CONTE** (Bord du Lac, Veyrier du Lac).
- **Bourgogne, Franche-Comté** : **THOMAS COLLOMB** (La Rôtisserie du Chambertin, Gevrey-Chambertin) accueille **ISABELLE ET SYLVAIN OLIVIER** (Ferme Fruirouge).
- **Bretagne** : **SERGE LIGNIÈRES** (Le Gavrinis, Baden) accueille le producteur de saumon **LIONEL DUROT** (Lionel Durot), **OLIVIER REGENT** (Fromagerie de la Kérouzine) et les infusions d'**ADRIEN** et **CLAIRE POIRRIER** (L'Amante Verte).
- **Centre-Val de Loire** : **GAËTAN EVRARD** (L'Evidence, Montbazou) nous fait découvrir son maraicher **PIERRE MORAND** (Aux Raisons de la Terre) et l'apiculteur **ALAIN MARCHAIS** (Apis 37).
- **Grand Est** : **ROMAIN CREUTZMEYER** (Le Colbert, Strasbourg).
- **Hauts-de-France** : **PASCAL LEFEBVRE** (L'Auberge de la Marine, Le Crotoy) invite l'éleveur **ALEXANDRE LOYE** (La Ferme du Petit Bas Champ) et **ETIENNE HAUTEFEUILLE** (Distillerie d'Hautefeuille).
- **Ile de France** : **LOÏC LOBET** (Le Bon Georges, Paris) nous donne rendez-vous avec ses trois producteurs **NICOLAS VIDAL**, **JOSÉ GUEDES** et le vigneron alsacien **ARTHUR BOHN**.
- **Normandie** : **JEAN-LUC TARTARIN** (Restaurant Jean-Luc Tartarin, Le Havre) nous offre une rencontre avec **CHRISTOPHE CLÉMENT** (Huitres de Mille Dalenne) et le pêcheur **DAVID HEBERT** (Homard).
- **Nouvelle-Aquitaine** : **STÉPHANE POULIN** (La Ferme Lizarraga, Urrugne) et son fromager **BENAT MOITY**.
- **Occitanie** : **GRÉGORY BERENQUER** (La Passerelle, Perpignan) compose son Dîner Complice avec **CLAUDE SARDA** (Abies Lagrimus), **PASCAL MIGLIORE** (Huitres Migliore) et le vigneron Jean Boucabeille.
- **Provence-Alpes-Côtes d'Azur** : **NADIA SAMMUT** (Auberge de la Fenièvre, Cadenet).
- **Pays de la Loire** : **LAURENT FAVIER** (Chai Nous Comme Chez Vous, Ile de Ré).

LES DUOS DE COLLECTIONNEURS, RENCONTRE D'UN CHEF PROMETTEUR ET D'UN CHEF D'EXPÉRIENCE...



Dix chefs Collectionneurs s'associeront pour proposer les « Duos de Collectionneurs », cinq dîners à quatre mains. Ces chefs, aux expériences et aux parcours différents, réaliseront ensemble un menu à la française pour Goût de/Good France. Attachés depuis leur création à accompagner les jeunes talents de la gastronomie, les Collectionneurs ont proposé à 5 chefs prometteurs de cuisiner avec des chefs d'expérience pour qu'ils conçoivent, ensemble, un menu à leur image.

GABIN BOUGUET, (Domaine Saint Clair)
et **OLIVIER DA SILVA** (L'Odas Restaurant, Domaine Saint Clair)
Lieu de rencontre des chefs :
Le Donjon - Chemin de Saint-Clair, 76790 Étretat

HUGO LORIDAN (L'Hostellerie du Château des Fines Roches)
et **JULIEN ALLANO** (Clair de la Plume)
Lieu de rencontre des chefs :
Le Clair de la Plume - 2 Place du Mail, 26230 Grignan

MÉLANIE SERRE et **LAURENT TROCHAIN** (Numéro 3)
Lieu de rencontre des chefs :
Numéro 3 - 3 Rue du Général Charles de Gaulle, 78490 Le Tremblay-sur-Mauldre.

LUCAS FELZINE (UMA Restaurant) et **HERVÉ RODRIGUEZ** (MaSa)
Lieu de rencontre des chefs :
MaSa - 112 Avenue Victor Hugo, 92100 Boulogne-Billancourt

JULIEN SCHAFFHAUSER et **JÉRÔME JEAGLE**,
respectivement second et chef de L'Alchémille
Lieu de rencontre des chefs :
L'Alchémille - 53 Route de Lapoutroie, 68240 Kaysersberg-Vignoble.

LES TABLES BARRIÈRE

Les Tables Barrière célébreront aussi « Le Dîner à la française » le 21 mars, en France et à l'étranger, en proposant un menu dédié sur le thème de la cuisine responsable (17 restaurants participants).

Voici un avant-goût de ce qui sera proposé... Direction La Baule, pour découvrir un « algo-chef » passionné : Mikaël Amisse. Ce chef des cuisines de l'Hôtel Royal Barrière imagine une carte délicieusement saine où les plats traditionnels s'agrémentent souvent d'algues, trésors de la nature environnante et formidables mines de protéines, de fibres et de micronutriments. Grâce à ses rencontres avec Thierry Galais, Michel Guérard et des producteurs locaux, Mikaël s'est rapidement érigé en spécialiste de l'algo-cuisine et invite l'or vert et toutes les richesses de l'océan dans ses assiettes. Wakame, Nori, Kombu, ou Dulce prodiguent ainsi leurs bienfaits sur un poisson rôti au four, avec un bar poché, dans une tombée d'épinards ou en caviar étonnant.

