



GOÛT DE /GOOD FRANCE 2020 : une 6^e édition de mobilisation mondiale

*à l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères
et d'Alain Ducasse*

Goût de/Good France, grande célébration de la gastronomie française dans l'hexagone et dans le monde entier, revient pour une sixième édition ! Devenu au fil des années un événement gastronomique incontournable, **Goût de/Good France impulsera une nouvelle fois l'envie de France dans le monde** en liant l'attractivité touristique¹, à la valorisation internationale des produits, emblèmes du patrimoine culinaire français.



Ce temps fort unique au monde se déroulera jeudi 16 avril 2020. Cette année encore, un « dîner à la française » sera servi dans les ambassades et consulats de plus de 150 pays, et dans plusieurs milliers de restaurants de par le monde. Afin d'asseoir son engagement pour une mobilisation mondiale en faveur de l'environnement (création en 2019 d'un livre blanc de la gastronomie responsable diffusé sur les 5 continents), **Goût de/Good France 2020 placera à nouveau la gastronomie responsable au cœur de cette nouvelle édition.**

¹ un tiers des touristes déclarent venir en France pour découvrir sa gastronomie et ses vins

6^{EME} EDITION : LE CENTRE-VAL DE LOIRE A L'HONNEUR



© J. Damase

Après la Nouvelle Aquitaine et la Provence, c'est la destination Centre-Val de Loire qui sera valorisée en 2020 par Goût de/Good France, à travers une série d'évènements en France et à l'international. Par de nombreux aspects, **la gastronomie du Centre-Val de Loire est le symbole de l'art de vivre à la française**. C'est dans cette même région, à Tours, que l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de

l'Alimentation, a initié et porté il y a maintenant dix ans, le « repas gastronomique des français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO.

En partenariat avec le Conseil régional du Centre-Val de Loire et le Comité Régional du Tourisme du Centre-Val de Loire, **la région placera « Les Nouvelles Renaissances », sa saison culturelle et touristique, sous le signe de l'art de vivre et la gastronomie en 2020**. C'est cette relation particulière aux produits du terroir et une gastronomie intimement liée aux paysages du cœur de la France et du Val de Loire que la région souhaite proposer au monde entier dans le cadre de l'évènement Goût de France/Good France.

UN AMBASSADEUR A FLEUR DE LOIRE : CHRISTOPHE HAY

Chef doublement étoilé de La Maison d'à Côté à Montlivault, dans le Loir-et-Cher, Christophe Hay est cette année l'ambassadeur de Goût de/Good France, dont la 6e édition met en valeur et à l'honneur la gastronomie en région Centre-Val-de-Loire. Formé auprès de Paul Bocuse dont il a porté la fierté de la cuisine française aux États-Unis pendant cinq ans, véritable passeur, très attaché à la transmission de la culture culinaire, **Christophe Hay est le chef de file d'une gastronomie durable et sensible, qui puise son inspiration dans la terre nourricière**.

« Lorsque je pense à mon Val de Loire, une foule d'images défile : fleuve, rivières et étangs, forêts, champs et potagers, châteaux, fermes, vignes, faune et flore sauvage... », souligne ce chef au naturel, qui tient à faire la part belle aux richesses de sa terre natale : le Jardin de la France.

Poissons d'eau douce pêchés directement en Loire, élevage de bœuf Wagyu, potager en permaculture lui permettant de produire ses légumes : par sa cuisine moderne, où le respect de la terre est omniprésent, **Christophe Hay est d'abord un ambassadeur du local, qui sait aussi revisiter les plats du patrimoine historique, dans une interprétation contemporaine**. C'est à cette découverte qu'il nous convie tout au long de cette année Goût de France/Good France.



© Julie Limont



LE « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » célèbre les dix ans de son inscription à l'UNESCO.

Cette sixième édition de Goût de/Good France sera marquée par **le dixième anniversaire de l'inscription du « repas gastronomique des français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO**. Le 16 avril, ce patrimoine et cette pratique sociale coutumière française rayonneront au-delà des frontières, dans son unicité et sa diversité. En réunissant près de 350 000 personnes autour de milliers de « dîners à la française », Goût de/Good France est l'événement qui, chaque année, porte haut les valeurs de la gastronomie française.

UN SITE UNIQUE pour recenser les milliers de « dîners à la française » et temps de partage partout dans le monde.

Dès maintenant, les chef.fe.s des cinq continents sont invité.e.s à s'inscrire sur le site www.goodfrance.com. Afin de faire savourer la France à l'unisson le 16 avril prochain, les restaurants devront suivre une consigne simple : **proposer un menu en quatre actes valorisant la gastronomie française dans toute sa diversité, avec la liberté pour chaque chef.fe d'accorder sa proposition à son marché et à ses produits frais et de saison**. Les écoles de cuisine, véritables colonnes vertébrales de la transmission de notre patrimoine culinaire, seront à nouveau associées à l'opération Goût de / Good France pour la troisième année consécutive.

A partir de janvier 2020, les porteurs de projets gastronomiques et les commerces de bouche respectant les valeurs de Goût de/Good France seront invités à proposer leurs événements, temps de partage et de convivialité « à la française » sur le site goodfrance.com grâce à une entrée dédiée, la rubrique « événements ».

La programmation nationale et internationale sera dévoilée très prochainement.

INSCRIPTIONS RESTAURATEURS ET INFORMATIONS GRAND PUBLIC DISPONIBLES SUR
WWW.GOODFRANCE.COM

A PROPOS DE GOUT DE/GOOD FRANCE

Initié par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, et par le chef Alain Ducasse en 2015, Goût de/Good France célèbre le repas gastronomique des Français dans 156 pays sur les 5 continents en organisant le même soir des milliers de dîners dans des restaurants du monde entier et dans les ambassades de France à l'étranger. En 5 ans, Goût de/Good France s'est imposé comme l'un des événements gastronomiques incontournable avec un succès grandissant au fil des années

A PROPOS DE LA REGION CENTRE-VAL-DE-LOIRE

La région Centre-Val de Loire accueille chaque année plus de 9 millions de touristes, profitant des espaces naturels, trésors patrimoniaux du Val de Loire inscrits depuis 20 ans au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, et des 5000 km de boucles cyclables et véloroutes qui en font la première région du cyclotourisme en France. Plus d'un million d'amateurs ont ainsi emprunté la Loire à vélo en 2019. Riche

de son passé, la région revendique un esprit toujours vivant de création et d'innovation, dans le respect de son environnement. Ainsi y puise-t-elle les valeurs de sa gastronomie, reposant sur l'authenticité des produits, le lien avec les producteurs locaux, le respect des saisons.

CONTACTS PRESSE

Myriam Ziad

myriam@wearelabelb.com

06 68 33 06 70

Marion Favre

marion@wearelabelb.com

06 82 35 84 47

DIRECTION PROJET

Valérie d'Arc

info@goodfrance.fr

06 48 83 84 82

CENTRE-VAL DE LOIRE

Direction de la Communication et la Presse

Kim Hamisultane

kim.hamisultane@centrevaldeloire.fr

02.38.70.31.40 / 06.78.19.76.52

Comité Régional du Tourisme

Isabelle Scipion

i.scipion@centre-valdeloire.org

02.38.79.95.23 / 06.87.75.21.90



#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com