

DOSSIER DE PRESSE 2018

4^{ÈME} ÉDITION GOÛT DE/GOOD FRANCE
MERCREDI 21 MARS 2018

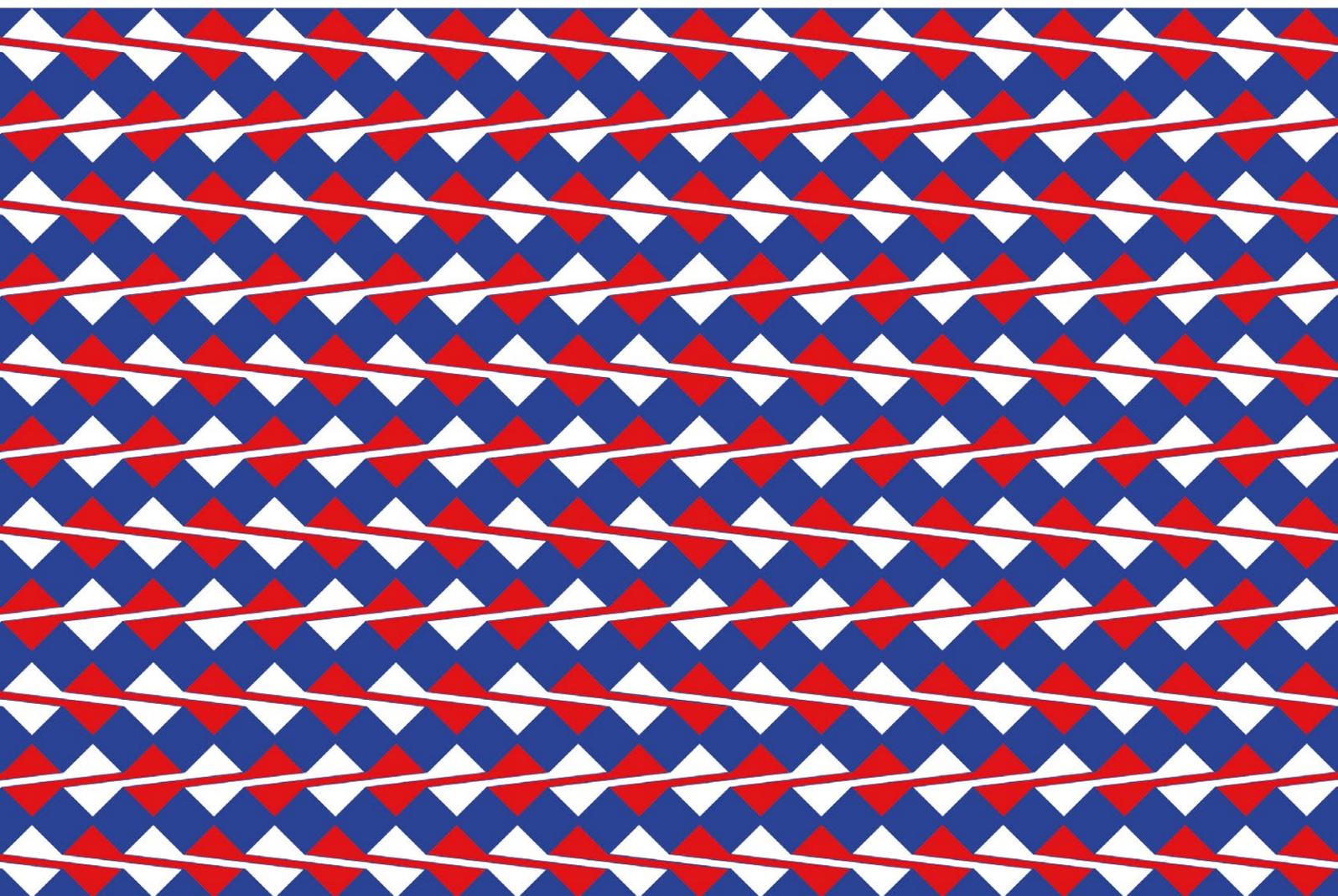


ÉVÈNEMENT À L'INITIATIVE DU MINISTÈRE
DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
ET D'ALAIN DUCASSE

LANCEMENT AU QUAI D'ORSAY LE 6 MARS 2018

#GOODFRANCE

#GOUTDEFrance



CONTACTS PRESSE POUR FESTIN CONSEIL :