Au Fouquet's Marrakech, c'est le Chef Issam Rhachi (« Grand Chef de Demain » - guide Gault & Millau 2017) qui partagera sa passion autour de sa cuisine d'influence entre la tradition marocaine et le savoir-faire français.

« La gastronomie est beaucoup plus qu'un art de vivre. Elle est un art à part entière. Le rendre accessible au plus grand nombre est légitime et utile. »

DOMINIQUE DESSEIGNE

TOURISME ET GASTRONOMIE



« Les chefs sont des véritables passeurs de goût et d'émotions. Leur engagement et leur travail au quotidien contribuent significativement à la valorisation des produits français et de l'excellence de notre cuisine, mais aussi à la promotion des destinations touristiques françaises. Grâce à eux, à leur passion, la France rayonne dans le monde. »

JEAN-BAPTISTE LEMOINE

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

LA GASTRONOMIE, UN ENJEU D'ATTRACTIVITÉ MAJEUR POUR LE TOURISME

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

La gastronomie constitue l'un des piliers de l'attractivité touristique de la France. Avec un tiers des touristes qui déclarent venir en France pour son patrimoine culinaire, elle participe activement à son rayonnement international. La richesse et la singularité de notre cuisine, la diversité de nos terroirs, mais aussi l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, sont autant d'atouts qui concourent à maintenir la France en tête des destinations touristiques mondiales. Goût de/Good France valorise l'excellence de ce savoir-faire et constitue donc un outil essentiel pour la promotion de la destination France.

Goût de/Good France, un outil de rayonnement des destinations touristiques françaises

Cette année, Goût de/Good France valorisera, pour la seconde fois, une destination touristique française. Riche d'un patrimoine gastronomique exceptionnel et lieu de festivités culinaires en 2019, la Provence sera la destination à l'honneur.

Quelques chiffres Tourisme / Gastronomie en Provence (Bouches-du-Rhône) :

- **8 millions** de touristes accueillis chaque année
- **2,7 milliards** d'euros dépensés chaque année par les touristes
- **18** restaurants étoilés Michelin dans les Bouches-du-Rhône
- **6** AOP (Appellation d'Origine Protégée) en vin rouge, rosé et blanc
- **3** IGP (Indication Géographique protégée) dans les 3 couleurs
- Le département des Bouches-du-Rhône est le **1er** département producteur d'huile d'olive en France

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE INTERMINISTÉRIELLE

Pour la première fois, une dynamique interministérielle s'est engagée pour faire rayonner l'alimentation dans toutes ses dimensions, du 21 au 24 mars. Aux côtés du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, les Ministères de l'Agriculture et l'Alimentation, de l'économie et des Finances, de la Transition écologique et Solidaire et de l'éducation Nationale et de la Jeunesse s'emparent de la thématique de la cuisine et de l'alimentation responsable.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Dans le cadre de la semaine « Goût de/Good France » 2019, le ministre de l'agriculture et de l'alimentation, organise le 22 mars avec la directrice générale de l'Unesco et le directeur général de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) un colloque international intitulé «Le goût au service de la santé des consommateurs et du développement territorial durable » qui abordera les liens entre culture, éducation et alimentation et l'intérêt de mieux prendre en compte ces liens pour lutter contre l'obésité, contre le gaspillage alimentaire et pour répondre aux attentes sociétales. Le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation pilote le programme national pour l'alimentation ainsi que le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire qui vise à réduire de moitié des pertes et gaspillages en 2025.

Par ailleurs, la « loi EGalim » comprend de nombreuses dispositions visant à payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail, à encourager l'approvisionnement de la restauration collective en produits de qualité ou locaux et à soutenir une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous.

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

Depuis 2011, le Ministère de l'Economie et des Finances organise une fête populaire, gourmande et intergénérationnelle mettant à l'honneur la richesse de notre patrimoine culinaire français.

Durant quatre jours, ce projet national rassemble professionnels et grand public autour de valeurs communes comme le partage, la convivialité et la transmission des savoir-faire. Partout en France, de nombreux événements festifs, pédagogiques et accessibles au plus grand nombre sont organisés : banquets, dégustations, pique-niques, ateliers culinaires, conférences. Ce rendez-vous devenu incontournable participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France. Cette année encore, la gastronomie française résonnera sur tout le territoire français, du 21 au 24 mars, au travers de découvertes culinaires, d'éducation des palais et des papilles.

Cette 9ème édition permettra de mettre l'accent sur l'engagement de tous les acteurs en faveur d'une cuisine responsable.



Crédit : Jean Rottner

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

L'opération Goût de France, dédiée cette année à l'alimentation responsable, s'inscrit parfaitement dans le cadre des objectifs de développement durable (ODD) adoptés dans l'agenda 2030 de l'ONU, l'ODD 2 étant consacré à éliminer la faim, à promouvoir une agriculture durable et l'ODD 12 aux modes de consommation et de production durables.

Le ministère de la Transition écologique et solidaire s'associe pleinement à cette formidable initiative, car la santé de la planète est aussi liée à une alimentation responsable. En effet, l'alimentation représente 16% de l'empreinte carbone des ménages, principalement due à la production et à la transformation de nos aliments, et doit éviter le gaspillage.

Cette opération mettra en avant des initiatives montrant qu'il est possible de concilier le plaisir avec une alimentation durable et responsable : aliments de saison, locaux, produits dans le respect de l'environnement et qui permettent une rémunération décente des producteurs.



