

Goût de France/Good France : un dîner pour célébrer la gastronomie française autour du monde

Au Japon, 61 restaurants accueilleront les gourmands japonais.

Le jeudi 19 mars 2015, plus de 1300 menus seront proposés dans des restaurants répartis sur les 5 continents, afin de célébrer la gastronomie française en invitant le public à partager un « dîner français ». Dans chaque restaurant participant, l'évènement rendra hommage à une cuisine vivante, ouverte et innovante, tout en restant fidèle à ses valeurs : partage, plaisir, respect du bienmanger et de la planète. D'ores et déjà, cette première édition de Goût de / Good France est un succès avec une mobilisation qui dépasse les prévisions.



Goût de / Good France est organisé à l'initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international.

Laurent Fabius a déclaré lors de la présentation du projet : « *Le patrimoine de la France, c'est la cuisine, ce sont les vins, (...) le repas à la française est inscrit depuis 2010 au Patrimoine mondial de l'UNESCO, mais c'est un patrimoine qu'il ne faut pas seulement contempler ou glorifier ou savourer, c'est un patrimoine qu'il faut faire fructifier et mettre en valeur* ».

Pour Alain Ducasse : « La cuisine française est l'interprète d'une cuisine qui a évolué vers la légèreté dans l'harmonie avec son environnement (...) le point commun c'est la

générosité, le partage, l'amour du beau et du bon, il s'agira d'une parenthèse enchantée, l'occasion de fêter la cuisine française partout dans le Monde ».

S'inspirant d'Auguste Escoffier qui initiait en 1912 « les Dîners d'Épiqueure » — le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde et pour le plus grand nombre de convives — Goût de / Good France reprend cette belle idée avec la volonté d'associer des restaurants aux quatre coins du monde.

Les chefs proposeront dans leurs établissements un menu « à la française » avec un apéritif de tradition française, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou volaille, un fromage français (ou une sélection), un dessert au chocolat, des vins et un digestif français, tout en restant libres de mettre en valeur leur propre tradition/ culture culinaire.

Une cuisine accessible à tous, du bistrot aux tables d'exception, réalisée à partir de produits frais de saison et issus du terroir local, avec moins de graisses, de sucres, de sel et de protéines. Le prix du menu est à la discrétion du restaurant et chacun est encouragé à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant pour le respect de la santé et de l'environnement.

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE

C'est une véritable invitation au voyage que la France adresse au monde : réunir plus de 1300 chefs des 5 continents qui s'approprieront les atouts de la gastronomie française pour exprimer leur talent à travers 1300 menus.

Depuis le 21 janvier 2015, l'ensemble des restaurants participants est présenté sur le site www.goodfrance.com.

Sur les 5 continents, chacun pourra identifier les participants situés dans sa ville / son pays et



réserver en contactant directement le restaurant de son choix.

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 19 mars.

UN COMITE INTERNATIONAL DES CHEFS

Les restaurants du monde entier - de la haute cuisine à la cuisine de bistrot - ont été invités à candidater sur le site www.goodfrance.com, en proposant un menu valorisant la tradition culinaire française.

Un comité international de chefs, présidé par Alain Ducasse, a validé la liste des chefs participants, parmi eux Paul Bocuse (France), Raymond Blanc (Royaume-Uni), Thomas Keller (États-Unis), Kiyomi Mikuni (Japon), Paul Pairet (Chine), Joël Robuchon (France), Nadia Santini (Italie), Guy Savoy (France)...



UNE OCCASION UNIQUE DE SAVOURER ET FAIRE SAVOURER LA FRANCE

Ce voyage gastronomique illustre parfaitement deux éléments importants de la culture française : la mise en avant des terroirs et l'ouverture sur le monde.

L'occasion de partager avec le plus grand nombre des valeurs qui sont chères aux Français et qu'il faut continuer à défendre avec ardeur : la convivialité, le respect de la planète et des

ressources qu'elle porte. Et très important : le plaisir.

Plus que jamais, la gastronomie est un élément phare de la France et de sa culture. 60% des touristes visitant l'hexagone en font une véritable motivation.