PRESSE GASTRONOMIE / LIFESTYLE / CULTURE :

Myriam Ziad - ziadmyriam@gmail.com
Tél. +33 (0)6 68 33 06 70

PRESSE ÉCONOMIQUE / ÉTRANGÈRE / GÉNÉRALISTE :

Isabelle Clap - ic@flagshipcommunication.com
Tél. +33 (0)6 88 84 34 95 / +33 (0)7 69 86 81 28

COORDINATION GOÛT DE/GOOD FRANCE :

Valérie Leveziel d'Arc - valerie@festinconseil.com
Tél. +33 (0)6 48 83 84 82

ÉDITORIAL DU CHEF ALAIN DUCASSE



Crédit photo: © T. Dhellemmes

« Je mange français !
Qu'on ne s'y trompe pas : ce mot d'ordre de la quatrième édition de Goût de/Good France est tout sauf chauvin. L'ouverture sur le monde, le partage, la bienveillance et la convivialité sont au cœur de notre initiative. Manger français, c'est préférer la commensalité, c'est savourer des recettes, apprécier un ordonnancement du repas et donner un coup de chapeau aux gestes habiles du cuisinier.

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

Goût de/Good France célèbrera cette vision de la cuisine française le 21 mars dans 152 pays, grâce à plus de 3 000 chefs qui proposeront un dîner à la française dans leur établissement. Qu'ils soient tous remerciés pour leur engagement, avec une mention spéciale pour mes confrères du Collège culinaire qui se sont massivement mobilisés.

Goût de/Good France 2018 rendra hommage au plus grand d'entre nous, Paul Bocuse. Nous voulons ainsi exprimer notre admiration et notre reconnaissance à celui qui, pendant un demi-siècle, a été l'emblème de la cuisine française dans le monde. Les chefs participants auront à cœur d'intégrer dans leur menu un plat de son répertoire ou inspiré de sa cuisine.

Cette quatrième édition de Goût de/Good France marque un véritable tournant. Elle apporte la preuve que cette initiative s'est véritablement installée de façon pérenne dans le paysage des grands événements culinaires. Goût de/Good France, c'est la rencontre des passions : celle des cuisiniers et celle des amateurs de belle cuisine. Ceux-ci apportent leur savoir-faire et leur générosité. Ceux-là apportent leur curiosité et leur convivialité. Ensemble, ils font de Goût de/Good France un événement unique : la célébration joyeuse de la vitalité de la cuisine française.

Je tiens à exprimer ma gratitude à Monsieur Jean-Yves Le Drian dont le Ministère apporte, depuis le début, un soutien décisif à cette initiative et à remercier tous nos partenaires. »

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



« Au fil des années, l'opération « Goût de France » est devenue un rendez-vous attendu des professionnels comme des amateurs de la table, au point de devenir une véritable clé de voûte du rayonnement de la gastronomie française à travers le monde. Le 21 mars prochain, cet événement prendra encore de l'ampleur grâce aux 3 300 restaurants qui se sont joints à cette initiative et qui serviront un dîner « à la française » tandis que des événements festifs seront organisés aux quatre coins du monde par notre réseau diplomatique et Atout France. Grâce à cette forte mobilisation, ce sont plus de 150 pays qui fêteront la cuisine française le 21 mars.

Cette année, nous avons choisi de mettre en avant les vins et les spiritueux français. La France est réputée pour son excellence dans ce domaine, comme en témoigne d'ailleurs le développement d'une véritable filière de tourisme œnologique. C'est fort de ce thème que nos ambassades mobiliseront les chefs, les sommeliers, les apprentis et les producteurs de tous horizons pour sublimer le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO depuis 2010.

C'est une merveilleuse manière de valoriser l'engagement de tous ceux qui contribuent par leur travail à cette renommée internationale. C'est aussi un moyen de mieux faire connaître ce joyau de notre patrimoine et l'état d'esprit convivial qui lui est associé. C'est enfin la démonstration que ce patrimoine est bien vivant, et qu'il trouve dans le contact et les échanges avec les cuisines du monde une occasion de se réinventer en proposant de nouvelles créations pour notre plaisir à tous.

