

1 DINER FRANÇAIS

21 MARS



2000 CHEFS
2000 MENUS
5 CONTINENTS

rendez-vous sur www.goodfrance.com



Lancement au Quai d'Orsay – 7 mars 2017
DOSSIER DE PRESSE
[#goodfrance](https://twitter.com/goodfrance)

Contacts presse :

Cabinet du ministre des affaires étrangères et du développement international
01 43 17 57 93

Valérie Leveziel valerie@festinconseil.com
+33 (0)6 48 83 84 82

Anissa Kaci anissa@festinconseil.com
+33 (0)6 68 23 50 77





EDITORIAL DE **JEAN-MARC AYRAULT** MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL



La gastronomie est l'un des piliers du patrimoine français. Le caractère unique de nos produits et de nos vins reflète la diversité de nos paysages et de nos terroirs. Le savoir-faire de nos chefs et l'art de vivre à la française attirent les touristes et les voyageurs du monde entier. Aujourd'hui, notre gastronomie s'exporte. Elle est présente sur tous les continents et contribue au rayonnement de notre pays. Elle a toute sa place dans la diplomatie d'influence et la stratégie de développement touristique coordonnées par le ministère des affaires étrangères et du développement international.

Au-delà des touristes, dont plus d'un tiers déclare choisir la France comme destination pour découvrir sa cuisine et ses vins, ce sont également les chefs et étudiants étrangers qui se rendent en France pour se former aux techniques culinaires françaises. Nous disposons de formations culinaires prestigieuses et je souhaite que les établissements qui les portent soient plus visibles encore sur la scène internationale. C'est l'une de mes priorités, comme en témoigne la conférence des formations d'excellence au tourisme que j'ai mise en place. Elle sera notre vitrine officielle en matière de formation, pour les écoles de restauration et d'hôtellerie mais aussi pour l'ensemble des formations aux métiers du tourisme.

Ainsi, la formation sera au cœur de cette troisième édition de l'opération Goût de / Good France cette année et associera les élèves du monde entier aux différents dîners organisés sur les cinq continents.

En rassemblant 2 000 chefs, 150 ambassades de France et près de 250 000 personnes à travers le monde, l'événement Goût de France célèbre la cuisine et l'art de vivre à la française. Il a également pour but de rappeler que notre cuisine ne cesse de s'enrichir, grâce à la transmission d'un savoir culinaire, d'une part, et aux influences des chefs qui l'interprètent, d'autre part.

La France demeure la première destination touristique mondiale. 2016 restera une année à part, mais le nombre de touristes étrangers dans notre pays aura tout de même atteint 83 millions. Plus que jamais, il est fondamental de continuer à améliorer notre accueil pour atteindre l'objectif que nous nous sommes fixés : 100 millions de touristes en 2020. A cet égard, la gastronomie est l'un de nos meilleurs atouts et il nous appartient de la valoriser et d'en faire la promotion.



ÉDITORIAL DU CHEF ALAIN DUCASSE



Avec cette troisième édition, Goût de / Good France fait la preuve de la vitalité de la cuisine française contemporaine. Cette initiative dure parce qu'elle manifeste une vérité indiscutable : dans le monde entier, des cuisiniers, qui ont été formés aux techniques françaises, reconnaissent cette filiation et, de la même façon, partout dans le monde, des amateurs de bonne cuisine sont séduits par cette cuisine à la française.

Bien sûr, rien n'aurait été possible sans le soutien ferme et constant du ministère des affaires étrangères et du développement international et des nombreux partenaires qui nous accompagnent, certains d'entre eux depuis le début de cette aventure. Qu'ils en soient remerciés.

Ma gratitude va aussi à tous les cuisiniers qui ont librement accepté de participer à cette grande fête juste pour le plaisir de célébrer la cuisine française. Ce sont des professionnels jeunes ou confirmés, leur établissement est modeste ou réputé, bref, ils représentent la diversité de la scène culinaire d'aujourd'hui. Mais surtout, il faut souligner que l'immense majorité ne sont pas français, donnant ainsi à Goût de / Good France un immense retentissement international. Le 21 mars, dans le monde entier, les amateurs de belle cuisine dîneront à la française !



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Goût de / Good France
Le plus grand dîner français au monde
21 Mars 2017

2 000 chefs, 2 000 menus, 71 écoles de cuisine et 150 ambassades sur 5 continents...

www.goodfrance.com

Goût de / Good France est la célébration de la vitalité de la cuisine française, un trait d'union entre les cuisiniers du monde entier. Un événement qui fait dialoguer des cultures différentes en leur apportant un langage commun : celui de la cuisine française.



Après le succès de l'édition 2016 qui a vu la participation de 1 750 chefs dans 150 pays, l'édition 2017 de Good France sera lancée par Jean-Marc Ayrault, Ministre des affaires étrangères et du développement international, et le chef Alain Ducasse, le 7 mars 2017 au Quai d'Orsay.

