

1 DINER FRANÇAIS

21 MARS



1000 CHEFS 1000 MENUS 5 CONTINENTS

rendez-vous sur WWW.goodfrance.com



Lancement de la 2^e édition de Goût de France / Good France

Quai d'Orsay – 28 janvier 2016

DOSSIER DE PRESSE

#goodfrance

Contacts presse :

Bertrand Chenaud (bertrand.chenaud@b-rp.fr)
Tel. +33 (0)1 47 03 68 93 - +33 (0)6 13 54 26 55

Camille Paul-Jousselin (camille.pj@b-rp.fr)
Tel. +33 (0)1 47 03 65 40 - +33 (0)6 77 69 79 77





ÉDITORIAL DU CHEF **ALAIN DUCASSE**



Le 21 mars, nous allons souhaiter bon appétit au monde entier. Si nous sommes capables, pour la deuxième année consécutive, de rééditer l'événement Goût de France / Good France c'est d'abord grâce à l'engagement efficace du Ministère des Affaires étrangères et du développement international.

Mais c'est aussi parce que cette initiative a su parler au cœur du plus grand nombre, par-delà les frontières et les cultures. Nous nous sommes adressés à tous ces cuisiniers de par le monde qui se reconnaissent comme continuateurs de la tradition culinaire française – et ils se sont engagés.

Nous nous sommes adressés à tous les amateurs de belle cuisine – et ils ont répondu présent. Mieux encore : nous compterons pour cette deuxième édition davantage de pays et de restaurants participants.

Voilà le grand succès de cette initiative : elle prouve que la cuisine française est portée par une dynamique puissante parce qu'elle parle un langage de générosité et d'humanisme. Le monde a besoin de cet appétit de bonheur.



EDITORIAL DE **LAURENT FABIUS**

MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL



L'opération *Goût de France / Good France* rassemble en un même soir, sur les cinq continents, des chefs de tous horizons. Avec un même objectif : célébrer l'excellence et la créativité de la gastronomie française.

Après le grand succès de la première édition l'an dernier, j'ai souhaité que cette opération soit renouvelée en 2016. Elle contribuera au rayonnement de la France.

Le 21 mars 2016, plus de 1 500 restaurants participeront à l'opération dans le monde entier. Nos ambassadeurs, déjà mobilisés l'an dernier, seront à nouveau les hôtes de dîners *Goût de France*.

Pour cette nouvelle édition, les préfets de région ont également été sollicités afin de participer à l'aventure. Nous souhaitons valoriser aussi les chefs français qui travaillent dans nos territoires – notamment les plus jeunes et les plus prometteurs – et mettre à l'honneur nos traditions culinaires régionales.

La gastronomie fait partie du patrimoine de la France. Elle constitue une part de notre identité : l'inscription par l'UNESCO en 2010 du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en témoigne. La gastronomie occupe une place importante dans l'image de notre pays à l'étranger et dans notre attractivité : près d'un tiers des touristes étrangers qui séjournent chez nous disent avoir pour principale motivation notre cuisine et nos vins.

Pilier de notre patrimoine et remarquable ambassadeur de la France, notre gastronomie doit donc être défendue, soutenue et promue. J'ai souhaité que le Quai d'Orsay prenne toute sa part dans cette tâche : l'influence de la France se joue en effet sur de multiples registres, notre diplomatie est globale et doit tous les investir.

Avec cette deuxième édition de l'opération *Goût de France*, nous convions le monde à savourer la France.

Rendez-vous le 21 mars prochain !



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Goût de / Good France
21 mars 2016

1500 chefs, 1500 menus, 150 ambassades sur 5 continents...
1 dîner pour célébrer la cuisine française autour du monde
www.goodfrance.com

Fort du succès de sa première édition, **Goût de / Good France** est réitéré en 2016, le **21 mars prochain**, avec la volonté que l'événement devienne pérenne chaque printemps.

Goût de / Good France, organisé à l'initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international, met en avant l'art de vivre à la française, les produits des terroirs et valorise la destination France. Plus que jamais, la gastronomie est un élément phare de l'attractivité touristique du pays.



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, l'événement reprend cette belle idée en associant **des restaurants aux quatre coins du monde**.