Crédit : Christophe Cazeau

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

L'alimentation fait pleinement partie de la culture française. À ce titre, l'école doit transmettre aux élèves ce patrimoine essentiel pour leur permettre de développer leur goût, leur connaissance de l'excellence gastronomique et de la richesse de l'agriculture française. Cela leur permet aussi d'apprendre à s'alimenter sainement dans le respect de l'environnement.

Tous les élèves, de la maternelle au lycée, sont concernés par une éducation à l'alimentation et au goût. Les actions en faveur d'une éducation à l'alimentation et au goût s'inscrivent dans le cadre du projet d'école ou d'établissement, en continuité des enseignements. Elles trouvent leur place dans la programmation du comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) où les élèves et leurs parents sont force de proposition avec les partenaires de l'école.



Un portail sur l'éducation à l'alimentation et au goût met à disposition des ressources : <http://eduscol.education.fr/education-alimentation>

La mallette des parents, en ligne, propose une fiche thématique « La place de l'alimentation dans l'apprentissage ».

21 MARS - MENUS GOÛT DE /GOOD FRANCE POUR UNE CUISINE RESPONSABLE

NADIA SAMMUT

L'Auberge La Fenière,

Cadenet, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Longtemps je contournais les cuisines car je ne pouvais pas manger ce que les autres mangeaient et les odeurs m'envahissaient ! Mais la cuisine est rassembleuse, fédératrice, synonyme de moment de joie et de partage... Elle fait souvent briller les yeux.

« Faire la cuisine » est ce moment de bonheur qui fait passer de l'ingrédient à l'assiette... Il y a quelques années, je décidais de faire la cuisine ! J'avais envie de rassembler autour de la table les mangeurs, les gourmands, les épicuriens pour une expérience culinaire assumée, un mélange de souvenirs d'odeurs de cuisine de mon enfance, de ma région et de mes voyages !

Des ingrédients issus d'une agriculture locale engagée et bio, des élevages respectueux de la planète et de l'environnement, des pêches locales, des farines de riz, de sarrasin, de châtaigne ou autre pois chiche moulues par mes soins.

Le menu que je vous propose vous raconte ma cuisine libre®

NADIA SAMMUT

MENU

Aigo Bulido, « sauvo la vido »

Saor de Maquereau

Céleri Royale

Daurade gravlax, fine crème de pomme de terre Mona Lisa, comme un caviar Maison

Feu, moelle de boeuf croustillante, légumes confits, truffes d'ici

Poulpe de roche, noir de seiche

Agneau de la Crau, agrume, vert Chermoula

Sorbet romarin, huile d'olive citron

Cacao, ail noir, levain de sarrasin et café

ou

Le célèbre Paris Lourmarin, praliné gingembre

Fromages...

Derrière chacun de nos fromages, il y a un petit producteur, une famille, une coopérative qui œuvre jour après jour par amour du terroir et du travail bien fait.

Le menu est à 90 euros en 7 services et 130 euros en 9 services.

CHRISTOPHE BEZANNIER
Restaurant La Belle Époque, Hôtel Barrière Le Normandy.
Deauville, Normandie.



www.hotelsbarriere.com/fr/deauville/le-normandy.html

Le Chef Christophe Bezannier propose une cuisine imaginative alliant des produits simples à des saveurs merveilleuses, le tout concocté avec des produits locaux de saison. Les plats à partager sont à l'honneur pour découvrir des saveurs insolites. Comme chaque Table Barrière, La Belle Époque met à l'honneur convivialité, hospitalité et partage.

Le Chef Christophe Bezannier, avec presque 20 ans d'expérience chez Barrière, présente pour Goût de/Good France son menu gourmand et responsable.



MENU

Velouté de butternut, huile de noisettes, soubise d'oignons et pain grillé

Saumon BIO snacké, chou-fleur cru et cuit, graines de courge

Camembert AOP de Normandie, salade de mâche et chutney de betterave

Pomme cuite au four, sauce caramel, sorbet cidre brut

Accompagné de cidre «Cuvée Colette» de la maison Dupont

Le menu est à 58€



“ La Gastronomie responsable passe aujourd’hui avant tout par le respect :

- Respect de l’environnement, avec des bâtis les plus écologiques possibles, tri des déchets, jardin en permaculture
- Respect des convives, avec un accueil convivial et un service pédagogique et attentionné
- Respect des producteurs, en les payant bien et en les valorisant au mieux

”
CHRISTOPHE HAY

MENU

CAVIAR DE SOLOGNE, royale de pomme de terre, noisette, cresson alénois

FOIE GRAS DE VILLERMAIN, cuit au sel, endive, chicoré, thym citron

CARPE « À LA CHAMBORD » truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

GÉLINE DE TOURAINE « DEMI-DEUIL », cerfeuil tubéreux, poireau,
sauce Albufera

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE, mousse légère,
copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

CHOCOLAT ORIGINE SÃO TOMÉ, en déclinaison, fleur de sel, sarriette

Le menu est à 120€



UN GRAND BANQUET PROVENÇAL

Pavillon Goût de/Good France au Village International de la Gastronomie.

Paris

Orchestré par Gérard Passédat, les chefs **ARMAND ARNAL**, **JEAN-ANDRÉ CHARRIAL**, **GLENN VIEL**, **CLÉMENT HIGGINS**, **MICHEL PORTOS**, **SÉBASTIEN RICHARD**, et avec le concours de l'École Ferrandi. Ils proposeront un menu en 5 actes sur le thème de la cuisine responsable et méditerranéenne



MENU

APÉRITIF : SÉBASTIEN RICHARD

Une anchoïade « mon chou »
Dans un chou pâtissier salé, une anchoïade, et 4 légumes représentatifs
de la Provence (céleri, carotte, fenouil, radis)

*

Huîtres de Camargue,
Au romarin brûlé et écume à la bière des gardians
(base de riz de Camargue)

*

Panisse/maquereau,
Sur un blinis à la farine de pois chiche, maquereau juste flashé cru, pickles
d'oignons au safran d'ici

ENTRÉE : MICHEL PORTOS

Cannelloni de caviar d'aubergine, vinaigrette citron - poutargue aux
herbes fines.