J'ai aussi voulu donner une dimension nouvelle à ce grand rendez-vous afin qu'il mette davantage en valeur la richesse gastronomique de nos territoires. Dans cette perspective, une région française sera désormais mise en avant chaque année. Riche d'un patrimoine gastronomique exceptionnel, la Nouvelle-Aquitaine sera donc à l'honneur en 2018. A cela s'ajoute cette année une mobilisation nationale sans précédent en France métropolitaine et en Outre-mer, avec la participation des 1 300 restaurants adhérents du Collège Culinaire de France, partenaire de l'événement.

La gastronomie est un atout considérable pour le rayonnement de notre pays et pour l'attractivité touristique de nos territoires. C'est donc l'un des piliers de la stratégie de promotion du tourisme dont le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères a la responsabilité. Le Gouvernement s'engage par des moyens dédiés puisqu'en lien avec les professionnels du secteur et les différents ministères concernés, un plan d'action doté d'1.5 million d'euros est confié à l'opérateur national Atout France en 2018.

Nous espérons contribuer ainsi à ce que notre gastronomie réalise tout son potentiel et soit une véritable force d'entraînement pour l'attractivité de notre pays. »

GOÛT DE/GOOD FRANCE

**PARTICIPEZ AU PLUS GRAND DÎNER DU MONDE
LE 21 MARS 2018. 3 300 RESTAURANTS, 156 AMBASSADES
ET CONSULATS DE FRANCE SUR LES 5 CONTINENTS**

Manifestation unique au monde qui se déroule sur 5 continents et dans plus de 150 pays, Goût de/Good France mobilise pour la 4^{ème} année consécutive les ambassades de France à l'étranger et les chefs du monde entier. Tous proposeront, le même jour, le mercredi 21 mars 2018, des menus « à la française ».

Pour cette 4^{ème} édition, ce sont 3 300 restaurants qui participeront à l'événement, dont plus de 1 300 chefs en France.



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.

Le 21 mars, pour plus de 300 000 convives, les chefs proposeront un menu valorisant la gastronomie française, leur savoir-faire et les valeurs universelles de partage, de la commensalité.

Chaque menu témoignera d'une cuisine utilisant moins de gras, de sucre, 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.

156 ambassades et consulat de France relaieront l'événement en organisant des dîners dans les résidences de France.

Dès le 6 mars 2018, l'ensemble des restaurants est présenté sur le site www.goodfrance.com. Sur les 5 continents, chacun peut identifier les participants dans son pays, sa ville. 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.



« 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

Crédit photo : © Laurence Mouton

Crédits photos de gauche à droite :
© Laurence Mouton - © Sanjou Cuisine - © Pierre Monetta



**PARTICIPEZ
AU PLUS GRAND DÎNER
DU MONDE**

3 000 RESTAURANTS SUR LES 5 CONTINENTS

**JE MANGE FRANÇAIS ! IYO COMO FRANCÉS!
LET'S EAT FRENCH! 我吃法餐**

21 MARS

Rendez-vous sur
goodfrance.com

#GoodFrance #GoutdeFrance



LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

LA DIVERSITÉ AU RENDEZ-VOUS

Ils sont plus de 3 000 chefs à avoir été sélectionnés par le comité des chefs international, avec le soutien des ambassades de France. Bistrot de qualité, restaurants contemporains, de haute gastronomie ou écoles de formation, tous partageront avec le plus grand nombre le même soir, leur savoir-faire, leur créativité autour de dîners placés sous le signe de la convivialité.