Plus de 1500 chefs sur 5 continents rendront une nouvelle fois hommage à l'excellence de la cuisine française et à ses valeurs de partage autour d'un menu dédié : des **recettes inspirées du savoir-faire français**. Les restaurants participants sont invités à concevoir leur menu selon le séquençage suivant: **apéritif et canapés, entrée, plat(s), fromages, dessert(s), accompagnés de vins et champagnes français**.

Chaque recette sera le témoin d'une cuisine utilisant moins de gras, de sucre et de sel, précautionneuse du « bien manger » et de l'environnement. Le prix proposé est à la discrétion du restaurant et chacun s'engagera à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant au respect de la santé et de l'environnement.

Au-delà des restaurants participants, les ambassades françaises relaieront également l'opération en organisant de leur côté des dîners dans les résidences des ambassadeurs.

Depuis le 28 janvier 2016, l'ensemble des restaurants participants est présenté sur le site www.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**. En raison du nombre de restaurants souhaitant encore participer, les inscriptions restent ouvertes jusqu'au 22 février, le Comité se prononcera sur cette liste complémentaire.

Rendez-vous le 21 mars 2016* dans l'un des 1 500 restaurants participants pour déguster les menus proposés par les Chefs et découvrir leur savoir-faire et leur créativité.

*Pour les restaurateurs fermés le lundi 21 mars 2016, l'événement se déroulera le mardi 22 mars 2016



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, a ensuite validé la liste des chefs participants.

Ce Comité a évalué la cohérence et la qualité des menus proposés par les restaurants inscrits, dans leur zone géographique respective.

Présidé par Alain Ducasse, il regroupe **une quinzaine de Chefs du monde entier**, parmi eux Paul Bocuse, Guy Savoy, Joël Robuchon, Thierry Marx, Stéphanie Le Quellec, Michel Roth (Bayview/Suisse), Benoit Violier (L'Hôtel de Ville/Suisse), Genaro Esposito (Tore de Saracino/Italie), Claude Troisgros (Olympe/Brésil), Kiyomi Mikuni (Mikuni/Japon), Mohamed Zai (Kenzi/Maroc), Raymond Blanc (Great Milton/Royaume-Uni).

GOUT DE FRANCE POUR FAIRE SAVOURER LA FRANCE

Le tourisme français est un « trésor national » : il représente 7,5 % du PIB et près de deux millions d'emplois non délocalisables. En 2015, ce sont 83.8 millions de touristes qui sont venus en France.

Aujourd'hui, la gastronomie est l'un des premiers critères cités comme déterminants par les touristes choisissant la France comme destination (un tiers des séjours), et elle participe très largement au rayonnement culturel de la France dans le monde.

Goût de France sera une nouvelle fois un formidable outil de promotion touristique de la destination France, et permettra de favoriser l'élan que mérite le tourisme français.



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.

20 contrats de destination ont été signés au Quai d'Orsay entre décembre 2014 et juin 2015 : *autour du Louvre-Lens, Auvergne destination nature, Biarritz golf, Bordeaux, Bourgogne, Bretagne, Corse, Dordogne, Guyane, Massif des Vosges, le Mont Saint-Michel et sa baie, Lyon citée de la gastronomie, Montagne du Jura, Normandie – Ile de France « destination impressionniste », Paris (« la ville augmentée »), Provence, Pyrénées, Val de Loire, Vallée de la Champagne, Voyage dans les Alpes.*



LES RESTAURANTS PARTICIPANTS LA DIVERSITE AU RENDEZ-VOUS

Ils sont plus de 1500 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.

En France, la diversité régionale ainsi que de l'assiette est représentée :

En Auvergne-Rhône Alpes, Julien Allano (Le Clair de la Plume)

En Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Gérald Passédat (Le Petit Nice), Mauro Colagreco (Mirazur)