PLAT DE POISSON : JEAN-ANDRÉ CHARRIAL / GLENN VIEL

Loup de Méditerranée, pomme de terre, jus concentré de soupe

PLAT DE VIANDE : ARMAND ARNAL

Epaule d'agneau de la Crau confite, barigoule de fenouil et huile noire

DESSERT : CLÉMENT HIGGINS

Tarte au citron et olive noire



Le menu est à 15€

MICHAEL KLOETI
Michael's on the Hill
Waterbury, États-Unis

michaelsonthehill.com



Le restaurant de Mickael Kloeti « Michael's on the Hill » est situé dans une ferme de 1820 dans le Vermont. Sa philosophie : cuisiner et manger devraient nourrir l'âme autant que le corps ; acheter et manger au niveau local non seulement soutient la communauté mais offre également des produits de qualité et plus sain. Le restaurant utilise au moins 30 producteurs locaux différents.

Ce chef engagé, passionné de l'agriculture durable, encourage le plus grand nombre à participer à la protection de nos ressources naturelles, réduire la production de déchets, acheter des produits recyclés et prévenir la pollution.

MENU

Frites de légumes racines, fromage de chèvre local, truffe au miel

Pot au feu de jarret de porc local, graines de moutarde marinées

Sélection de fromages « Jasper Hill Creamery Harbison »,
confiture de figues

Crème brûlée à l'érable et sablés

Le menu est à 50€

JUAN MARIE ET ELENA ARZAK
Arzak
San Sebastian, Espagne

www.arzak.es

MENU

Maquereau reposé en shio koji, raisins de mer et piments piparra

Huîtres à la braise, cuisinées dans leur propre eau avec des ails
fermentés, de la vanille et du cacao

Mérou radiant avec son propre collagène renforçant sa texture et beauté,
foie aux raisins

Canard rôti avec des ingrédients de nos forêts et moringa

Assiette de fromages

Débris de cacao fumé, cendres de vanille et copeaux de chocolat

GOÛT DE/GOOD FRANCE, À L'INITIATIVE DU MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES



Le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères conçoit et met en œuvre la politique étrangère de la France. Ses priorités :

- Agir dans le monde pour la paix, la sécurité et les droits de l'homme ;
- Promouvoir les entreprises françaises sur les marchés extérieurs ainsi que l'attractivité de la France à l'étranger ;
- Définir et mettre en œuvre la politique d'attractivité touristique de la France.
- Contribuer à l'organisation d'une mondialisation qui assure un développement durable et équilibré de la planète ;
- Assurer la présence des idées, de la langue et de la culture françaises tout en servant la diversité culturelle ;
- Assurer la sécurité et l'administration des Français à l'étranger.

Le MEAE s'appuie sur un réseau de 176 ambassadeurs et 89 consuls à l'étranger, qui travaillent en lien permanent avec l'administration centrale située à Paris et à Nantes.

LES PARTENAIRES OFFICIELS



PROVENCE
TOURISME

MPG
2019 ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE
EN PROVENCE



En 2019, la Provence sera la destination phare de la gastronomie. A ce titre, elle sera valorisée lors des événements Goût de/Good France en France et à l'international. En effet, pour la première fois, le Département des Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme lancent MPG2019, Marseille-Provence Gastronomie 2019. 1 000 événements pour une année de fête, de rencontres de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques, de potagers urbains... un véritable périple gourmand en Provence.

Question à Martine Vassal, Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence

Vous êtes à l'initiative de l'événement « MPG2019 », pourquoi avoir choisi de mettre à l'honneur la gastronomie provençale en 2019 ?

Le Département des Bouches-du-Rhône a fait de la gastronomie un axe fort de son développement durable. Expression de l'identité du territoire, elle permet de soutenir la production agricole et de développer, à travers ses filières d'excellence, l'économie et la création d'emplois, avec ou sans diplôme. La gastronomie est aussi un vecteur d'attractivité pour le territoire au niveau national et international. Agriculture, environnement, santé, emploi, culture et loisir, la gastronomie est la filière transversale par excellence qui mérite d'être valorisée à travers un événement d'envergure comme MPG2019.

Question à Danielle Milon, Présidente de Provence Tourisme, Vice-Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, Vice-Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence déléguée au tourisme

Pourquoi le Département des Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme sont-ils partenaires de Goût de France en 2019 ?

Valoriser la gastronomie, c'est accroître l'attractivité du territoire pour attirer de nouveaux touristes. La Provence dispose d'une vraie personnalité culinaire. Elle est riche de paysages et de produits d'exception mais aussi de chefs et de producteurs engagés dans la sauvegarde et le renouveau du goût provençal. Ainsi nous avons tout pour nous positionner comme une destination gastronomique d'envergure mondiale. Si aujourd'hui nous nous engageons dans l'aventure Goût de/Good France, c'est avec un objectif en tête : faire qu'en Provence la gastronomie soit une vraie motivation, pour les touristes du monde entier.

Question à Gérald Passadat, chef triplement étoilé du Petit Nice à Marseille, parrain de MPG2019

Qu'attendez-vous de l'événement Goût de/Good France ?