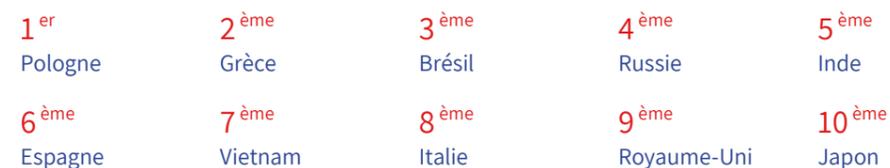
LES CHIFFRES CLÉS

3 300 restaurants participants
156 ambassades et consulats de France
152 pays participants

RÉPARTITION DES CHEFS DANS LE MONDE, SUR LES 5 CONTINENTS (HORS FRANCE):



TOP 10 DES PAYS ÉTRANGERS PAR NOMBRE DE RESTAURANTS INSCRITS:



4 NOUVEAUX PAYS PARTICIPENT POUR LA 1^{ÈRE} FOIS:



L'ÉVOLUTION DE GOÛT DE FRANCE DEPUIS LA 1^{ÈRE} ÉDITION: LA PARTICIPATION A QUASIMENT TRIPLÉ DEPUIS 2015



SUR LES 5 CONTINENTS, HORS FRANCE

82% des chefs participants à Good France sont étrangers
18% sont français

Tous valorisent à partir de produits locaux le savoir-faire de la cuisine française.

COMITÉ DE SÉLECTION

Les restaurants ont été invités à candidater sur www.goodfrance.com depuis novembre dernier, en proposant un menu valorisant la tradition culinaire française.

Un comité de sélection international de chefs avec le soutien des ambassades a validé la liste des participants en veillant à la cohérence et à la qualité des menus.



LES TEMPS FORTS

Alain Ducasse a souhaité que cette édition 2018 soit l'occasion de rendre hommage à Paul Bocuse: les chefs participants auront la possibilité d'intégrer dans leur menu un plat du répertoire ou inspiré de l'ADN de la cuisine de Paul Bocuse.

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la bonne. »

Paul Bocuse

En 2018, Goût de/Good France met une région à l'honneur, la Nouvelle Aquitaine. Creuset de l'excellence des vins français, avec Bordeaux comme marque mondiale porteuse de l'ensemble du territoire, la région est riche de différents parcours culinaires et œnologiques. Les produits de la Nouvelle Aquitaine seront ainsi mis à l'honneur dans les menus servis dans une sélection de restaurants en France et à l'international.

PLUS DE 1300 CHEFS PARTICIPANTS EN FRANCE

Une forte mobilisation des chefs sur le territoire avec le concours du Collège Culinaire de France. Les Restaurants de Qualité, sélectionnés par les chefs fondateurs de l'association, participent en nombre cette année à Goût de/Good de France. Chacun d'eux devient ainsi l'acteur d'une dynamique commune qui incarne et porte le rayonnement de la gastronomie française à travers le monde.

THÉMATIQUE VIN

Les dîners Goût de/Good France s'articuleront autour des vins et spiritueux français, thématique de cette 4^{ème} édition. La France compte chaque année 10 millions d'œnotouristes, dont 4.2 millions d'étrangers représentant, un volume de recettes d'environ 5.2 milliards d'euros.

UN ENJEU ÉCONOMIQUE POUR LE TOURISME

La France est la première destination touristique au monde avec près de 89 millions de touristes étrangers accueillis en 2017. Le tourisme, secteur clé pour l'économie française, génère aujourd'hui près de 8% du produit intérieur brut et 2 millions d'emplois directs et indirects. Au-delà de cet apport économique considérable, c'est aussi un vecteur d'influence, d'attractivité et de rayonnement pour la France.

Avec un tiers des touristes qui déclarent venir en France pour son patrimoine culinaire, la gastronomie est l'un des piliers de l'attractivité touristique de la France et participe activement à son rayonnement culturel. 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 est un formidable outil de promotion de la Destination France, et participe activement à l'atteinte de l'objectif gouvernemental des 100 millions de touristes internationaux accueillis et des 60 milliards de recettes générées en 2020.

GOÛT DE/GOOD FRANCE, UNE INVITATION AU VOYAGE AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

Une région française sera désormais mise en avant chaque année. Cette 4^{ème} édition met à l'honneur la région Nouvelle-Aquitaine et la diversité de son savoir-faire culinaire. Première région agricole de France, la Nouvelle-Aquitaine est aussi la première région gourmande, synonyme de bons produits, gastronomie et bonnes tables.

