



## **GOUT DE /GOOD FRANCE 2020: Das weltweite Gastro-Event geht in seine 6. Runde**

*auf Initiative des Ministeriums für Europa und auswärtige Angelegenheiten  
und Alain Ducasse*

Die Veranstaltungsreihe Goût de/Good France, bei der Frankreich und die ganze Welt die französische Gastronomie feiern, geht in ihre sechste Runde. **Im Laufe der letzten Jahre konnte sich Goût de/Good France zu einem absoluten Muss der Gastronomiewelt durchsetzen und wird auch dieses Mal rund um den Globus die Lust auf Frankreich wecken, indem es touristische Attraktivität<sup>1</sup> mit der internationalen Bekanntmachung von Erzeugnissen, die als Aushängeschilder von Frankreichs kulinarischem Erbe gelten, vereint.**



**Das weltweit einzigartige Event findet am 16. April 2020 statt.** Auch in diesem Jahr werden die Botschaften und Konsulate in über 150 Ländern sowie mehrere tausende Restaurants überall auf der Welt ihre Interpretation eines „Diner à la française“ servieren. Um seinen Beitrag zum weltweiten Einsatz für die Umwelt verstärken (Herausgabe des Weißbuchs der verantwortungsbewussten Gastronomie im Jahr 2019), **wird Goût de/Good France 2020 die verantwortungsbewusste Gastronomie erneut in den Mittelpunkt rücken.**

<sup>1</sup> (für ein Drittel der Touristen sind die Gastronomie und Weine Frankreichs ausschlaggebend für ihre Reise)

## CENTRE-VAL DE LOIRE: DIE GASTREGION DER 6. AUSGABE



© J. Damase

Nach den Regionen Nouvelle-Aquitaine und Provence stellt Goût de/Good France 2020 die Region Centre-Val de Loire ins Zentrum seiner Veranstaltungsreihe in Frankreich und dem Rest der Welt. **Die Gastronomie dieser Region ist in vielerlei Hinsicht der Inbegriff der französischen Lebenskunst.** Genau in dieser Region, und zwar in der Stadt Tours, leitete das Institut Européen d'Histoire et des

Cultures de l'Alimentation vor nunmehr 10 Jahren die Aufnahme des „gastronomischen Mahls der Franzosen“ in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO in die Wege.

In Zusammenarbeit mit ihrem Regionalrat und Tourismusausschuss wird **die Region Centre-Val de Loire 2020 ihre Tourismus- und Kultursaison „Les Nouvelles Renaissances“ auf das Thema der Gastronomie und Lebenskunst ausrichten.** Im Rahmen des Events Goût de France/Good France möchte die Region der ganzen Welt das besondere Verhältnis zu den lokaltypischen Erzeugnissen sowie eine eng mit der Landschaft des Herzens Frankreichs und des Loire-Tals verbundene Gastronomie darbieten.

### CHRISTOPHE HAY: EIN CHEFKOCH-BOTSCHAFTER ENTLANG DER LOIRE

Christophe Hay, Der Zweisternekoch im La Maison d'à côté in Montlivault (Departement Loir-et-Chair), Christophe Hay, ist dieses Jahr der Botschafter von Goût de/Good France, bei dessen sechsten Ausgabe die Gastronomie der Region Centre-Val de Loire gewürdigt werden soll. Als Schüler des bekannten Paul Bocuse trug Christophe Hay dessen Stolz auf die französische Küche im Rahmen eines fünfjährigen Aufenthalts in die USA. **Die Weitergabe der kulinarischen Kultur liegt diesem Vorreiter einer nachhaltigen und bewussten Gastronomie, die ihre Inspiration in der Natur findet, ganz besonders am Herzen.** „Wenn ich an mein Loire-Tal denke, kommen mir unzählige Bilder in den Sinn: Flüsse, Bäche und Teiche, Wälder, Felder und Gemüsegärten, Schlösser, Höfe, Weinberge, wildlebende Tiere und Pflanzen...“, betont der naturverbundene Sternekoch, dem es wichtig ist, die Schätze seiner Heimat, dem Garten Frankreichs, zu würdigen.

Süßwasserfische direkt aus der Loire, Wagyu-Rinder aus eigener Aufzucht, Gemüsegarten in Permakultur: Mit seiner modernen Küche, in der der Respekt der Natur allgegenwärtig ist, **nimmt Christophe Hay vor allem die Rolle eines Botschafters für die Verwendung lokaler Erzeugnisse ein, der auch traditionelle Gerichte in einer zeitgenössischen Interpretation neu aufzulegen weiß.** Zu dieser Entdeckungsreise möchte er uns während dieses ganzen Goût de France/Good France-Jahres einladen.