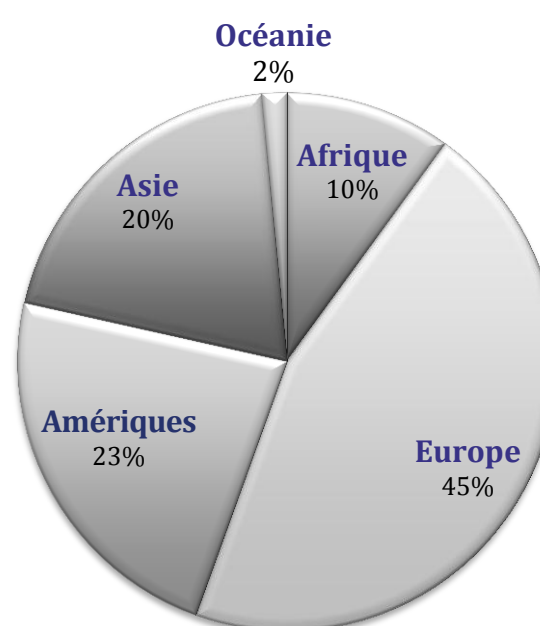
En Midi-Pyrénées, Pierre Lambinon (Le Py'R)

En Normandie, Olivier Da Silva (L'Odas) et Jean-Luc Tartarin.

A Paris, Akrame Benallal (Restaurant Akrame), Frédéric Vardon (39V), Jean-Louis Nomicos (Les Tablettes), Mathieu Sagardoytho (L'Agapé) et Pierre Sang (Pierre Sang in Oberkampf)



1500 RESTAURANTS SUR LES 5 CONTINENTS



A travers le monde, quelques chefs emblématiques :

Gaston Acurio Jaramillo (Lima/Pérou), Marco Sacco (Verbania/Italie), Raymond Blanc (Great Milton/Royaume-Uni)...

Et également : les ambassades de France à l'étranger organisent des dîners en invitant un Chef français à faire découvrir sa cuisine.

GOÛT DE/GOOD FRANCE – LES CHIFFRES CLES DE LA 1^{ERE} EDITION

Plus de 100 000 convives autour d'un dîner français dans **plus de 1300 restaurants** (étrangers à 85%) et **150 ambassades sur les 5 continents**.

Les ambassades de France à l'étranger ont pour leur part accueilli quelques **5 000 invités** en leur résidence à travers le monde.

Au total, **1500 repas Goût de / Good France** ont été servis ce soir-là, mettant en lumière la créativité des chefs et le plaisir partagé dans le monde autour de la gastronomie française.

La presse du monde entier s'est faite l'écho de cette première édition avec plus de **5 000 articles dans 150 pays**, des partenariats avec RFI et France Medias Monde, ainsi qu'une campagne d'affichage JC Decaux diffusée à Paris, dans 26 villes de province (Nice, Metz, Nantes, Toulouse...) et dans les aéroports de Paris CDG, New York JFK et Shanghai Pudong.



QUELQUES MENUS

AU BRÉSIL

OLYMPE

Rua Custodio Serrão 62– Rio de Janeiro Brésil

Chef : Claude Troisgros

Entrée

Terrine de Foie Gras

Plat

Escalope de saumon à l'oseille
Filet de bœuf au fleurie à la moelle

Fromage

Saint Marcellin

Dessert

Chariot de desserts
Millefeuille aux framboises

Prix du menu : 90 EUR (360 réal)



EN COREE DU SUD

LE COCHON

11-5 samchung-dong jongro-gu - 03049 Seoul

Chef : Sangwon Jeong

Entrée

Potage de légumes au fruit du gardénia

Plat

Coquille Saint-Jacques façon marseillaise
Rôti de porc, sauce crémée à la pomme

Fromage

Pain d'épices à l'Epoisses

Dessert

Sorbet de Skihye, boisson sucrée de riz
fermentée
Aubergine confite et crumble aux pommes

Prix du menu : 34.80 EUR (42,000KRW)

AU JAPON

MIKUNI

1-18 wakaba shinjuku-ku - 160-0011 TOKYO

Chef : Kiyomi MIKUNI

Entrée

Homard de Bretagne en gelée d'Unami d'or
Foie gras poêlé "Yuzu-miso" vinaigrette de soja

Plat

Dos de bar poché avec un consommé d'Unami
et Nori
Canard de Challans rôti au miel sauce wasabi

Fromage

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

Dessert

Dôme au chocolat "noir laque" avec glace vanille

Prix du menu : 155 EUR (20000 JPY)



EN POLOGNE

Sfera By Sebastian Krauzowicz

Bulwar filadelfijski 11 - 87-100 Torun - Pologne

Chef : Sebastian Krauzowicz

Entrée

Lotte et coquilles Saint-Jacques
Champagne/Fruit de Passion/Poivre Vert/Huile

Plat

Pigeon et Châtaignes / Betterave / Apple pie
Cabillaud/ Cresson / Chicorée / Truffe