PLAN D'ACTION GOÛT DE/GOOD FRANCE 2018

A l'occasion du Conseil interministériel du tourisme le 19 janvier 2018, un plan d'action Goût de/Good France a été présenté par le gouvernement pour faire rayonner l'excellence de la gastronomie française en France et à l'international. Cofinancé par le secteur public à hauteur de 1.5 million d'euros, les initiatives de ce plan seront toutes regroupées sous la marque nationale Goût de/Good France.

TROIS GRANDES DATES VIENDRONT RYTHMER L'AGENDA DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN 2018:

L'opération « **Goût de/Good France** » du 21 mars 2018 réunira, pour la quatrième année consécutive, plus de 3 000 restaurants (dont 2 000 à l'international) dans 152 pays pour célébrer la vitalité de la cuisine française.

Un **Forum international de la Gastronomie** se déroulera dans les prochains mois pour faire de Paris la capitale mondiale des débats sur les évolutions des goûts et des modes de consommation en réunissant tous les acteurs qui comptent de cet univers.

La « **fête de la gastronomie** », rebaptisée « **Goût de/Good France** » du 21 au 23 septembre 2018, sera le grand rendez-vous populaire permettant aux professionnels de partager leurs talents et leurs savoir-faire et terroirs (proposant ainsi des banquets, dégustations, pique-niques, ateliers, conférences...).

À terme, en 2019, les trois opérations seront rassemblées à la fin du printemps.

DES INITIATIVES INSOLITES SERONT ORGANISÉES AUX QUATRE COINS DU MONDE POUR CÉLÉBRER GOÛT DE/GOOD FRANCE 2018

Au-delà des restaurants participants, 156 ambassades et consulats de France à l'étranger relayeront également l'opération en organisant des dîners dans les résidences des ambassadeurs.

PARMI LES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS DE CETTE 4^{ÈME} ÉDITION:

► EN ARGENTINE

L'ambassade de France organisera un cocktail culinaire « Mode et gastronomie, l'influence française », préparé par le chef étoilé **Jean-François Rouquette**, en présence du créateur **Jean-Paul Gauthier**.

préparation d'un menu français à partir de produits issus du recyclage. En parallèle, une distribution de repas sera organisée pour les travailleurs en situation précaire de Hong Kong, leur offrant la possibilité de découvrir la gastronomie française.

► EN POLOGNE

Un lycée gastronomique de Varsovie organisera un concours culinaire, dont les deux lauréats se verront donner l'opportunité de prendre part à la préparation du dîner à la Résidence de l'Ambassadeur de France.

► EN AUTRICHE

À Vienne, les casernes de l'armée autrichienne fêteront Goût de/Good France. Un beau moyen de promouvoir l'alimentation saine et de qualité dans le cadre du travail.

► AU GHANA

Le chef **Jean-Luc L'Hourre**, Meilleur Ouvrier de France, dialoguera avec la cheffe ghanéenne **Semassoe Atadika** autour de la gastronomie française et des produits issus de la Nouvelle-Aquitaine. Une dégustation de spiritueux français mêlera le Cognac et l'Armagnac aux chocolats ghanéens (fèves provenant à 100% du Ghana) aux arômes locaux (moringa/thé vert/fruit de la passion).

► EN GÉORGIE

Le restaurant Barbarestan proposera à Tbilissi un menu hommage à deux féministes d'exception du XIX^{ème}: la géorgienne **Barbare Jorjadze** et la française **George Sand**.

► EN ESPAGNE

Le chef doublement étoilé **Philippe Mille** cuisinera au restaurant de l'hôtel Alfonso XIII pour un dîner en présence de l'Ambassadeur. Il se rendra ensuite à Malaga le 22 mars aux côtés du chef **Sergio Garrido** pour réaliser un dîner dans le restaurant de l'hôtel VINCCI Posada del Patio.

► EN IRLANDE

Le concours **#DairyChef18** destiné aux jeunes talents français et irlandais mettra en compétition les participants sur la création d'une recette franco-irlandaise unique, incluant des produits laitiers français et irlandais. La finale aura lieu le 21 mars à Dublin.