© Julie Limont



## **DAS „GASTRONOMISCHEN MAHL DER FRANZOSEN“**

feiert seine Aufnahme in die UNESCO-Liste vor 10 Jahren

Diese 6. Ausgabe steht im Zeichen **des 10. Jahrestages der Aufnahme des „gastronomischen Mahls der Franzosen“ in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO.** Am 16. April wird diese traditionelle gesellschaftliche Gepflogenheit Frankreichs in ihrer Einzigartigkeit und Vielfalt über die Grenzen hinaus getragen. Jedes Jahr bringt das Ereignis Goût de/Good France rund 350 000 Menschen bei tausenden „Diners à la française“ zusammen und würdigt auf diese Weise die Werte der französischen Gastronomie.

**AUF DER WEBSITE** alle weltweiten Veranstaltungen auf einen Blick

Ab sofort können sich Chefköchinnen und Chefköche aus der ganzen Welt auf der Website [www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com) anmelden. Um am kommenden 16. April die französische Küche unisono zu genießen, gilt eine einfache Anweisung: **ein viergängiges Menü als Hommage an die französische Gastronomie in ihrer Vielfalt, wobei es dem jeweiligen Koch frei steht, seine Interpretation auf die ihm verfügbaren frischen und saisonalen Produkte abzustimmen.** Zum dritten Jahr in Folge erhalten die Kochschulen ihren Platz inmitten des Events, da sie bei der Weitergabe unseres kulinarischen Erbes von zentraler Bedeutung sind.

Ab Januar 2020 können alle Interessierten aus der Gastro-Branche, die die Werte von Goût de/Good France teilen, ihre Gastronomie-Projekte, Veranstaltungen und Momente des gemütlichen Beisammenseins „à la française“ auf der Website [www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com) unter der Rubrik „événements“ vorschlagen.

Das nationale und internationale Programm wird in Kürze veröffentlicht.

**DIE ANMELDUNG FÜR GASTRONOMEN UND INFORMATIONEN FÜR DIE BREITE ÖFFENTLICHKEIT FINDEN SIE AUF:  
[WWW.GOODFRANCE.COM](http://WWW.GOODFRANCE.COM)**

### **GOUT DE/GOOD FRANCE**

Goût de/Good France wurde 2015 von dem Ministerium für Europa und auswärtige Angelegenheiten und dem Chefkoch Alain Ducasse auf die Wege gebracht und würdigt seither jedes Jahr das gastronomische Mahl der Franzosen in 156 Ländern auf den 5 Kontinenten: Am gleichen Abend werden in Restaurants und Französischen Botschaften überall auf der Welt tausende typisch französische Menüs serviert. Innerhalb von 5 Jahren konnte sich das Event zu einem unverzichtbaren kulinarischen Ereignis entwickeln und gewinnt von Jahr zu Jahr an Erfolg.

### **DIE REGION CENTRE-VAL DE LOIRE**

Jedes Jahr reisen über 9 Millionen Touristen in die Region Centre-Val de Loire, um von der Natur des Loire-Tals, das seit über 20 Jahren UNESCO-Weltkulturerbe ist, und den 5000 Kilometer-langen Radrundstrecken und Radwanderwegen, die die Region zum beliebtesten Ziel für Fahrradtouristen in Frankreich machen, zu profitieren. So radelten mehr als eine Million Fahrradliebhaber 2019 entlang der

Loire. Die geschichtsreiche Region bekennt sich zu ihrem allzeit lebendigen Geist der Kreation und Innovation, jedoch stets mit Rücksicht auf die Umwelt. Und genau daraus schöpft sie die Werte ihrer Gastronomie, die auf der Authentizität der Produkte, der Verbindung zu den lokalen Erzeugern und der Beachtung der Jahreszeiten basiert.

#### **KONTAKT PRESS**

Myriam Ziad  
[myriam@wearelabelb.com](mailto:myriam@wearelabelb.com)  
06 68 33 06 70  
Marion Favre  
[marion@wearelabelb.com](mailto:marion@wearelabelb.com)  
06 82 35 84 47

#### **PROJEKTLEITERIN**

Valérie d'Arc  
[info@goodfrance.fr](mailto:info@goodfrance.fr)  
06 48 83 84 82

#### **CENTRE-VAL-DE-LOIRE**

Abteilung Kommunikation und Presse  
Kim Hamisultane  
[kim.hamisultane@centrevaldeloire.fr](mailto:kim.hamisultane@centrevaldeloire.fr)  
02.38.70.31.40 / 06.78.19.76.52  
Regionalausschuss für Tourismus  
Isabelle Scipion  
[i.scipion@centre-valdeloire.org](mailto:i.scipion@centre-valdeloire.org)  
02.38.79.95.23 / 06.87.75.21.90



#GoutDeFrance #GoodFrance



[goodfrance.com](http://goodfrance.com)