J'espère que le public portera un regard nouveau sur Marseille. Avant les années 2000, pour bien manger, il fallait visiter Paris, Nice ou l'Ouest de la France. Mais nous avons la chance de vivre sur un territoire dont l'identité culinaire s'ancre dans les tréfonds du régime crétois forgé par 2600 ans d'histoire. Goût de/Good France doit être un élan fabuleux pour la Provence et pour une nouvelle génération de chefs talentueux et de producteurs passionnés que le public doit découvrir.

LES PARTENAIRES



Atout France, l'agence de développement touristique de la France, est en charge de renforcer le positionnement de la destination France à l'international.

Lors du Conseil Interministériel du Tourisme du 19 janvier 2018, le Premier ministre a conforté le rôle de Atout France dans ses missions :

- Renouveler l'offre et de veiller à sa qualité grâce à l'ingénierie et les financements pour des projets touristiques structurants dans les territoires
- Favoriser le développement et la promotion des marques de destinations (et de leurs entreprises) à l'international

Grâce à ses 32 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.

Cette expertise lui permet de proposer à ses 1 300 professionnels partenaires des outils de compréhension de la demande et de conduire des actions marketing et de promotion autour des marques de destinations.

Plus de 2 800 opérations de promotion sont ainsi organisées chaque année dans le monde, ciblant les professionnels (voyagistes internationaux, presse et influenceurs) ainsi que le grand public.

Au cœur de ce dispositif, un média puissant, France.fr, permet d'inviter les internautes du monde entier (en 16 langues et 31 versions), à venir (re)découvrir l'art de vivre des destinations françaises.



Première destination touristique mondiale, Paris séduit autant par son patrimoine classique que par son esprit tendance. L'Office du Tourisme vous livre les clefs de la capitale.

L'Office du Tourisme et des Congrès de Paris a été créé en 1971 à l'initiative conjointe de la Ville de Paris et de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris. Il a pour mission d'accueillir et d'informer les visiteurs ; de promouvoir les atouts de la capitale, en France et à l'étranger ; d'accompagner les professionnels du tourisme parisiens. www.parisinfo.com



Face à une population mondiale croissante, une hausse de l'urbanisation et des ressources limitées, InVivo, premier groupe coopératif agricole français, souhaite garantir une alimentation saine et durable aux consommateurs, en investissant dans de nouveaux schémas de production.

Le développement des circuits courts et locaux, auquel InVivo participe activement avec ses enseignes Frais d'ici et Bio&Co, ne peut reposer intégralement sur un approvisionnement de proximité tant en quantité qu'en diversité des produits. L'agriculture urbaine apparaît alors comme une solution complémentaire puisqu'elle permet notamment de participer à la réduction d'empreinte écologique de la chaîne logistique alimentaire.

InVivo Food&Tech, le laboratoire d'innovation alimentaire du groupe InVivo imagine des modèles agroalimentaires pour le futur.

De cette réflexion est née récemment l'activité « La Plucherie by InVivo ». **La Plucherie** vient de « **pluches** », en art culinaire les sommités rares, fragiles et goûteuses des herbes aromatiques ; elles sont utilisées par les chefs à la recherche d'expériences gustatives plus intenses.

InVivo mixe ainsi le savoir-faire de l'agriculture française avec la modernité de nouvelles technologies au service de l'excellence gastronomique avec des produits à forte valeur ajoutée. Les micro-pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques, sont issues d'une agriculture hyperlocale et non traitées (sans pesticides). Les ingénieurs de La Plucherie by InVivo ont mis au point des techniques de cultures innovantes et durables en milieu contrôlé.

Le packaging est biodégradable et les livraisons sont effectuées à pied, en transports en commun ou en véhicule électrique* pour limiter l'empreinte carbone.

La Plucherie by InVivo permet de **tester ces technologies** qui seront **complémentaires aux agricultures traditionnelles** et à leurs évolutions. À horizon 2025, ces technologies rapprocheront l'agriculture 4.0 des lieux de consommation car elles offriront aux chefs la possibilité de cultiver des micro-parcelles sur leur toit ou dans leur restaurant. Chez InVivo Food&Tech, nous travaillons aux autres modèles de cultures urbaines comme des zones de cueillette en intérieur ou à la **vente de produits vivants** type aromates, fruits et légumes pour prolonger la durée de conservation et cueillir à pleine maturité au domicile.

Pour en savoir plus : laplucherie.com

Voilà une manière intéressante de penser l'antigaspi de bon goût !

*Growtruck : 1er véhicule électrique réalisée par Renault en exclusivité pour les restaurants « Les collectionneurs ».



Sarrade, marque emblématique du Groupe Coopératif Maïsador destinée exclusivement aux professionnels de la restauration, est l'ambassadeur des piliers de la gastronomie française.

Basée dans le Sud-Ouest de la France depuis sa création en 1850, Sarrade en promeut les plus belles valeurs, tant en France qu'à l'International.

Référent historique et passionné du foie gras, la marque met un point d'honneur à proposer des produits d'exception pour faciliter le quotidien des Chefs. Engagée pour préserver et faire connaître le savoir-faire gastronomique français, Sarrade offre des recettes de foies gras et viandes de canard issus de canards nés, élevés, et préparés en France. Au plus près du terroir et fort de son appartenance à la coopérative agricole Maïsador, Sarrade travaille main dans la main avec ses adhérents-agriculteurs, pour garantir une qualité incontestable et une traçabilité totalement maîtrisée de ses spécialités de canard gras. Son offre gastronomique s'étend aux autres fondamentaux des métiers de bouche comme le Jambon de Bayonne. Cette spécialité emblématique du Pays Basque bénéficie d'une IGP et est le fruit d'un savoir-faire local transmis de génération en génération. Salé au sel minéral de Salies de Béarn, réalisé avec des porcs exclusivement élevés dans le Sud-Ouest de la France, le Jambon de Bayonne propose des saveurs singulières et délicatement salées ainsi qu'une texture d'un fondant incomparable. Il peut s'utiliser tel quel, en planches apéritives, en entrées ou en salades, ou bien cuisiné comme une aide culinaire pour un plat principal, du fait de son caractère très peu salé.