► A HONG KONG

L'ambassade de France s'associera à l'association locale **Oi! Gallery** pour sensibiliser le grand public à l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la



EN AVANT-PREMIÈRE, GOÛT DE FRANCE ORGANISE UN TOUR DU MONDE GASTRONOMIQUE

EN 5 ÉTAPES SUR LES 5 CONTINENTS, EN PARTENARIAT AVEC AIR FRANCE

Depuis 2015, Air France est partenaire de « Goût de/Good France » pour promouvoir la gastronomie française à travers le monde. Cette année, Air France s'associe à un « Tour du monde gastronomique » en 5 étapes sur les cinq continents, organisé par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et Atout France.



► 6 MARS - AFRIQUE DU SUD

Une dégustation croisée de vins français et sud-africains se déroulera à la Résidence de France, animée par le champion du monde des sommeliers Philippe Faure-Brac. Elle sera accompagnée de bouchées emblématiques de la gastronomie néo-aquitaine préparées par le chef étoilé Vincent Lucas.



► 6 MARS - MEXIQUE

Une animation culinaire franco-mexicaine à quatre-mains réunira les chefs de renom Eduardo Garcia et Indra Carrillo au sommet du Palacio de Hierro-Polanco en présence de l'Ambassadrice de France.



► 7 MARS - SINGAPOUR

Le chef Yves Camdeborde, chef signature Air France, réalisera le menu d'un cocktail déjeunatoire de prestige, organisé dans les jardins de la résidence de l'Ambassadeur.



► 13 MARS - ROYAUME UNI

Une conférence gastronomique se déroulera au cœur de la bibliothèque de l'Institut français de Londres, en présence du chef étoilé Michel Roth, Meilleur ouvrier de France & Bocuse d'Or et chef signature Air France.



► 15 MARS - ÉTATS-UNIS

Le chef étoilé Alan Geaam animera un atelier-cuisine au Consulat de France à New York, suivi d'une dégustation culinaire en présence de 70 participants.

GOÛT DE FRANCE SERA AUSSI CÉLÉBRÉ DANS LES AIRS :

Le 21 mars, Air France organisera un vol événementiel unique entre Paris et Los Angeles en présence de Paolo Basso, meilleur sommelier d'Europe en 2010 et du monde en 2013, où des dégustations de vins seront proposées à bord.

Air France s'attache à faire vivre la haute gastronomie française à bord de ses avions en œuvrant pour le rayonnement de cette cuisine à travers le monde entier. Pour incarner l'une des plus belles références de l'art de vivre à la française, Air France fait appel depuis de nombreuses années aux plus grands talents dont les chefs Michel Roth et Yves Camdeborde. En collaboration avec Servair, ceux-ci participent à la conception des menus, au choix des produits et à la création des recettes qui composent les menus d'Air France proposés aux clients.

LES MENUS « GOÛT DE/GOOD FRANCE » QUELQUES EXEMPLES



► RESTAURANT LES BOUQUINISTES CHEF STÉPHANE PERRAUD

53, quai des Grands Augustins
75 006 Paris, FRANCE
Tél. +33 (0)1 43 25 45 94
www.lesbouquinistes.com

Voici le menu « Goût de France » des Bouquinistes, 58 € hors boissons :

- Amuse-bouches
- Asperges à l'œuf mimosa
- Filet de canette grillé et jus façon bordelaise, printanière de légumes
- Cabécou mariné aux aromates, frisée fine
- Jalousie « Pomme-Pruneaux » et sa glace pruneaux Armagnac



► RESTAURANT D'O CHEF DAVIDE OLDANI

Piazza della Chiesa, 14 20010, San Pietro all'Olmo,
Cornaredo, Milano, ITALIE
Tél. +39 (0)2 936 2209
www.cucinapop.do

Voici le menu « Goût de France » du restaurant d'O, 75 € vins compris :

- Soupe du président VGE à l'italienne
- Cuisses de grenouilles, raisins épicés, truffes noires et riz
- Filet de bœuf en croûte de cire d'abeille, sauce aux morilles
- "Battuta d'inizio" compote au pomme, gingembre et Roquefort
- Soufflé al pan de toni, anis et Grand Marnier
- Sélection de vins français



► RESTAURANT AUX LYONNAIS

32 Rue Saint-Marc,
75002 Paris, France
Tél. +33 (0)1 42 96 65 04
www.auxlyonnais.com

Voici le menu « Goût de France » du restaurant Aux Lyonnais, 50 € hors boissons :