Pour cette troisième édition, l'opération Goût de France sera placée sous le signe de la formation aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme en associant écoles et étudiants du monde entier. Les élèves de 71 écoles de cuisine participeront à l'événement pour préparer des repas à la française le 21 mars 2017.

Sur les cinq continents, plus de 2 000 restaurants, 71 écoles de cuisine, 150 ambassades de France à l'étranger, se mobiliseront le 21 mars 2017. Tous les styles de restauration sont concernés, de la haute cuisine au bistrot de qualité.

Ainsi, le 21 mars, dans le monde entier, pour plus de 250 000 convives, 2 000 chefs proposeront un menu valorisant la gastronomie française. Il sera composé de la manière suivante: apéritif et canapés, entrée, plat(s), fromages, dessert(s), accompagnés de vins et champagnes français.

Chaque menu proposera une cuisine utilisant moins de gras, de sucre et de sel, soucieuse du « bien manger » et de l'environnement. Le prix proposé est à la discrétion du restaurant et chaque établissement s'engage à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant au respect de la santé et de l'environnement.

150 ambassades françaises relayeront l'opération en organisant des dîners dans les résidences de France.

En France, près de 200 restaurants proposeront un menu spécial Goût de France / Good France le 21 mars.



GOÛT DE FRANCE : UN ENJEU ECONOMIQUE MAJEUR POUR LE TOURISME

« Le tourisme est une filière économique à part entière, une industrie à part entière, qui pèse plus de 7% du PIB français. Une filière qui représente des centaines de milliers d'emplois et qui est une chance pour l'avenir de notre pays. »

Jean-Marc Ayrault, Ministre des affaires étrangères et du développement international

Chaque année, de nombreux facteurs permettent à la France d'être la première destination touristique mondiale avec près de 83 millions de touristes en 2016.

La gastronomie française est l'un des piliers de son attractivité et participe pleinement à son rayonnement culturel. En effet, un tiers des touristes déclare venir en France pour sa gastronomie, dont le « repas gastronomique des Français » est classé au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco.

L'opération Goût de / Good France, par sa volonté de valoriser l'art de vivre à la française et les produits du terroir, contribue donc à la promotion de la Destination France. Chaque année, le ministère des affaires étrangères et du développement international s'engage fortement dans cette initiative.

Ainsi, cette troisième édition mettra en avant les formations aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme qui sont des éléments déterminant de la filière du tourisme. Différentes initiatives ont été mises en place à Paris et dans les ambassades pour associer les écoles et apprentis du monde entier à l'événement.

LUMIERE SUR UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Formés aux techniques culinaires françaises dans leur pays d'origine ou plus tard, dès leur arrivée en France, **notre pays attire de plus en plus de cuisiniers venus d'ailleurs**. Installés à Paris ou en province, ils apportent un regard personnel sur la cuisine d'aujourd'hui, mêlant le savoir-faire français et la sensibilité de leur terroir d'origine.

« En 2016, 21 % des étudiants d'Alain Ducasse Éducation sont internationaux, dont 39 % d'entre eux de Chine. Le nombre croissant de candidats en formation qui rejoignent les rangs de nos écoles pour se familiariser avec nos bases techniques est particulièrement significatif aujourd'hui. »

Alain Ducasse Éducation

Depuis le 6 mars 2017, l'ensemble des restaurants participants est présenté sur le site goodfrance.com. Sur les 5 continents, chacun peut identifier les participants situés dans sa ville ou son pays. 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 21 mars. **Il suffit ensuite de réserver en contactant directement le restaurant de son choix.**



LE 21 MARS, LES RENDEZ-VOUS A TRAVERS LE MONDE

- **Dans 150 pays** : 2 000 restaurants vont proposer les menus proposés par les chefs et découvrir leur savoir-faire et leur créativité.
- **À Paris** : Pour le lancement de la 3^e édition, chefs et écoles de formation (Alain Ducasse Education, Cuisine Mode d'Emploi(s) Thierry Marx, Ferrandi, Ferrières, Le Cordon Bleu, Lycée Jean Drouant) investiront pour la toute première fois le toit de l'Arc de triomphe. Entre 11h30 et 14h30, un millier de touristes et de Parisiens pourront déguster gracieusement des bouchées françaises, en avant-première du dîner Goût de France.
- **Dans 150 ambassades à l'étranger** : des dîners français s'organiseront pour faire découvrir notre gastronomie.

UN COMITE INTERNATIONAL DE CHEFS

Les restaurants du monde entier ont été invités à candidater sur le site www.goodfrance.com, en proposant un menu valorisant la tradition culinaire française. Un comité de sélection international de chefs et avec le soutien des ambassades, a ensuite validé la liste des participants en veillant à la cohérence et à la qualité des menus.