Au-delà des restaurants participants, les ambassades françaises relaieront également l'opération en organisant de leur côté des dîners dans les résidences des ambassadeurs. « Ce sera la parfaite illustration du classement au patrimoine culturel de l'humanité par l'Unesco du repas gastronomique des Français », a déclaré Laurent Fabius. « C'est aussi un moyen de rendre plus attractive la destination France » précise de son côté Alain Ducasse.

61 RESTAURANTS PARTICIPENT A GOUT DE FRANCE/GOOD FRANCE AU JAPON

Au Japon, 61 restaurants qui manifestent leur volonté de partager l'esprit de Goût de France/Good France, accueilleront les amateurs de cuisine française avec leur menu spécial.

A travers tout le Japon de Kyushu à Hokkaido, les chefs participants témoignent que la cuisine française s'enracine sur tout l'archipel.

Les noms de ces restaurants sont publiés avec leur menu sur le site officiel bilingue de Good France (fr/en).

En japonais, la liste des restaurants est également disponible sur le site japonais d'Atout France.

Pour trouver les informations des restaurants participant.....

Site officiel de Goût de France(fr/eg)
www.goodfrance.com

Site officiel d'Atout France (jp)
<http://jp.rendezvousenfrance.com/>

Annexe : restaurants participant à l'opération au Japon

ANNEXE : liste des restaurants qui participent à Goût de France/Good France au Japon

アタゴール A ta gueule

シェフ: 曾村謙司
コース料金: 12000 円
住所: 東京都江東区木場 3-19-8 Tel. 03-5809-9799 www.ataqueule.com

アデニア Adenia

シェフ: 入江真史
コース料金: 5500 円
住所: 東京都渋谷区鉢山町 1-7 Tel. 03-5489-5151 www.adenia.jp

アンバーコート Amber court

シェフ: 中笠智史
コース料金: 10000 円
住所: 京都市下京区烏丸高辻東入ル Tel. 075-342-2111
www.princess-kyoto.co.jp

オザミデヴァン Aux amis des vins

シェフ: 金子栄一
コース料金: 9000 円
住所: 東京都中央区銀座 2-5-6 Tel. 03-3567-4120 auxamis.com/desvins

ページュ Beige

シェフ: 小島景
コース料金: 24000 円
住所: 東京都中央区銀座 3-5-3 シャネル銀座ビルディング 10 階
Tel. 03-5159-5500 www.beige-tokyo.com

ブノワ東京 Benoit Tokyo

シェフ: 野口貴宏
コース料金: 10000 円
住所: 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 Tel. 03-6419-4181
www.benoit-tokyo.com

ビストロマルハチ Bistro Maruhachi

シェフ: 八田 淳
コース料金: 8000 円
住所: 宮崎県延岡市古城町 4-94 Tel. 0982-33-6518

ビストロ・カシュカシュ Bistro Cache Cache

シェフ: 菊池昭宏
コース料金: 4000 円～5000 円
住所: 埼玉県川越市中原町 1-2-2 第 2 樓進ビル 3 階
Tel. 049-227-3684 bistrocachecache.hp.gogo.jp/sp/

ビストロホリテツ Bistro Horitetsu

シェフ: 堀岡 徹也
コース料金: 10000 円
住所: 東京都渋谷区宇田川町 42-15 中島ビル B1 Tel. 03-6427-0200

シェ・イノ Chez INNO

シェフ: 古賀純二
コース料金:
住所: 東京都中央区京橋 2-4-16 Tel. 03-3274-2020 www.chezinno.jp

シェ ムラブルリス Chez Mura Bleu Lis

シェフ: 村上知規
コース料金: 7000 円
住所: 岩手県盛岡市神明町 10-10
Tel. 019-601-5205 www.murahachi.co.jp/french

シェ・ヌー Chez Nous

シェフ: 赤間善太
コース料金: 10000 円
住所: 宮城県塩釜市海岸通 7-2 Tel. 022-365-9312 www.cheznous.co.jp

シェ・オリビエ Chez Olivier

シェフ: オリビエ・オドス (Olivier Oddos)
コース料金: 13500 円
住所: 東京都千代田区九段南 4-1-10
Tel. 03-6268-9933 www.chezolivier.co.jp