- Apéritif et canapés
- Cerveille des Canuts, terrine de volaille
- Œufs cocotte aux écrevisses
- Tourte de canard et foie gras à la roannaise
- Saint-Marcellin de la mère Richard
- Soufflé à la Chartreuse



► RESTAURANT PETRUS CHEF RICARDO CHANETON

56/F, Island Shangri-la, Pacific Place,
Supreme Court Road, Hong Kong, CHINE
Tél. +852 2820 8590
www.shangri-la.com

Voici le menu « Goût de France » du restaurant Petrus, 1588 \$ hors boissons :

- Terrine de foie gras, cerises confites, pistaches vertes marinées au vinaigre balsamique
- Paillard de langoustine, lard et caviar Oscietra
- Turbot rôti dans l'arrête, petits pois et asperges vertes
- Ris de veau poêlé, carottes oubliées et truffe noire
- Sélection de fromages de Maître Affineur Bernard Antony
- Millefeuille à la vanille et crème glacée au carambar

► RESTAURANT SUNSET POOL CHEF ANTON GASNIER

Dhonakulhi island,
Haa Alifu Atoll, MALDIVES
Tél. +960 6501515
www.hideawaybeachmaldives.com

Voici le menu « Goût de France » du Sunset Pool :

- Tartare de vivaneau rouge avec sa neige de coco et chutney de coriandre
- Fricassée de queues de langouste avec fenouil et son émulsion de bouillabaisse
- La Bouine Sarthoise à l'ail noir

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**
1. la présence des idées, de la langue et de la culture françaises tout en servant la diversité culturelle,
2. 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 DE GOÛT DE/GOOD FRANCE 2018



► ATOUT FRANCE

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. 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 33 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.



► COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Le Collège Culinaire de France fondé par 15 chefs français reconnus interna-

tionalement 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 en France, 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 1 500 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 550 producteurs, artisans et vignerons car il n'y a pas de cuisine de qualité sans produits de qualité.



► NOUVELLE-AQUITAINE

Le Comité Régional de tourisme de Nouvelle-Aquitaine est l'outil du Conseil Régional de la Nouvelle-

Aquitaine en charge de mettre en œuvre la politique de promotion touristique de la région en France et à l'international. Avec plus de 28 millions de touristes attendus fin 2017 et 39 sites qui cumulent plus de 12 millions de visiteurs chaque année, le tourisme fait partie des trois industries phares de la région avec l'agroalimentaire et l'aéronautique. Un secteur en croissance, puisque ses filières et destinations séduisent chaque jour davantage les clientèles internationales long et moyen-courrier (+8% des arrivées aériennes en 2017), alors que la Nouvelle-Aquitaine est aussi la deuxième région d'accueil de touristes français. Nature, grands espaces, villes dynamiques, plages mythiques... la région offre une diversité géographique, historique et culturelle, des arts de vivre uniques en France. Les plus grands vignobles du monde vous y accueillent, des noms de grands vins qui font rêver et mettent l'eau à la bouche ! 1ère région agricole de France, la Nouvelle-Aquitaine est aussi la première région gourmande, synonyme de bons produits, gastronomie et bonnes tables. Quelques noms suffisent à éveiller les papilles: huître, foie gras, truffe, caviar... Rien d'étonnant qu'elle soit un partenaire privilégié pour accompagner cette nouvelle édition de Goût de/Good France.



► AÉROPORTS DE PARIS

Le Groupe ADP construit, aménage et exploite des plates-formes aéroportuaires parmi lesquelles Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly et Paris-Le Bourget via sa marque Paris Aéroport. En 2017, le Groupe ADP a accueilli 228.2 millions de passagers dans le monde, dont 101,5 millions de passagers et 2.3 millions de fret et de courrier via Paris Aéroport, ainsi que 115 millions de passagers pour TAV Airports, dans lequel le groupe détient une participation de 46,1% du capital. Bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle et d'une forte zone de chalandise, le Groupe ADP poursuit une stratégie de développement de ses capacités d'accueil et d'amélioration de sa qualité de services 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.

AIRFRANCE ► AIR 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.