Pour en savoir plus : sarrade.fr



Fournisseur privilégié de l'excellence gastronomique française. Acteur central des filières agroalimentaires françaises et fournisseur privilégié des principaux artisans de l'excellence gastronomique française, le Marché International de Rungis, occupe une place tout à fait légitime et reconnue dans l'univers de la gastronomie de par la diversité et la qualité de son offre et le savoir-faire de ses professionnels.

Situé à 7 km de Paris, il s'est élevé en 45 ans au rang de premier marché de gros de produits frais au monde. Ce lieu unique, qui propose des produits en provenance du monde entier, doit son rayonnement aux produits des régions de France, dont la qualité assoit la notoriété de la gastronomie française. C'est à Rungis que l'on pourra trouver la plus large gamme de produits AOC, AOP, IGP, label rouge et autres labels qualité, sans oublier l'offre Bio qui connaît une forte progression. Par ailleurs, en tant que « centrale d'achats des commerçants indépendants », le Marché International de Rungis porte également les valeurs de proximité et de transmission, en étant le garant du maintien d'un commerce de détail alimentaire dynamique dans les centres villes - magasins et marchés - et en contribuant ainsi à la diversité des formats de distribution.



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 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 de 4500 producteurs et de 2500 opérateurs.



Le M.I.N. MARSEILLE PROVENCE est un acteur majeur dans l'approvisionnement en produits frais sur le territoire métropolitain. Quotidiennement plus de 300 agriculteurs et 100 opérateurs installés sur le marché proposent toute une gamme de produits de qualité, de grande fraîcheur, une garantie de traçabilité et une diversité de produits d'origine locale, régionale, nationale et internationale. Le MIN MARSEILLE PROVENCE concentre des produits, des métiers et des passions qui méritent d'être reconnus et valorisés.

Marc DUFOUR, Directeur Général de la SOMIMAR, gestionnaire du Marché d'Intérêt National Marseille Provence



Au cœur du 1er bassin de production de fruits et légumes français, le M.I.N. de CHATEAURENARD - PROVENCE est l'outil de mise en marché et de distribution de la production agricole provençale. Plus de 1000 producteurs locaux référencés viennent mettre à la vente une large gamme de produits d'origine Provence tout au long de l'année, devant une diversité d'acheteurs allant du commerce de proximité à la centrale d'achats ou l'export. Le M.I.N. de CHATEAURENARD - PROVENCE permet aux professionnels de s'approvisionner avec une garantie de saveurs et de fraîcheur au quotidien grâce à une saisonnalité respectée.



Barrière a le goût de tous les sens : la vue (la preuve ? Les sites prestigieux de ses Hôtels et Casinos, sans oublier - bien sûr - le cinéma), l'ouïe (la musique et les concerts), l'odorat (l'herbe des greens de golf et l'air du vent sur la mer ou à la montagne), le toucher (le bien-être et les Spa), et bien sûr le goût (Les Tables Barrière). Elles sont au nombre de 120, ces Tables qui ont le goût du goût.

Participer à l'édition 2019 de l'Opération Goût de France, créée voilà cinq ans pour mettre en valeur les talents - et pourquoi pas le génie du bon - des Chefs français et de leurs équipes, est une évidence et « une fierté » selon Dominique Desseigne, Président du Groupe.

En saluant cet événement dont l'objectif est d'avoir un écho international, il affirme : « La gastronomie est beaucoup plus qu'un art de vivre. Elle est un art à part entière. Le rendre accessible au plus grand nombre est légitime et utile. » Utile pour affirmer la créativité et l'énergie d'un prestigieux métier, et promouvoir à l'étranger (mais aussi auprès des Français) un tourisme du goût, ici en France. Voilà pourquoi le label Tables Barrière (restaurants et bars) veut compter dans cette Opération Goût de France.

Pour en savoir plus : groupebarriere.com



Le Collège Culinaire de France et son Appellation Restaurants et Producteurs Artisans de Qualité

Le Collège Culinaire de France est une association créée par 15 chefs français de renom et présidée par Alain Ducasse et Alain Dutournier. Il a pour vocation de mettre en valeur l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal en France.

Il regroupe plus de 2700 hommes et femmes de métier (Producteurs, Artisans, Vignerons, Restaurateurs) qui partagent les mêmes valeurs et se battent chaque jour pour faire émerger un nouvel éco système alimentaire, de la terre à l'assiette, fondé sur l'artisanat et la diversité.

Sur son site www.restaurantdequalite.fr, le Collège Culinaire de France donne accès gratuitement en un seul clic, partout en France, où que l'on se trouve, à une sélection unique de Restaurants de Qualité les plus proches.

Cette année encore le Collège Culinaire de France a décidé d'être partenaire de l'opération Good France avec de nombreux Restaurants de Qualité dans la sélection Good France 2019.

A cette occasion, le Collège Culinaire de France organisera un Diner complice chefs/producteurs dans chacune des 12 grandes régions de France. L'ambition du Collège Culinaire de France est d'offrir dans chaque région l'opportunité de venir échanger et découvrir en « live » la richesse des relations et l'histoire de l'élaboration des plats entre producteurs artisans et restaurant de qualité.