GOUT DE FRANCE UNE INVITATION AU VOYAGE AU CŒUR DE NOS REGIONS

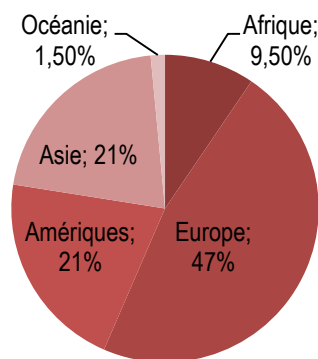
L'événement mettra en avant les contrats de destination France, valorisant des territoires urbains ou ruraux, littoraux ou montagneux, centrés sur le patrimoine naturel, artistique ou architectural, les activités sportives ou le bien-être.



LES RESTAURANTS PARTICIPANTS LA DIVERSITE AU RENDEZ-VOUS

Ils sont plus de 2 000 à avoir été sélectionnés par le comité des chefs. Bistrots, brasseries, restaurants contemporains ou de haute gastronomie. Tous ces chefs, fiers de participer à cet événement, partageront avec le plus grand nombre leur savoir-faire, leur créativité autour de dîners placés sous le signe de la convivialité.

➤ 2 000 restaurants sur les 5 continents :



➤ En France, toute la diversité régionale est représentée :

Auvergne-Rhône-Alpes

La Corne d'Or – Corenc
Pléthore & Balthazar – Lyon
Chez la Mère Bouvier – Montcet
Auberge du pont – Pont-du-Château
Le flamboyant – Riom
Le Cassoton – Rumilly
Domaine des Sequoias – Ruy
Cuisine en ville Karim Boulkhari – Villeurbanne
Auberge du Bacouni – Yvoire
Restaurant Badine – Grenoble

Bourgogne-Franche Comté

Château de Courban – Courban
Étincelles – Sainte-Sabine

Bretagne

Le Gavrinis – Baden

Centre-Val de Loire

Restaurant Le Lift – Orléans
Charles Barrier – Tours
Bistrot de la Tranchée – Tours

Grand Est

L'Assiette Champenoise – Tinquieux
Bistrot Moderne – Strasbourg
Le Chalet – Pierre-Percée
La Nouvelle Auberge – Wih-au-Val

Île-de-France

Le 6 Paul Bert – Paris 11
Spring – Paris 01
Chez la Vieille – Paris 01
Le Carré des Feuillants – Paris 01
Le Meurice Alain Ducasse – Paris 01
Le Dali – Paris 01
Champeaux – Paris 01
La Bourse et la vie – Paris 02
Aux Lyonnais – Paris 02
Benoit Paris – Paris 04
Anicia – Paris 06 - CFF
A. Noste – Paris 06
Restaurant Guy Savoy – Paris 06
Mangetout – Paris 06
Allard – Paris 06
Les Bouquinistes – Paris 06
Hôtel de Matignon – Paris 07
Le Jules Verne – Paris 07
Le Bistrot Belhara – Paris 07
Akrame – Paris 08
Laurent – Paris 08
Alain Ducasse au Plaza Athénée – Paris 08
Le Chiberta – Paris 08
Le 39V Restaurant – Paris 08
Le Relais Plaza – Paris 08
Le Bistrot Paradis – Paris 10
Au Trou Gascon – Paris 12
L'Assiette – Paris 14
IDA – Paris 15
Les Tablettes – Paris 16
Le Frank – Paris 16
Rech – Paris 17
L'Agapé – Paris 17
Caïus – Paris 17
Nomos – Paris 18
ORE – Ducasse au château de Versailles – Versailles
Gordon Ramsay au Trianon – Versailles

Occitanie

Auberge de Bardigues – Bradigues
Host & Vinum – Canet en Roussillon
Lou Cantoun – Cestayrols
Restaurant Alexandre – Garons
Lot'Antique – Gourdon
Restaurant du Pic du Midi – La Mongie
Le Pré Vert – Lannemezan
Auberge des Voutins : Méjannes les Ales
L'Ancienne École – Palau-Del-vidre
Le Py'R – Toulouse

Hauts-de-France

Bellevue – Le Crottoy
Clément Marot – Lille
La Table des Corderies – Saint Valéry sur Somme

Nouvelle Aquitaine

Illura La Réserve – Saint-Jean de Luz
Les Clefs d'Argent – Mont de Marsan
La Tupina – Jean-Pierre Xiradakis – Bordeaux
Cyusha – Bordeaux
Bistro Baya – Capbreton
Yeuse – Châteaubernard
Les Contes de Bruyères – Servières-le-Château

Normandie

Le Mascaret – Blainville-sur-mer
La Renaissance – Argentan
À Contre Sens – Caen
Jean Luc Tartarin – Le Havre
À l'Ardoise – Saint Hilaire du Harcouet
Le 1899 – Tourgeville
L'Odas – Rouen

