



Comunicado de prensa

Septiembre de 2021

Goût de/Good France regresa en 2021 para su 6.^a edición, dedicada a la gastronomía de mañana

Tras un 2020 marcado por una crisis sanitaria sin precedentes que obligó a los profesionales del sector parados durante meses a reinventarse constantemente, ha llegado el momento de la resiliencia, un momento de renacimiento muy esperado para celebrar juntos la nueva cara de la gastronomía de mañana. Un nuevo capítulo del patrimonio gastronómico francés, que ha llegado para quedarse, recorrido por sus particularidades locales, la naturaleza y el entorno, por el respeto de la tierra y sus artesanos.

La 6.^a edición de Goût de/Good France, momento destacado de 2021 en el que la movilización es internacional, persigue apoyar a la profesión en su camino hacia una transición sostenible y acompañar a los chefs en su nuevo papel de embajadores de una gastronomía más responsable, tanto en el plano humano como en el de la salud, el medioambiente o la educación del gusto. Ahora más que nunca, la cita pretende dar visibilidad en los próximos meses al saber hacer y los principios de esos cocineros y cocineras, esos comunicadores de sabores y valores, que escriben cada día la gastronomía de mañana. Una gastronomía sensible, consciente y poderosa, que traslada un mensaje universal a las futuras generaciones, el de la preservación de la tierra y sus riquezas.

Goût de/Good France 2021, celebración del universo de la restauración en su más bella y rica expresión, tendrá el honor de destacar Francia en todo el mundo, y más concretamente el patrimonio cultural y culinario de la región Centro-Valle del Loira (sus productos regionales y su saber hacer tradicional), en colaboración con el Consejo Regional del Centro-Valle del Loira y el Comité Regional del Turismo del Centro-Valle del Loira. La cita de este año, caracterizada por un compromiso decidido con una gastronomía mundial más verde y más solidaria, movilizará a chefs de todos los rincones del «jardín de Francia» para que preparen y sirvan «cenas a la francesa» en varias embajadas y consulados en todos los continentes. Esos momentos de emoción, intercambio y convivencia irán presididos por la gran riqueza de los productos del Valle del Loira y el alma de aquellos y aquellas que son la riqueza de esa tierra única, agricultores, viticultores, horticultores, pescadores, recolectores, etc.

El evento, con los muchos encuentros organizados con el apoyo de muchos chefs del Centro-Valle del Loira, pretende dar proyección internacional al patrimonio de la región, tanto en su unicidad como en su diversidad.

La región Centro-Valle del Loira, gran protagonista

La región Centro-Valle del Loira, con un patrimonio natural único, es una tierra de talentos. Su gastronomía, que surgió en las mesas de los reyes del Renacimiento, es una oda a la riqueza de su tierra, sus bosques y sus ríos, que irrigan sus variados paisajes. El Centro-Valle del Loira, conocido como «jardín de Francia», moldea desde hace siglos un modo de vida excepcional, escaparate de una excelencia a la francesa que a día de hoy sigue siendo motivo de orgullo y constituyendo el atractivo de su economía turística.

La gastronomía de la región, indisociable de la vida cultural local, ocupa un lugar central en una nueva temporada repleta de eventos del festival Nouvelles Renaissance 2021, que celebra la creatividad y la osadía, en todas las artes, por las que se conoce desde siempre esta región. En el programa de la nueva edición cultural figuran varios encuentros y actos con profesionales del sector de la gastronomía y la viticultura del Valle del Loira. Muy vinculadas al programa de Goût de/Good France 2021, estas citas velarán por ofrecer una experiencia de un modo de vida local, sostenible y responsable en toda la región que bebe exclusivamente de su historia y sus recursos. Productos regionales, productores y productoras, intercambio, convivencia, restauración ética, cocina residuo cero, transmisión, educación del gusto: este año 2021 irá marcado por el «renacimiento» de la gastronomía y sus nuevos retos ecorresponsables.

Christophe Hay, chef que milita por lo local y embajador de Goût de/Good France

A Christophe Hay, chef embajador del Valle del Loira y sus tesoros, le sirven de inspiración los paisajes de su región. «Cuando pienso en mi Valle del Loira, se me vienen a la cabeza multitud de imágenes: ríos, estanques, bosques, campos y huertos, palacios, granjas, viñas, fauna y flora silvestre». Este chef oriundo de Vendôme trabaja a diario, codo con codo, con los productores locales y ofrece una cocina local y de temporada cuyo objetivo consiste en realzar y dar a conocer la riqueza regional y patrimonial de su tierra. Revalorización del pescado del Loira, valorización de la caza de Sologne y de variedades antiguas en su huerto... La cocina de este chef va más allá del plato. La guía Gault & Millau le ha nombrado «Cocinero del Año 2021» por sus compromisos éticos y sostenibles.

Defensor de una gastronomía del cambio, Christophe Hay también ha convertido la transmisión y la educación del gusto de los jóvenes en una prioridad. Habiendo aprendido de sus pares la pasión y el respeto por los buenos productos y gracias al apoyo y la colaboración de los actores institucionales de la región, dedica parte de su tiempo y su trabajo a las nuevas generaciones del Centro-Valle del Loira, a quienes sensibiliza sobre los productos y el mundo que les rodea.

A iniciativa del Ministerio para Europa y de Asuntos Exteriores y de Alain Ducasse, y en colaboración con la región Centro-Valle del Loira, Goût de/Good France 2021 regresa con multitud de eventos organizados en apoyo a todo el sector para celebrar la gastronomía francesa y a los que le dan vida en Francia y en todo el mundo. Tras las regiones de Nueva Aquitania y Provenza, este año será protagonista la región Centro-Valle del Loira, símbolo histórico del modo de vida y la excelencia a la francesa. Esta nueva edición se sitúa en primera línea de la movilización mundial por el medioambiente y una cocina más responsable y ha elegido como embajador al chef Christophe Hay, premiado con dos estrellas Michelin y recientemente nombrado «Cocinero del Año 2021» por la guía gastronómica Gault & Millau, en reconocimiento a su compromiso con una cocina local, sostenible y solidaria.



CONTACTOS PARA LA PRENSA

Agence Catherine Barrier
2 rue de la Serpe, 37000 Tours
(Francia) Romane Groleau
romane@catherinebarrier.com
+33 (0)6.64.31.28.41

Catherine Barrier
presse@catherinebarrier.com
+33 (0)2.47.49.24.79
+33 (0)6.11.72.28.24

DIRECCIÓN DEL PROYECTO

Valérie d'Arc
info@goodfrance.fr
+33 (0)6.48.83.84.82

REGIÓN CENTRO-VALLE DEL LOIRA

Departamento de Prensa
Kim Hamisultane
kim.hamisultane@centrevalldeloire.fr
+33 (0)2.38.70.31.40
+33 (0)6.78.19.76.52

Dirección de Comunicación y Prensa

Magelone Hedon
magelone.hedon@centrevalldeloire.fr
+33 2.38.70.34.34
+33 6.07.29.96.94

Comité Regional de Turismo

Isabelle Scipion
presse@centre-valdeloire.org
+33 (0)2 38.79.95.23
+33 (0)6.87 75.21.90