Good France est une vitrine de la gastronomie française ouverte sur le monde. La présence des Producteurs de Qualité au cœur des Restaurants de Qualité permet de mettre en valeur la richesse et la diversité des terroirs et de faire vivre concrètement les credos de l'Appellation : Il n'y a pas de cuisine de qualité sans producteurs de qualité. Il n'y a pas de producteurs de qualité sans transparence sur l'origine et les modes de production des produits. www.restaurantdequalite.com



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 2018, 585 adresses de restaurateurs et d'hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées par les Collectionneurs. Cuisine singulière, authentique, créative, simple, bouillonnante, légère, audacieuse... la gastronomie vue par les restaurateurs membres des Collectionneurs porte toujours la marque de la sincérité et du savoir-faire. Les restaurateurs de la communauté 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.

Pour en savoir plus : www.lescollectionneurs.com



Leader mondial de l'expédition de luxe et unique armateur français de navires de croisières, la compagnie PONANT a été fondée en 1988 par Jean Emmanuel Sauvée et une dizaine d'officiers de la marine marchande.

Depuis 30 ans, PONANT porte haut les couleurs de la France et fait voyager l'art de vivre à la française sur tous les océans du globe. Atmosphère intimiste, gastronomie raffinée et service 5 étoiles, cette « French Touch » tient une place de choix à bord des navires PONANT. Nos chefs ont ainsi à cœur de partager à bord leur passion pour cet héritage culinaire.

ENSEMBLE, Partageons, Imaginons, Décidons l'avenir de notre profession.

DIDIER CHENET, Président du 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 accompagnant au quotidien dans leurs activités et leur développement.



Euro-Toques, des artisans cuisiniers européens
au service d'une alimentation saine.

Depuis maintenant 30 ans, l'association Euro-Toques créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Exécutive à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique.

Une fois par an à l'invitation du Président de la Commission à l'Agriculture du Parlement Européen, Euro-Toques a le privilège d'être entendue par les députés européens, à qui l'association expose en direct les grands dossiers de la profession.

Ainsi, Euro-Toques est un véritable lobby, partenaire des institutions locales, nationales et européennes, qui participe au processus décisionnel interinstitutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais.



L'Association Française des Maitres Restaurateurs regroupe des établissements 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.

Votre Maître Restaurateur : Une garantie - Des engagements

Une garantie : Le titre de Maître Restaurateur est délivré par l'Etat et accordé par le Préfet. Il repose sur un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant qui vous garantit une cuisine faite maison : le professionnalisme et les qualifications du service et du chef, la traçabilité et la saisonnalité des produits ainsi que l'exigence d'une cuisine entièrement faite maison à partir de produits bruts et acquis majoritairement frais.

Des engagements : Votre Maître Restaurateur s'engage également à contribuer à une alimentation saine en consommation d'énergie, en émissions de gaz à effet de serre, limitant le gaspillage alimentaire et générant moins de déchets. Il privilégie les circuits courts, les produits de saison et limite le recours aux produits importés. Il s'approvisionne dans la mesure du possible auprès d'entreprises ayant développé un modèle écoresponsable. Enfin, il porte une attention particulière à la composition de ses menus, afin de contribuer à une alimentation saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels des consommateurs.

Partageant ainsi les valeurs de « Goût de France », les Maitres Restaurateurs participants vous accueilleront, avec beaucoup de plaisir, autour d'un apéritif, avant votre dîner... « à la française » !



No More Plastic Foundation est une fondation, à but non lucratif, en « mode start-up » au service du seul océan qui couvre cette planète - pour sensibiliser le public à la pollution plastique, préconiser des solutions alternatives aux produits en plastique à usage unique et favoriser des solutions novatrices pour inventer la consommation de demain. No More Plastic agit pour parvenir à un monde exempt de pollution plastique.

Dès le mois de mars, à l'occasion de l'événement Goût de France, No More Plastic proposera via son site internet aux consommateurs la Box No More Plastic, un coffret sur abonnement permettant de recevoir chaque mois un produit alternatif à un produit en plastique - une façon de faire découvrir aux consommateurs qu'il existe d'ores et déjà de multiples solutions innovantes, écoresponsables et design pour bannir le plastique à usage unique de nos cuisines et nos intérieurs.

Grâce aux fonds récoltés par les dîners Goût de France, dès Mai 2019, la Fondation No More Plastic mettra en place une campagne de sensibilisation dédiée aux enfants et effectuera une tournée de sensibilisation dans des écoles françaises à travers le monde (sur la base d'une sélection d'écoles dans les 150 pays participant à l'opération Goût de France).

L'objectif est de faire prendre conscience à la nouvelle génération qu'ils peuvent être celle du changement, leur donner le goût des gestes simples qui permettent de bannir le plastique, gestes et pratiques qu'ils laisseront à leurs propres enfants demain. Cette tournée sera aussi l'occasion d'un partage avec eux au sujet de l'impact de la pollution plastique sur l'environnement, sur notre santé et sur l'avenir de la planète.

A la fin de chaque rencontre, les enfants recevront une paille en verre à l'effigie de la tortue No More Plastic, ainsi qu'un diplôme No More Plastic VOICE FOR GOOD, pour les inciter à devenir les ambassadeurs de ce monde qu'ils doivent protéger de nous-mêmes, et de la pollution.

L'occasion aussi de parler avec eux de la tortue No More Plastic qui a une forme inhabituelle. Elle a une taille de guêpe car sa carapace a été enserrée par un anneau provenant d'un emballage plastique de pack de bières. Si cela ne l'a pas empêché de grandir, sa carapace s'est déformée pour présenter un étrange aspect. Plus qu'une tortue déformée, elle est aujourd'hui le symbole contre la pollution plastique dans l'océan.