Pays-de-la-Loire

Fontevraud Le Restaurant – Fontevraud l'Abbaye

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alcyone – Marseille
L'Épuisette – Marseille
Casa Mia by Chef Lemarié – Aix-en-Provence
L'Esprit de la Violette – Aix-en-Provence
Le Bercail – Avignon
La Fleur de Thym – Bornes les Mimosas
Cap120 – Bormes-les-Mimosas
La Cabane de l'Écailler – Cannes
Carlton Restaurant – Cannes
Le Bistrot gourmand – Cap d'Ail
La Table d'Yves – Fayence
Le jardin du quai – L'Isle-sur-la-Sorgue
Le Petit Henri – L'Isle-sur-la-Sorgue
Hostellerie Berard & spa – La Cadière d'Azur
Hostellerie de l'Abbaye de la Celle – La Celle
Planches et Gamelles – Le Lavandou
Le Petit Nice – Marseille
Les Trois Forts – Marseille
Bastide de Moustiers – Moustiers-Sainte-Marie
Auberge de Théo – Nice
La Langouste – Nice
Olive & Artichaut – Nice
Elsa – Roquebrune Cap Martin
Les Pins – Sillans la Cascade
L'Ambroisie – Vence

* Restaurants de qualité reconnus par le Collège Culinaire de France, participant à l'événement.



- **A travers le monde**, quelques chefs emblématiques :

Elena Arzak (San Sebastian/Espagne), Kiyomi Mikuni (Tokyo/Japon), Helena Rizzo (Restaurant Mani/Brésil), Jérôme Coustillas (Restaurant La Colline/Russie), Jorge Rausch (Bogota/Colombie).

- **Mais également :**

Les ambassades de France à l'étranger organisent des dîners en invitant un chef français à faire découvrir sa cuisine, Julien Duboué (A. Noste, Paris) à Malte ; Akrame Benallal en Inde ; Sébastien Sanjou à Pékin,

....

GOUT DE FRANCE – LES CHIFFRES CLES DE LA 2^E EDITION

Près de 200 000 convives autour d'un dîner français dans plus de 1 700 restaurants (étrangers à 85%) et 150 ambassades sur les 5 continents, mettant en lumière la créativité des chefs et le plaisir partagé dans le monde autour de la gastronomie française.

Les ambassades de France à l'étranger ont pour leur part accueilli quelques **7 000** invités dans leur résidence à travers le monde.

Au total, plus de **6 500 articles** publiés à travers le monde, une couverture télévisuelle dans une **quarantaine de pays** et, sur les réseaux sociaux, **3,5 millions de personnes** impactées par le hashtag **#GoodFrance** le jour de l'événement, dans plus de 30 langues.



QUELQUES MENUS

ETATS-UNIS

CHURCH & STATE BISTRO

Church Rd, Great Milton - OX44 7PD Oxfordshire

Chef: Tony Esnault

Entrée

Le Cachat, fromage de chèvre, lavande, miel, baguette grillée

Tarte aux oignons caramélisés, bacon fumé au bois de pommier

Plat

Coq au Vin, carottes glacées, champignons de Paris, sauce au vin rouge

Bouillabaisse provençale, crevettes, moules, palourdes, poisson de roche, fenouil, pomme de terre, poireau et rouille.

Fromage

Camembert, gruyère

Dessert

Tarte au Citron

Prix du menu : 49 € / 52 \$



FRANCE

LE MASCARET

1 Rue de Bas, 50560 Blainville-sur-Mer

Chef: Philippe Hardy

Entrée

Duo d'encornet et langoustines sur lit acidulé

Plat

Barbues "en portefeuille", jus d'étrilles corsé

Dessert

Crèmeux à la pistache, ganache guanaja et giottes confites

Prix du menu : 56€

MEXIQUE

BAKEA

Sierra Ventana 700-5, Lomas de Chapultepec - 11000

Mexico

Chef: Vicente Etcegaray

Entrée

Pressé de foie gras

Soupe de langoustine au parfum de coco, ravioles de crevettes

Plat

Magret de canard, chutney et épices
Tomme de Savoie et fourme d'Ambert, raisins, confiture d'abricot

Dessert

Rocher chocolat et noisette, crème de fruits et café

Prix du menu : 108 € / \$ 2 300 MN

CHINE

JINYUE

80 Renmin South Ave, 5F, Vip Jianjiang Hotel -

610012 chendgu

Chef: Christophe DUFOSSÉ

Entrée

Terrine de foie gras
Chutney aux fruits de saison
Pain à l'ancienne

Plat

Homard à la royale, scampi, crumble
Variation autour du pigeon, légumes du jardin, sauce teriyaki

Dessert

Mousse de fruits frais
Gelée et sorbet

Prix du menu : 24 € / 175 CNY



MAROC

LA TABLE

Royal Mansour Marrakech- 40000 MARRAKECH
Chef: Jérôme Videau

Entrée

Tourte de canard et foie gras à la Sarladaise

Plat

Filets de sole et légumes au bouillon d'algues kombu

Dessert

Petit baba aux fruits rouges, chantilly citronnée
Tarte croustillante au chocolat, glace à la vanille bourbon

