



Goût de/ Good France rassemblera le jour du printemps, le 21 mars 2017, 2000 chefs, 2000 menus, sur 5 continents

Le 21 mars, Goût de / Good France rassemblera plus de 2000 restaurants dans 150 pays pour célébrer la gastronomie française. Orchestré par le Ministère des Affaires Etrangères et du Développement international et le chef Alain Ducasse, l'évènement s'inspire d'Auguste Escoffier qui initiait en 1912 « les Dîners d'Epicure » : le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde et pour le plus grand nombre de convives.

Ainsi, sous la forme d'un dîner, les chefs du monde entier rendront hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et de fédération autour de valeurs communes : le partage et le plaisir dans le respect de la planète et de la santé.

L'objectif : valoriser l'art de vivre à la française, les produits du terroir et plus largement, promouvoir la Destination France à l'international. En effet, un tiers des touristes déclarent venir en France pour sa gastronomie, dont le « repas gastronomique des Français » est classé au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco.

Le menu Goût de/ Good France se compose d'un apéritif « enrichi », d'une entrée, d'un ou plusieurs plats, de fromages et d'un dessert, accompagnés de vins et de champagnes français.

Les restaurants du monde entier, de la haute gastronomie au bistrot de qualité, sont invités à candidater sur le site www.goodfrance.com en proposant un menu valorisant la gastronomie française : une cuisine faite de produits frais, de saison et issus du terroir local.



Un Comité de sélection international de chefs validera à partir du 28 janvier 2017 la liste des chefs participants. Il sera en charge d'évaluer la cohérence et la qualité des menus proposés par les restaurants inscrits dans leurs zones géographiques respectives.

En 2015, la première édition avait fédéré plus de 1300 restaurants autour du « menu à la française ». Le 21 mars 2016, ce sont 1715 chefs qui ont participé à l'événement avec un accent mis sur les recettes inspirées du savoir-faire français. Le dîner a également été servi dans les 150 ambassades, sur les mers, à bord des navires de croisière Ponant, et dans les airs, pendant 24 heures, sur les vols Air France.

Pour cette troisième édition, l'événement valorisera les formations aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Notre gastronomie est la seule à former autant de chefs à travers le monde. Elle est considérée de fait comme la première école de cuisine au monde. Ainsi, les écoles et apprentis du monde entier seront associés à l'événement pour concocter des dîners « à la française » le soir du 21 mars.

Enfin, dans un esprit de partage et de convivialité, plusieurs chefs français échangeront leurs restaurants avec des chefs étrangers le temps d'une soirée.

Goût de/ Good France bénéficie d'un plan de communication d'envergure internationale permettant à l'ensemble des chefs participants de valoriser leur cuisine, leur savoir-faire, avec le soutien actif des ambassades, d'Atout France et des partenaires médias, France Media Monde, TV5 Monde, JC Decaux.

Le succès rencontré à chaque édition est également visible par les retombées médiatiques (presse, télévisions) et sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Instagram avec le hashtag **#GoodFrance**.

Site internet : www.goodfrance.com

Ecrire à l'équipe Good France : good.france@diplomatie.gouv.fr