Il est important pour la Fondation No More Plastic de sensibiliser la nouvelle génération car ils sont les citoyens, entrepreneurs, dirigeants, inventeurs de demain et ils auront à leur tour, à décider de faire des choix pour continuer de faire progresser l'humanité tout en protégeant encore plus que nous ne l'avons fait, les ressources naturelles de ce monde qui nous tient en vie.

JCDecaux

JCDecaux, N°1 mondial de la communication extérieure, est aujourd'hui présent dans plus de 75 pays et 4 280 villes de plus de 10 000 habitants, et joue un rôle majeur dans la transformation des univers urbains.

Tout a commencé en 1964 lorsque Jean-Claude Decaux installe les premiers abribus publicitaires à Lyon, poussé par la volonté d'embellir les villes en y installant gratuitement du mobilier urbain en échange de l'exclusivité de son exploitation publicitaire à des emplacements privilégiés. Depuis plus de 50 ans, les produits et services proposés aux villes par JCDecaux sont considérés comme la référence en matière de qualité, d'esthétique et de fonctionnalité. Grâce au savoir-faire de ses collaborateurs, l'excellence des réalisations du Groupe, notamment en matière d'entretien et la maintenance, est reconnue mondialement par les villes, les autorités aéroportuaires et de transports, ainsi que les annonceurs et participe à l'image de la France à l'étranger.

JCDecaux est heureux de s'associer à Good France et de contribuer ainsi au rayonnement mondial de la gastronomie française, emblème de notre pays.



FRANCE
MÉDIAS
MONDE

Ecouter et regarder le 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 treize autres langues) et Monte Carlo Doualiya, la radio en langue arabe.

Les trois chaînes émettent depuis Paris à l'échelle du monde, en 15 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 touchent près de 150 millions de contacts (45% en langues étrangères) dont 107,2 millions de téléspectateurs et auditeurs (mesurés dans seulement un tiers de leurs pays de diffusion), et 42,7 millions d'utilisateurs sur les environnements numériques (moyenne 2017). Les trois médias du groupe rassemblent 62 millions d'abonnés sur Facebook et Twitter (mai 2018).

France Médias Monde est la société mère de CFI, l'agence française de coopération médias, et est l'un des actionnaires de la chaîne francophone généraliste TV5MONDE.

Les trois médias du groupe accordent une place particulière à la culture et au patrimoine français. De nombreux sujets sont diffusés dans les journaux et des rendez-vous culturels réguliers, et mettent à l'honneur l'art de vivre à la Française, sur France 24 : « Vous êtes ici », « French Connection », « Paris Secret », ... sur RFI : « Le goût du monde », « Si loin, si proche », « Sound Kitchen », ... et sur MCD « Voyage en France », « Café chaud », ... Dans ce cadre, la gastronomie et les arts de la table trouvent toute leur place sur les antennes du groupe, heureux d'accompagner cette nouvelle édition de Goût de/Good France.

TV5MONDE

TV5MONDE, la chaîne culturelle francophone mondiale

Présente dans près de 200 pays et territoires, distribuée 24h/24 dans 318 millions de foyers raccordés, TV5MONDE propose une couverture plurielle de l'actualité internationale et une très grande variété de programmes (cinéma, fiction, documentaires, divertissements, magazines, musique, jeunesse, sport, spectacles etc.) le plus souvent sous-titrée en 14 langues. Premier diffuseur mondial des cultures francophones, TV5MONDE accorde sur l'ensemble de ses chaînes une grande place à l'art de vivre et en particulier à la gastronomie avec des émissions comme « Epicierie fine » présenté par le chef étoilé Guy Martin, « Goûtez-voir » (France 3), les « Escapades de Petitrenaud » (France 5) etc.

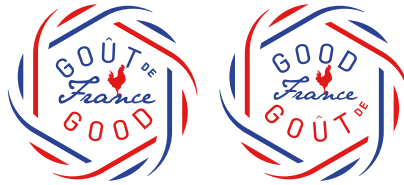
Le 8 avril 2015, elle a lancé TV5MONDE Style, chaîne thématique dédiée à la promotion, l'exposition et la diffusion des savoir-faire, des talents et des richesses « Made in France » à destination de l'Asie, de l'Océanie, de l'Orient, du Golfe Persique et depuis peu de l'Afrique.



Le magazine des chefs et des professionnels, acteurs d'une gastronomie bouillonnante et passionnée. Des rencontres humaines, des cuisiniers, des producteurs, des artisans, tous sincères dans leur engagement. Raconter le travail, les grandes émotions, les belles rencontres. Soutenir l'actualité des chefs et des acteurs de qualité. Amorcer des réflexions collégiales. Partager le dynamisme d'une profession. Mettre en lumière les professionnels de la terre, de la mer et du service.



#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



PRESSE : Myriam ZIAD - ziadmyriam@gmail.com - +33 (0)6 68 33 06 70

COORDINATION PROJET : Valérie D'ARC - valerie@festinconseil.com +33 (0)6 48 83 84 82

MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES :

Clément LALOUX - Chef de la mission de la promotion du tourisme
clement.laloux@diplomatie.gouv.fr +33 (0)1 43 17 44 16

Camille ELBER - Cheffe de projet promotion de la gastronomie
camille.elber@diplomatie.gouv.fr +33 (0)6 99 86 94 97

Aymeric MENARD - Chef de pôle promotion et communication
aymeric.menard@diplomatie.gouv.fr +33 (0)6 15 30 65 13