Prix du menu : 61 € / 650.00 dirhams



FRANCE

LE DALI

228 rue de Rivoli – 75002 Paris
Chef: Jocelyn Herland

Entrée

Noix de Saint-Jacques en carpaccio, citron caviar
Ravioles de homard, légumes primeurs à l'estragon

Plat

Cookpot de petit épeautre et asperges vertes du Vaucluse
Filet de bœuf rôti, jus truffé et pommes soufflées

Fromage

Sélection de fromages français

Dessert

Paris-Brest

Prix du menu : 120€ hors boissons – 85€ accord mets/vins

POLOGNE

NOLITA

Wilcza 46 / 00-679 Warsaw
Chef: Jacek Grochowina

Entrée

Soupe à l'oignon et truffes
Homard à la nage

Plat

Saint-Pierre, cerfeuil, crème
Veau, morilles et céleri-rave

Fromage

Fromages français et pain maison

Dessert

Parfait au chocolat

Prix du menu : 65 € / 288 PLN

CAMEROUN

LE C'

Rue Tokoro – 3044 Douala
Chef : Abdou Karim/Jean M'bengue/Sene

Entrée

Saint-Jacques rôties dans son crémeux de poivrons rouges, chutney de courgettes et sorbet thym basilic

Plat

Dos de carpe à l'unilatérale, choux braisé, aux lardons et beurre blanc au champagne
Noix de filet de bœuf aux cèpes, conversation parmentière à la roquette

Fromages

Dessert

Marquise au chocolat, cigare croustillant aux amandes à la crème de riz, coulis de fruits rouges

Prix du menu : 43 € / 28000 CFA

Liste complète des chefs et leur menu à retrouver sur www.goodfrance.com.
Réservation en contactant directement le restaurant de son choix.



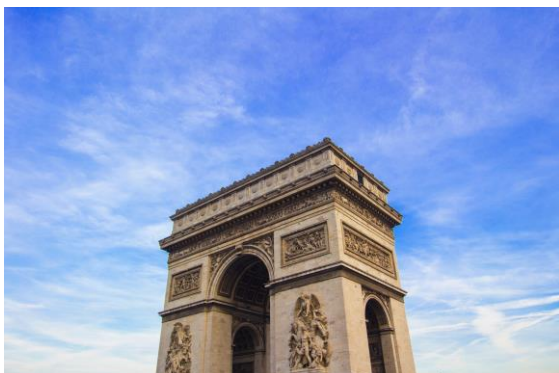
GASTRONOMIE, FORMATION ET TOURISME LES INITIATIVES DU MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL

Dans le cadre de la promotion du tourisme à l'international, le ministère des affaires étrangères et du développement international se mobilise pour mettre en avant la gastronomie et la formation aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. La troisième édition de Goût de France, placée sous le signe de la formation, reflète l'engagement du Quai d'Orsay.

MISE A L'HONNEUR DES ETABLISSEMENTS DE FORMATION LE JOUR DU 21 MARS :

Les étudiants invitent les touristes à découvrir la gastronomie française au sommet de l'Arc de Triomphe.

A l'occasion de la 3^e édition de Goût de France, six écoles de formation associées à dix grands chefs offriront des dégustations aux touristes, au sommet de l'Arc de Triomphe, le 21 mars, de 11h30 à 14h30.



Les étudiants des écoles **Ferrandi, Ferrières, Le Cordon Bleu Paris, Cuisine mode d'emploi(s), Alain Ducasse éducation et du lycée Jean Drouant** seront associés à des chefs pour réaliser près de 6 000 bouchées emblématiques de la cuisine française.

Cet événement, accessible au grand public sous réserve d'achat du ticket d'accès au site, sera l'avant-première des dîners Goût de France qui se dérouleront dans 150 pays.

Avec plus de 1,3 million de visiteurs en 2016, l'Arc de Triomphe constitue un véritable symbole pour la promotion de la destination France et sera le point d'orgue de l'événement Goût de France 2017. Associant la symbolique d'un monument national et patrimoine de notre culture, il est le monument du centre des monuments nationaux le plus visité, avec près de 80% de visiteurs étrangers.

Les ambassades de France associeront elles aussi les écoles lors des dîners Goût de France. En Argentine, 200 élèves seront conviés par l'ambassade de France pour participer à un « parcours des saveurs », à la découverte des produits de terroir français. Au Royaume-Uni, à l'initiative de l'Ambassade et de l'Association « Chef's adopt a school », des chefs français et étrangers réaliseront des « éducations au goût » dans les écoles britanniques. Un concours de desserts autour du rooibos sud-africain, selon une recette française, mettra trois écoles de formation en compétition à l'ambassade de France en Afrique du Sud. Aux Philippines, Le dîner de l'ambassade de France sera préparé par le



chef Pierre Cornelius en partenariat avec l'institut Vatel à Manille.

Parallèlement, plus de 70 établissements de formation participeront à Goût de France à l'étranger, sur les cinq continents.