シェ松尾 名古屋松坂屋 Chez Matsuo <Nagoya>

シェフ: 片岡晃治
コース料金: 12960 円
住所: 愛知県名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋名古屋店 9F
Tel. 052-264-3644 www.chez-matsuo.co.jp

クーカーニョ Cou Cagno

シェフ: 永妻信人
コース料金:
住所: 東京都渋谷区桜丘町 26-1 Tel. 03-3476-3404
www.ceruleantower-hotel.com

デカリー Decary

シェフ: 入江真史
コース料金: 5000 円
住所: 東京都江東区亀戸 6-29-7 Tel. 03-3685-8080 www.decary.jp

エディション・コウジ シモムラ Edition Koji Shimomura

シェフ: 下村浩司
コース料金: 28000 円
住所: 東京都港区六本木 3-1-1 六本木ティーキューブ 1F
Tel. 03-5549-4562 www.koji-shimomura.jp

エ・オ ベルナル・ロワゾー・スィニャテュール Eo Bernard Loiseau Signature

シェフ: 山口浩
コース料金: 12000 円
住所: 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 Tel. 06-6654-6446 www.e-o.jp

エプバンタイユ Epouvantail

シェフ: 山田精三
コース料金:
住所: 大阪府大阪市中央区南船場 4-13-19 Tel. 06-6252-4648
www.epouvantail.jp

ファカルティクラブ 橄欖 Faculty Club Kanran

シェフ: 牧村耕平
コース料金: 12960 円
住所: 東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学ファカルティハウス 2F Tel. 03-5790-5921 www.leversonverre-tokyo.com/restaurant_kanran/

フレンチーズ Frenchies

シェフ: 小川 浩之
コース料金: 6000 円
住所: 東京都中央区日本橋人形町 1-9-2 富士ビル 1 階 Tel. 03-5643-3733

銀座栃木屋シャレーレストラン Ginza Tochigi Chalet Restaurant

シェフ: Shinbo Seichi
コース料金: 20000 円
住所: 東京都中央区銀座 7-8-8 CSS BUILDING 5F Tel. 028-664-3007

キッチン丸金 Kitchen Marukin

シェフ: 清水 郁夫
コース料金: 8000 円
住所: 東京都港区新橋 3-10-6 Tel. 03-3436-2775
tabelog.com/tokyo/A130/A130103/13145482/

神戸北野ホテル Kobe Kitano Hotel

シェフ: 山口 浩
コース料金: 18000 円
住所: 兵庫県神戸市中央区山本通 3-3-20 Tel. 078-271-3711
www.kobe-kitanohotel.co.jp

ラ・ブランシュ La Blanche

シェフ: 田代 Tomohisa
コース料金: 12000 円～16000 円
住所: 東京都渋谷区渋谷 2-3-1 青山ポニーハイム 2F Tel. 03-3499-0824

ラ・ブラスリー La Brasserie

シェフ: 金子雄二郎
コース料金: 13000 円
住所: 東京都新宿区市谷船河原町 15 Tel. 03-5206-2741
www.institutfrancais.jp/tokyo/services/brasserie/

ラ・カンパーニュ La Campagne

シェフ: 北岡飛鳥
コース料金: 6800 円
住所: 東京都千代田区大手町 1-3-2 Tel. 03-5293-1171
www.minoriminoru.jp/campagne/index.html

ラ・フルール La Fleur

シェフ: 松勢良夫
コース料金: 10000 円
住所: 京都府京都市下京区東塩小路町 901 Tel. 075-342-5520
www.granvia-kyoto.co.jp/rest/

ラ・ネージュ La Neige

シェフ: Masaaki MINEGISHI
コース料金: 7000 円～13000 円
住所: 長野県北安曇郡白馬村八方和田野の森 Tel. 02-6172-7111
www.laneige-higashikan.com