Fromage

Munster / Figue / Miel / Calvados

Dessert

Fondant au chocolat / Vanille/ Framboise

Vin rouge

Prix du menu : 40 EUR



EN ALLEMAGNE

Reindls Partenkirchner Hof

Bahnhofstrasse 17 - 82467 Garmisch – Partenkirchen

Chef : Marianne Holzinger

Entrée

Galantine de lapin / anguille fumée / crème brûlée

Plat

Bouillabaisse de la mer et sa sauce rouille
Dos de chevreuil, sauce au vinaigre de vin rouge, pommes Reinette caramélisées, millefeuille de céleri

Fromage

Trappe noix, Fourme d'Ambert et confitures

Dessert

Crêpes « Rothschild » flambée

Prix du menu : 65 EUR



EN FRANCE

L'ODAS

Passage Maurice Lenfant – 76000 Rouen

Chef : Olivier Da Silva

Mise en bouche

Raviole de tourteau, jus de carapace

Entrée

Foie gras poêlé, salade de bulots au citron confit

Plat

Cabillaud des côtes normandes cuit lentement, agrumes et coquillages au beurre noisette
Le pigeon en deux cuissons, petit pois à la Française, jus corsé

Fromage

Sélection de fromages normands et cidre de Jean Roger Groult

Dessert

La pomme comme une omelette Norvégienne

Prix du menu : 65 EUR



EN FRANCE

ALLARD

41 rue Saint André des Arts – 75006 Paris

Chef : Laetitia Rouabah

Apéritif et canapés

Pâté en croute / gougères d'épeautre

Entrée

Asperges vertes de Provence en vinaigrette, œuf mollet

Plat

Canard de Challans à l'orange

Fromage

Charolais fermier, pousses de salade

Dessert

Tarte Tatin, crème épaisse

Prix du menu : 70 EUR

EN RUSSIE

Restaurant Brasserie Nord 55

10 Tverskoy blvd - 125009 Moscou

Chef : Michel Lombardi

Entrée

Dentelle de fromage cuit avec bourrata & Raviole de gambas aux petit pois doux

Plat

Carré d'agneau, avec sa croûte de sésame, sauce verte, et racine de printemps
Escalope de truite saumonée à l'ortie

Fromage

Sélection de fromage frais maison

Dessert

Crème brûlée aux fruits de la passion, coulis de dragon rose

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



LE MOT DE **PHILIPPE FAURE**

PRÉSIDENT DE ATOUT FRANCE



Avec la deuxième édition de l'opération Goût de France / Good France et la tenue d'un repas « à la française » le même soir du 21 mars sur les cinq continents, la gastronomie française sera à l'honneur dans plusieurs centaines de bistrots et de grands restaurants à travers le monde.

La gastronomie est désormais fille de la mondialisation. On voit émerger partout des cultures culinaires nouvelles, qui dialoguent entre elles et renouvellent les traditions. L'Inde, le Brésil, le Japon, la Chine, les Etats-Unis, le Mexique ou encore l'Europe sont aux avant-postes. La gastronomie n'est pas l'apanage d'une civilisation. Elle s'exporte très bien et c'est tant mieux.

La gastronomie n'est plus tout à fait non plus une affaire d'experts – et les nouvelles technologies savent amplifier cette démocratisation culinaire.

Dans ce concert international, la France peut apporter sa voix et célébrer les valeurs universelles de partage et de convivialité qui sont au cœur de la gastronomie, au cœur aussi d'un certain art de vivre dont les événements récents nous ont fait soudainement ressentir tout le prix et la saveur. L'UNESCO ne s'y est pas trompée en faisant entrer dès 2010 le repas gastronomique des Français dans le patrimoine immatériel de l'humanité.

Aussi, à la tête d'Atout France, je n'aurai de cesse de fêter la gastronomie et ses valeurs et de faire rayonner nos tables, nos produits et nos terroirs.



GASTRONOMIE ET TOURISME

LES INITIATIVES DU MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL

Le Ministère des Affaires étrangères et du Développement international, dans le cadre de son action globale, a fait du tourisme l'une de ses priorités. La gastronomie représente un pan important du commerce extérieur et du tourisme français, ainsi qu'un formidable atout pour l'attractivité de la France : un tiers des touristes étrangers citent le vin et la gastronomie comme motivations guidant le choix d'un voyage en France. Élément central de la culture et du patrimoine français reconnu par l'UNESCO, elle est également un facteur de rayonnement de la France, grâce à sa richesse et à sa diversité.