LA CONFERENCE DES FORMATIONS D'EXCELLENCE DU TOURISME

En lien avec la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, la CCI Paris-Ile de France et l'institut Français du tourisme (IFT), une « conférence des formations d'excellence du tourisme » (CFET) a été créée afin de mettre en réseau et promouvoir les principales écoles et universités proposant des formations dans le secteur touristique.

L'appel à candidatures a été ouvert le 17 novembre 2016 lors de la deuxième conférence annuelle du tourisme. Les dossiers de candidature ainsi qu'une présentation détaillée de la CFET sont disponibles ici: www.cfet.cci-paris-idf.fr Un comité de sélection examinera les dossiers au printemps 2017.

CREATION DE MOOC DEDIE AU TOURISME

Atout France a lancé en décembre 2015 un MOOC (« cours en ligne ouvert à tous ») dédié au tourisme (ciblage prioritaire : accueil et langues). Il est disponible sur le site mooc-accueil.fr pour accompagner les professionnels français dans l'accueil de six clientèles étrangères identifiées comme prioritaires, avec des contenus adaptés.

Le MOOC accueil d'Atout France sera renforcé au printemps 2017 avec la création de modules spécifiques dédiés à l'œnotourisme et à l'écotourisme.

LANCEMENT D'UN PROGRAMME DE STAGES

Un grand programme de stages dans les cuisines des ambassades de France à l'étranger a été lancé lors de la conférence des Ambassadeurs en août 2016. A ce jour, une trentaine d'ambassades ont adhéré au programme.



LES PARTENAIRES



Atout France, l'agence de développement touristique de la France, est un GIE chargé de renforcer le positionnement de la destination France à l'international.

Son fonctionnement partenarial permet de fédérer l'action de tous ses partenaires (1 200 entreprises privées, collectivités locales ou associations) autour d'une ambition commune pour le tourisme français.

Atout France entretient une connaissance approfondie des marchés touristiques qui lui permet de définir les actions favorisant la venue de visiteurs en France. Elle apporte son expertise en ingénierie à ses partenaires afin d'accroître leur compétitivité et les accompagne également dans leurs opérations de marketing et de promotion à l'international. Enfin, l'Agence est chargée de missions visant à améliorer la qualité des prestations offertes aux visiteurs.

Atout France déploie ces missions à l'international, grâce à un réseau de 33 bureaux répartis dans 30 pays.



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 1 100 restaurants tenus par des artisans restaurateurs passionnés et qui partagent les valeurs défendues par l'association. Ce lancement a été suivi en janvier 2015 par celui de l'appellation "producteur artisan de qualité" qui regroupe à ce jour 250 producteurs et artisans car il n'y a pas de cuisine de qualité sans produits de qualité.



Le Groupe **ADP** construit, aménage et exploite des plates-formes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly et Paris-Le Bourget. En 2015, le Groupe ADP a accueilli plus de 95 millions de passagers sur Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, 2,2 millions de tonnes de fret et de courrier et plus de 55 millions de passagers au travers d'aéroports gérés à l'étranger par sa filiale ADP Management. Bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle et d'une forte zone de chalandise, le groupe poursuit une stratégie de développement de ses capacités d'accueil et d'amélioration de sa qualité de service et entend développer les commerces et l'immobilier. Parce que nos aéroports sont la première porte d'entrée dans notre pays et qu'ils en marquent le souvenir, nous les réinventons chaque jour pour en faire une vitrine vivante et moderne valorisant la France et sa capitale. Le Groupe ADP est fier de soutenir les valeurs positives d'excellence et de partage portées par Goût de France / Good France.



Ambassadrice de la gastronomie française, **Air France** propose à bord de ses cabines une expérience gourmande en plein ciel pour faire vivre un moment de plaisir. En œuvrant pour le rayonnement de cette cuisine aux quatre coins du monde, la Compagnie est naturellement partenaire de « Goût de / Good France ». Forte d'un héritage unique, Air France perpétue une tradition culinaire valorisant la haute qualité, le plaisir et la découverte, et enrichit sans cesse son offre de nouvelles attentions pour ses clients. Menus



traditionnels, créations originales, carte des vins et Champagnes rigoureusement sélectionnés, la Compagnie cherche toujours à faire voyager le savoir-faire français.



FRANCE
MÉDIAS
MONDE

Le groupe **France Médias Monde** réunit France 24, la chaîne d'information continue trilingue ; RFI, la radio mondiale et Monte Carlo Doualiya, la radio universaliste en langue arabe. Les trois chaînes émettent depuis Paris à destination des 5 continents en 15 langues. Les journalistes du groupe et son réseau de correspondants offrent aux auditeurs, téléspectateurs et internautes une information ouverte sur le monde, 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 rassemblent près de 100 millions d'auditeurs et de téléspectateurs (mesurés dans moins du tiers de leurs pays de diffusion). Les trois médias du groupe cumulent 31 millions de visites dans leurs environnements numériques chaque mois (moyenne 2016) dont près de 40% en langues étrangères. Ils rassemblent plus de 50 millions d'abonnés sur Facebook et Twitter. France Médias Monde est un des actionnaires et partenaires de la chaîne francophone généraliste TV5MONDE.