ラ・トゥール La Tour

シェフ: 西村誠介
コース料金: 7000 円
住所: 京都市左京区吉田本町京都大学時計台記念館内 1F
Tel. 075-753-7623 <http://www.madoi-co.com/>

ビストロ・レ・シャンソン Le Bistrot De L'Echanson

シェフ: レオナルド・トディスコ (Leonardo TODISCO)
コース料金: 12000 円
住所: 東京都中央区銀座 2-9-4 メルキールホテル銀座東京
Tel. 03-4335-1111 www.accorhotels.co.jp

ル・ボルドー Le Bordeaux

シェフ: 大溝 隆夫
コース料金: 15000 円
住所: 京都府京都市北区大宮玄塚南町 35-5 Tel. 075-491-4743

ル・ブルギニオン Le Bourguignon

シェフ: 菊地美升
コース料金:
住所: 東京都港区西麻布 3-3-1 Tel. 03-5772-6344 www.le-bourguignon.jp

ル・リュタン Le Lutin

シェフ: 八牟礼一哉
コース料金: 8000 円
住所: 東京都文京区本駒込 6-15-19-101 Tel. 03-3945-0277 r.gmavi.co.jp/a393000

ル・プティ・ブドン Le Petit Bedon

シェフ: アンドレ・パッション (Andre Pachon)
住所: 東京都渋谷区鉢山町 13-13 ヒルサイドウエスト-A Tel. 03-5457-0086
www.pachon.co.jp

ル・ポンドシエル Le Pont de Ciel

シェフ: ステファン・ヴァヴォン (Stéphane Vavon)
コース料金: 23760 円
住所: 大阪府大阪市中央区北浜東 6-9 ルポンドシエルビル 1F
Tel. 06-6947-0768 www.pont-de-ciel.co.jp

ル・ピュイ・グルモン・カマクラ Le puits gourmand Kamakura

シェフ: 山崎貴政
住所: 神奈川県鎌倉市大町 1-11-8 Tel. 0467-55-9949

ル・トリスケル Le Triskel

シェフ: Motohiro Yuzaki
コース料金: 15000 円
住所: 広島県広島市中区幟町 5-17 第 3 沖川ビル 2F Tel. 082-511-5031

ルヴェゾンヴェール本郷 Lever son Verre Hongo

シェフ: 武田 明憲
コース料金: 10000 円
住所: 東京都文京区本郷 6-16-4 フォーレスト本郷 1F Tel. 03-5840-8088
www.leversonverre-tokyo.com

ルグドゥノム ブション リヨネ LUGDUNUM Bouchon Lyonnais

シェフ: クリストフ・ポコ (Christophe Paucod)
コース料金: 7850 円 (+サービス料 10%)
住所: 東京都新宿区神楽坂 4-3-7 海老屋ビル 1F Tel. 03-6426-1201
www.lyondelyon.com

メゾン・バルサク Maison Barsac

シェフ: 中村徳宏
住所: 東京都千代田区丸の内 2-5-2 三菱ビルディング 1F Tel. 03-5220-4871
www.impec-barsac.com

マサウエキ Masa Ueki

シェフ: 植木将仁
コース料金: 10000 円
住所: 東京都中央区銀座 4-9-13 銀座 4 丁目タワー5F Tel. 03-6264-1741
www.masaueki.com/

ミディソレイユ Midi Soleil

シェフ: 上柿元勝
コース料金: 15000 円
住所: 鹿児島県鹿児島市本港新町 5-4 ドルフィンポート 2F
Tel. 099-221-5888 www.kuudining.co.jp

モリエール Molière

シェフ: 今 智行

コース料金: 15000 円

住所: 北海道札幌市中央区宮ヶ丘 2-1-1 ラファイエット宮ヶ丘 1F

Tel. 011-631-3155 www.sapporo-moliere.com

プチ・グリーン Petit Green

シェフ: 鈴木文康

コース料金:

住所: 福島県郡山市駅前 2-6-4 富士館ビル 1F Tel. 024-932-3535 (HP で

は 024-934-8899) www.green-co.jp/

レストランフウ Restaurant FEU

シェフ: 松本浩之

コース料金: 10000 円

住所: 東京都港区南青山 1-26-16 Tel. 03-3479-0230 www.feu.co.jp

レストラン グリグリ Restaurant gri-gri

シェフ: 伊藤憲

コース料金: 10000 円 (税、サービス料 別)