Dans le cadre de la promotion du tourisme en France, le Quai d'Orsay se mobilise pour mettre en avant la gastronomie, l'œnologie et les valeurs d'excellence, d'innovation et de diversité de la gastronomie française. L'opération « Goût de / Good France », qui promouvra le 21 mars prochain une cuisine française vivante, ouverte et innovante à travers le monde, s'accompagne de nombreuses autres mesures prises en faveur de la gastronomie :

ŒNOTOURISME

Le cluster œnotourisme de Atout France est chargé de mettre en œuvre les propositions élaborées par la Mission tourisme du Ministère des Affaires étrangères et du Développement international dans le cadre du Pôle d'excellence œnotourisme. Cette étroite coopération des professionnels permet de faire émerger de nouvelles synergies afin de permettre l'accueil d'un grand nombre de touristes désireux de découvrir nos vignobles. Un portail internet regroupant les principales destinations touristiques et les vignobles sera lancé le mois prochain au Quai d'Orsay.



ACCUEIL D'ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES POUR METTRE EN VALEUR LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE

A l'initiative de Laurent Fabius, le Quai d'Orsay a accueilli en ses murs de nombreux événements mettant à l'honneur la qualité des produits du terroir ainsi que le savoir-faire des acteurs de la gastronomie française. Le déjeuner « Foie gras autour du monde » qui a désigné des ambassadeurs du foie gras s'est ainsi tenu au Ministère tout comme le lancement de l'application « Métier de bouche » du Gault et Millau, le dîner des grands chefs en l'honneur du gagnant du Bocuse d'Or, ou encore un dîner d'exception concocté par 27 grands chefs français à l'occasion de la Semaine des Ambassadeurs.

SEMAINE DE LA GASTRONOMIE ISRAËL / CHICAGO

En parallèle de l'opération Goût de/ Good France, des semaines de la gastronomie françaises sont organisées à l'international grâce à notre réseau diplomatique. La semaine « A la carte Chicago » ou « So smart, so food » en Israël permettent ainsi de mieux faire connaître l'excellence de notre gastronomie ainsi que le talent de nos cuisiniers et producteurs, partout dans le monde.

LA LISTE

Le 17 décembre dernier, le nouveau classement des 1000 meilleurs restaurants dans le monde, La Liste, a été dévoilé au Quai d'Orsay, à l'invitation de Laurent Fabius. Ce nouveau classement qui a récompensé plus d'une centaine de restaurants français montre à nouveau la place incontournable de la France et de Paris dans l'univers de la gastronomie.

ÉCOLE FERRIÈRES

Le 3 novembre dernier, Matthias Fekl a inauguré l'école Ferrières à Ferrières-en-Brie (Seine-et-Marne). Cet établissement tourné vers l'international, qui a accueilli sa première promotion à la rentrée 2015, ambitionne de devenir l'une des premières grandes écoles dans les domaines de la gastronomie, de l'hôtellerie et de l'industrie du luxe. Ce carrefour de l'excellence à la française confortera la formation dans le secteur touristique et le savoir-faire français reconnu partout dans le monde.

RECEPTION D'HONNEUR POUR LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE FROMAGERS

Soucieux de mettre en valeur l'excellence des artisans français, le Ministre Laurent Fabius a reçu le 26 octobre au Quai d'Orsay les meilleurs ouvriers fromagers de France, réunis autour de Ludovic Bisot, l'un des MOF 2015, afin de mettre en avant les métiers laitiers, véritables emblèmes de la gastronomie française.

LE PALMARES DES ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN

Laurent Fabius a accueilli, pour la première fois, la présentation du nouveau Guide Michelin au Quai d'Orsay le lundi 2 février. A cette occasion il a souligné que « la gastronomie est un ambassadeur extraordinaire. Dans ce domaine, le Guide Michelin est la référence mondiale. [...] J'irai plus loin : la gastronomie française c'est la France. »





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 (1200 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 en charge 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 32 bureaux répartis dans 27 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 1100 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.