Les trois médias du groupe accordent une place particulière à la culture et l'art de vivre à la française. En plus des nombreux sujets diffusés dans les journaux, des rendez-vous culturels réguliers sont proposés sur France 24 (« Vous êtes ici », « French Connection », « Paris Secret », ...), RFI (« Le goût du monde », « Si loin, si proche », « Sound Kitchen », ...) et 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*.

JCDecaux

N°1 mondial de la communication extérieure, **JCDecaux** est aujourd'hui présent dans plus de 70 pays et 3 700 villes de plus de 10 000 habitants. Tout a commencé en

1964 par une idée simple : installer gratuitement du mobilier urbain dans les villes en échange de l'exclusivité de son exploitation publicitaire à des emplacements privilégiés.

Seul acteur mondial à exercer exclusivement le métier de la communication extérieure et à en développer toutes les activités: mobilier urbain, publicité dans les transports et affichage grand format, JCDecaux propose des produits considérés comme la référence en matière de qualité, d'esthétique et de fonctionnalité. Grâce au savoir-faire de ses collaborateurs, la qualité des services du Groupe, reconnue mondialement par les villes, les autorités aéroportuaires et de transports ainsi que par les annonceurs, 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.

Mauviel 1830®

Le Made in France entre héritage et modernité.

Mauviel 1830 est un acteur incontournable du marché des ustensiles de cuisson hauts de gamme, à destination des particuliers et des professionnels. Entreprise familiale depuis 1830, sept générations se sont succédées à la tête de la société préservant ainsi le savoir-faire et l'excellence de la marque. Depuis 185 ans la maison normande n'a de cesse de se réinventer séduisant autant par son audace que par son respect des traditions. Fleuron de la casseroleserie, Mauviel 1830 s'attache à faire rayonner l'art de vivre à la française dans le monde entier. Grâce à un savoir-faire d'excellence, la manufacture de Villedieu les Poêles, dans la Baie du Mont Saint Michel a dépassé les frontières et a largement conquis les habitants situés de part et d'autre des océans.



Martell, Mumm et Perrier-Jouët représentent aujourd'hui l'activité Cognac et Champagne du groupe de vins & spiritueux Pernod Ricard. Chacune des trois Maisons Martell, 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 France / 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.



Référence mondiale des guides gastronomiques auprès des professionnels et du grand public, **le guide Michelin** sélectionne depuis plus de 100 ans les meilleures adresses de restaurants, testées partout dans le monde par des inspecteurs professionnels, indépendants et anonymes.

Aujourd'hui, sur tous les supports papiers comme numériques, Michelin permet à chaque lecteur de trouver le restaurant qui lui correspond, quel que soit le budget ou le style de cuisine recherché, avec toujours la même exigence de qualité. Grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, dont les fameuses étoiles, le guide MICHELIN met chaque année en lumière de nouvelles tables et fait découvrir au grand public de nouveaux talents culinaires. Michelin est heureux d'être le partenaire de la troisième édition de Goût de / Good France, un événement qui permettra à chacun, aux quatre coins du monde, de célébrer l'excellence de la cuisine française en vivant une expérience unique.



RENAULT

La France au cœur du rayonnement de Renault

Depuis 116 ans, **RENAULT** contribue à écrire parmi les plus belles pages de l'industrie française. Berceau historique de l'entreprise, la France constitue le principal bassin d'emploi du Groupe à travers ses sites de recherche, d'ingénierie et de production. Pour croître à l'international, Renault investit durablement dans des usines compétitives et adaptées aux marchés sur lesquels il opère. Renault, Dacia et Renault Samsung Motors : avec des positionnements et des stratégies géographiques complémentaires, les trois marques du groupe séduisent un nombre croissant de clients sur les 5 continents.



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 de Rungis**, occupe une place – de par la diversité et la qualité de son offre et le savoir-faire de ses professionnels – tout à fait légitime et reconnue dans l'univers de la gastronomie.

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 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.



Entreprise fondée par Francis Staub en 1974, l'aventure **Staub** commence en Alsace dans l'Est de la France, région réputée pour son histoire riche et sa tradition gastronomique. Les produits Staub produits combinent savamment l'artisanat traditionnel et les technologies modernes. Sélectionnée par les chefs les plus réputés du monde entier, la cocotte Staub dispose d'un couvercle à picots®, une innovation qui permet aux gouttes de condensation de retomber uniformément sur la préparation. Les viandes restent tendres, les légumes



moelleux. Les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité et les vertus nutritionnelles sont préservées. Quel que soit le menu que vous concoctez avec la Cocotte Staub, vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !

TV5MONDE

Lancée en janvier 1984, **TV5MONDE**, la chaîne culturelle francophone mondiale, est l'une des premières chaînes du câble et l'un des plus grands réseaux mondiaux à diffuser 24h/24.

9 chaînes généralistes spécifiques à chaque continent, et TV5 Québec Canada, diffusée depuis Montréal.

2 chaînes thématiques : Tivi5 USA, chaîne jeunesse, et TV5MONDE Style, la chaîne « art de vivre ».

Son réseau de 11 chaînes distribuées dans 291 millions de foyers dans plus de 200 pays et territoires, sur toutes les plateformes et OTT, ainsi qu'une programmation localisée et sous-titrée en 13 langues* permettent à TV5MONDE de toucher aussi bien l'élite culturelle et économique que la communauté étendue de francophiles à travers le monde.

Ces différentes chaînes rendent possible l'adaptation des grilles aux fuseaux horaires, la régionalisation des droits et des contenus pour renforcer l'offre des programmes et mieux la localiser sur chaque chaîne. TV5MONDE propose ainsi une très grande variété de films exclusifs et sous-titrés, des événements sportifs mondiaux, des documentaires de qualité, des programmes jeunesse, des émissions de cuisine et de design, des jeux télévisés, ainsi qu'un traitement en profondeur de l'information internationale.

*Anglais, allemand, arabe, coréen, espagnol, japonais, mandarin (traditionnel et simplifié), néerlandais, portugais, roumain, russe, vietnamien et français.

LE FIGARO magazine

Grand quotidien national, Le Figaro poursuit sa tradition d'innovation, en étant présent sur les nouvelles plateformes de l'Internet et de la mobilité et en se diversifiant dans de nombreux secteurs de l'information.

Son titre principal, Le Figaro, est le premier quotidien généraliste national avec une diffusion de plus de 300 000 exemplaires. Le Groupe édite également le Figaro Magazine et Madame Figaro. TV Magazine est leader français de l'actualité télévisuelle, avec près de 6 millions d'exemplaires vendus chaque semaine et 17.3 millions de lecteurs.

Preuve que le Groupe croit en l'avenir du papier, il a lancé en mars dernier un nouveau magazine consacré à l'histoire : Le Figaro Histoire.

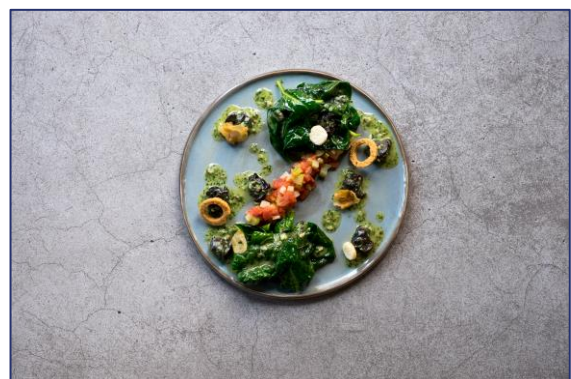
CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

Sites archéologiques de Glanum et de Carnac, abbayes de Montmajour et du Mont-Saint-Michel, châteaux d'If et d'Azay-le-Rideau, domaine national de Saint-Cloud, Arc de triomphe ou encore villas Savoye et Cavrois, constituent quelques-uns des 100 monuments nationaux, propriétés de l'Etat, confiés au **centre des monuments nationaux** (CMN).

Premier opérateur public, culturel et touristique avec près de 8,6 millions de visiteurs par an, le centre des monuments nationaux conserve et ouvre à la visite des monuments d'exception ainsi que leurs parcs et jardins. Ils illustrent, par leur diversité, la richesse du patrimoine français.

S'appuyant sur une politique tarifaire adaptée, le CMN facilite la découverte du patrimoine monumental pour tous les publics. Son fonctionnement repose à 80 % sur ses ressources propres issues notamment de la fréquentation, des librairies-boutiques, des locations d'espaces ou encore du mécénat. Fondé sur un système de péréquation, le centre des monuments nationaux est un acteur de solidarité patrimoniale. Les monuments bénéficiaires permettent la réalisation d'actions culturelles et scientifiques sur l'ensemble du réseau.

Après l'ouverture au public du Fort de Brégançon en 2014 et de la Villa Cavrois restaurée en 2015, le CMN assure désormais la gestion de la Villa Kérylos, propriété de l'Institut de France, et prépare, à Paris, l'ouverture à la visite de la colonne de Juillet pour 2018 et de l'Hôtel de la Marine pour 2019.



#goodfrance



INFORMATIONS PRATIQUES

www.goodfrance.com



https://twitter.com/good_france



Identifiant : Good_France



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

#goodfrance

Contacts Presse

Cabinet du ministre des affaires étrangères et du développement international
01 43 17 57 93

FESTIN CONSEIL

Valerie Leveziel

valerie@festinconseil
Tel. +33 (0)6 48 83 84 82

Anissa Kaci

anissa@festinconseil.com
Tel. +33 (0)6 68 23 50 77