住所: 東京都港区元麻布 3-10-2 VENT VERT2F

Tel. 03-6434-9015 www.gri-gri.net/french/

レストラン オテル・ドゥ・ミクニ Restaurant Hotel de Mikuni

シェフ: 三國清三

コース料金: 20000 円

住所: 東京都新宿区若葉 1-18 Tel. 03-3351-3810 www.oui-mikuni.co.jp/

レストラン ジュノー Restaurant JUNO (八戸プラザホテル)

シェフ: 須田忠幸

コース料金: 15000 円

住所: 青森県八戸市柏崎 1-6-6 Tel. 0178-44-3121 plazahotel.jp/

レストラン ケイスケ マツシマ Restaurant Keisuke Matsushima

シェフ: 松嶋啓介

コース料金: 7000 円 (ディナー 15000 円)

住所: 東京都渋谷区神宮前 1-4-20 パークコート神宮前 1F

Tel. 03-5772-2091 www.restaurant-i.jp

レストラン アルシミスト Restaurant l'Alchimiste

シェフ: 山本健一

コース料金: 10000 円

住所: 東京都港区白金 1-25-26 フィラーージュ白金 1F Tel. 03-5422-

7358 alchimiste.jp/

レストラン ラ・フィネス Restaurant La FinS

シェフ: 杉本敬三

コース料金: 15000 円 ~ 22000 円

住所: 東京都港区新橋 4-9-1 新橋プラザビル B1F Tel. 03-6721-5484

www.la-fins.com

レストラン レ・シーム Restaurant Les cimes

シェフ: 三部秀之

コース料金: 7000 円

住所: 東京都渋谷区 代々木1-20-4 代々木ダイヤビル1F

Tel 03-6276-5793 www.lescimes.jimdo.com/

レストラン ロワール Restaurant Loire

シェフ: 杉村 卓治

コース料金:

住所: 愛知県名古屋市中区栄 4-6-8 Tel. 052-251-7330

www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp/restaurant/loire/furenchi/index.html

レストラン オ！ラヴァッシュ Oh ! la Vache

シェフ: 永井 秀弥

コース料金: 8000 円

住所: 茨城県つくば市竹園 2-7-27 INO レジデンス 1F

Tel. 029-860-2877 www.ohlavache2007.com

レストラン オペラ Restaurant OPERA

シェフ: 澤井健司

コース料金: 8000 円

住所: 滋賀県栗東市糺 3-8-23 Tel. 077-551-0817

www8.ocn.ne.jp/~opera/

レストラン先斗町親川 Restaurant Pontocho MISOGUIGAWA

シェフ: 井上晃男

コース料金: 20000 円

住所: 京都市中京区先斗町通り三条下ル東側

Tel. 075-221-2270 www.misoguigawa.jp

レストラン リューズ Restaurant Ryuzu

シェフ: 飯塚隆太

コース料金: 13000 円

住所: 東京都港区六本木 4-2-35 アーバンスタイル六本木 B1

Tel. 03-5770-4235 www.restaurant-ryuzu.com

レストラン ヨウヘイタ Restaurant Yoheita.

シェフ: 今西洋平太

コース料金: 16000 円

住所: 福岡県福岡市中央区薬院 2-5-12 Tel. 092-712-3434

restaurant-yoheita.com/

颯香亭 Soukatei

シェフ: 金丸建博

コース料金: 10000 円

住所: 福岡県福岡市東区香椎駅東 4-37-7 Tel. 092-673-6616

テロワール ビストロ・ドゥ・カワバタ TERROIR bistro de kawabata

シェフ: 川端 清生

コース料金: 8000 円

住所: 東京都千代田区外神田 2-1-3 東進ビル新館 1F

Tel. 03-3526-2775 www.bistro-kawabata.com

Liste consultable sur le site d'Atout France

<http://jp.rendezvousenfrance.com/ja/news/72732>