Aéroports de Paris construit, aménage et exploite des plateformes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle (2^{ème} aéroport en Europe), Paris-Orly et Paris-Le Bourget (1^{er} aéroport d'affaires en Europe), ainsi que 34 aéroports à l'international via ses filiales ADPM et TAV Airports. En 2015, Aéroports de Paris a accueilli un trafic record de 95,4 millions de passagers sur Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly.

Après avoir fortement accru ses capacités d'accueil depuis 2006 et son introduction en Bourse, le Groupe - dont le chiffre d'affaires s'est élevé à 2 754 millions d'euros et le résultat net à 305 millions d'euros en 2014 - ambitionne de devenir un leader mondial reconnu sur ses métiers et une référence en matière de *travel retail*, d'immobilier et d'ingénierie aéroportuaire.

Pour répondre à cette ambition et aux défis de compétitivité, d'attractivité et de croissance auxquels il est confronté, Aéroports de Paris entend mener à bien le plan stratégique Connect 2020. Sur la période 2016-2020, 4,6 milliards d'euros seront investis à la fois pour optimiser certaines infrastructures au profit des compagnies aériennes et attirer davantage le trafic international ou en correspondance, hisser l'expérience passagers aux meilleurs standards en améliorant l'accueil, la qualité de services et l'offre de shopping en aéroport, créer plus de valeur sur son patrimoine immobilier et développer la ville aéroportuaire porteuse d'activité et d'emplois pour les territoires alentours.

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. Aéroports de Paris est fier de soutenir les valeurs positives d'excellence et de partage portées par Goût de France / Good France.



Tout au long de l'année, **Air France** s'attache à faire vivre la haute gastronomie française à bord de ses cabines de voyage. En œuvrant pour le rayonnement de cette cuisine à travers le monde entier, la Compagnie est naturellement partenaire de « Goût de / Good France ». Forte d'un héritage unique, Air France perpétue une tradition culinaire valorisant l'excellence, le plaisir et l'exclusivité. Engagée dans une dynamique de montée en gamme de ses produits et services, la Compagnie enrichit son offre en permanence grâce à de nouvelles attentions pour ses clients. Menus signés par des chefs étoilés, carte des vins et Champagnes rigoureusement sélectionnée, arts de la table réalisés sur mesure... chaque instant gourmand est créé et servi avec passion pour faire découvrir aux voyageurs de nouvelles saveurs faisant vibrer le savoir-faire français.



LES PARTENAIRES



FRANCE
MÉDIAS
MONDE

« *Ecouter et regarder le 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 et sur la diversité des cultures et des points de vue, à travers des journaux d'information, des reportages, des magazines et des débats. Ces rendez-vous, suivis chaque semaine par des dizaines de millions d'auditeurs, de téléspectateurs et d'internautes répondent à « une envie de France » qui est réelle dans le monde. Le groupe France Médias Monde est également engagé dans des actions de partenariats, de coopération ou encore de promotion de la langue française qui contribuent à mettre en lumière la France, sa culture et ses grands acteurs ».



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 casserolierie, 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 Perrier-Jouët
Pernod Ricard

Martell Mumm Perrier-Jouët représente 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.



LES PARTENAIRES



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 deuxième 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 7km 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 !



LES PARTENAIRES

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.



Créée par un pâtissier pour les pâtissiers, **Valrhona** est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 de Grands Chocolats aux professionnels de la gastronomie du monde entier. Les meilleurs chefs et artisans font confiance à Valrhona pour sa grande palette aromatique, constamment enrichie d'innovations. Il y a 30 ans, Valrhona inventait Guanaja 70%, le chocolat le plus amer du monde. Depuis, il est la plus belle incarnation de notre expertise dans l'assemblage des saveurs. Chaque jour, Guanaja continue de vous inspirer des créations dont la seule limite est votre imagination.



#goodfrance



INFORMATIONS PRATIQUES

www.goodfrance.com



https://twitter.com/good_france



Identifiant : Good_France



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

#goodfrance

Contacts Presse

B.R/P

Bertrand Chenaud

:bertrand.chenaud@b-rp.fr

Tel. +33 (0)1 47 03 68 93 - +33 (0)6 13 54 26 55

Camille Paul-Jousselin

camille.pj@b-rp.fr

Tel. +33 (0)1 47 03 65 40 - +33 (0)6 77 69 79 77