► EQUIPHOTEL

Avec plus de 105 000 professionnels, 1 600 exposants présents et 133 pays représentés, EquipHotel Paris est le rassemblement de référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Depuis plus de 50 ans, le salon bénéficie du soutien de tous les institutionnels et médias. Multi spécialiste avec 30 secteurs d'activité, EquipHotel propose une offre

complète: du mobilier/décoration à l'équipement de cuisine/produits alimentaires, en passant par le spa, la salle de bain et la technologie. Véritable accélérateur de business, EquipHotel est l'opportunité de rencontrer de nouveaux contacts, d'animer son réseau, et d'échanger avec les décideurs du CHR: chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Les personnalités les plus influentes du secteur mettent leurs compétences en commun pour réaliser espaces de tendances et lieux d'inspiration pour vous démarquer. EquipHotel: plus qu'un salon, une expérience à vivre du 11 au 15 novembre 2018 !

LE FIGARO ► FIGARO MAGAZINE

Né en 1978, le Figaro Magazine est installé au carrefour de l'information et du plaisir. Magazine à forte personnalité, il allie qualité de l'écriture et beauté de la photographie. Dirigée par Guillaume Roquette, la rédaction du Figaro Magazine propose chaque week-end une lecture différente de l'actualité, à travers les opinions de ses chroniqueurs de renom (Éric Zemmour, Frédéric Beigbeder, Philippe Tesson...). Et ses reportages grand format, sa sélection exceptionnelle de photographies dont les célèbres doubles pages « Arrêts sur Images » qui présentent chaque semaine les trois clichés les plus spectaculaires. Le Figaro Magazine, c'est aussi le guide « Quartiers libres », exclusivement consacré à la Culture, l'Art de Vivre et ses pages art, cinéma, littérature, théâtre et musique qui assoient sa légitimité à se positionner comme une véritable référence dans le domaine culturel. Le Figaro Magazine est disponible dès le vendredi avec le Figaro, Madame Figaro et TV Magazine. Cette année le Figaro Magazine fête ses 40 ans.



► MICHELIN

La stratégie de Michelin est d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement et de proposer des offres afin de leur faire vivre des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. 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 quatrième 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.



► PONANT

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.



► RUNGIS

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.



► STAUB

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 !

JCDecaux

► 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

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 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. 66 nationalités sont représentées parmi les salariés. Chaque semaine, RFI, France 24 et Monte Carlo Doualiya rassemblent plus de 100 millions d'auditeurs et de téléspectateurs (mesurés dans moins du tiers de leurs pays de diffusion). Les trois médias du groupe cumulent 35 millions de visites dans leurs environnements numériques chaque mois (moyenne 2017) dont près de 40% sur les offres en langues étrangères. Ils rassemblent 62 millions d'abonnés sur Facebook et Twitter (décembre 2017). 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 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.

TV5MONDE ► TV5 MONDE 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 « Épicerie 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. A l'occasion de l'opération « Goût de/ Good France » dont elle est partenaire, TV5MONDE Style diffusera le programme « Good France » (production Compagnie du Belvédère) qui met à l'honneur 1 restaurant/1 chef en France et dans le monde, pour partager et promouvoir sur tous les continents la gastronomie française. Elle donnera également un large écho à la journée du 21 mars dans ses éditions et sur ses réseaux sociaux. Plus d'infos sur tv5monde.com

INFORMATIONS PRATIQUES



www.goodfrance.com



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



https://twitter.com/good_france



Identifiant: Good_France
#goodfrance #goutdefrance

► CONTACTS PRESSE POUR FESTIN CONSEIL :

PRESSE GASTRONOMIE / LIFESTYLE / CULTURE :

Myriam Ziad - ziadmyriam@gmail.com

Tél. +33 (0)6 68 33 06 70

PRESSE ÉCONOMIQUE / ÉTRANGÈRE / GÉNÉRALISTE :

Isabelle Clap - ic@flagshipcommunication.com

Tél. +33 (0)6 88 84 34 95 / +33 (0)7 69 86 81 28

► COORDINATION GOÛT DE/GOOD FRANCE :

Valérie Levezuel d'Arc - valerie@festinconseil.com

Tél. +33 (0)6 48 83 84 82

