



1000 chefs, 1000 menus
sur 5 continents

le 19 mars



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'approprieront 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.

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, 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 relayeront 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=PLm4Uf60qaQKHvSByzj6GzXedXmxxKkYX6&v=ADwjiZXtzHQ>

interview d'Alain Ducasse :

<http://www.dailymotion.com/video/km2zud8nBkvYlF9jVTE>

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



Moët Hennessy



**CONTACTS
PRESSE**

Pierre Laporte Communication

Frédéric Pillier : frederic@pierre-laporte.com

Laurence Vaugeois : laurence@pierre-laporte.com

Sarah Plessis : sarah@pierre-laporte.com

+33 (0)1 45 23 14 14

Christine Delterme

c.delterme@wanadoo.fr

+33 (0)6 60 56 84 40