COMUNICADO DE PRENSA

8 de marzo de 2018

«Goût de France»
¡La mayor cena francesa del mundo!
Miércoles 21 de marzo de 2018

3 000 chefs, 3 000 menús, 150 embajadas en 5 continentes y, en España, más de 50 restaurantes

Por cuarto año consecutivo, Goût de/Good France, acontecimiento único en el mundo que tiene lugar en los 5 continentes y en más de 150 países, moviliza a las embajadas de Francia en el exterior y a los chefs de todo el mundo.
Inspirándose en «las Cenas de Epicúreo» de Auguste Escoffier iniciadas en 1912 (un mismo menú, un mismo día, en varias ciudades del mundo y para el mayor número de invitados), este acontecimiento gastronómico retoma la idea asociando restaurantes en Francia y en todo el mundo. Además, se organiza una cena de gala en todas las embajadas francesas. «Goût de France» celebra la vitalidad de la gastronomía francesa como nexo entre las cocinas del mundo y permite dialogar entre distintas culturas con un mismo lenguaje, el del paladar. El ministro para Europa y Asuntos Exteriores Jean-Yves Le Drian y el chef Alain Ducasse hicieron pública la lista de los restaurantes participantes a nivel global, en una rueda de prensa que dieron en París el pasado 6 de marzo. Todos ellos ofrecerán un menú «a la francesa» el mismo día, el miércoles 21 de marzo de 2018. En esta 4ª edición, son más de 3 000 los restaurantes que participan en el evento y en España, ya son más de 50 los chefs que se han inscrito.

En España, gracias una vez más a la valiosa ayuda de la Real Academia de Gastronomía y de su Presidente Rafael Ansón, FACYRE, la guía Repsol y Víctor de la Serna, más de 50 restaurantes van a participar, repartidos por la geografía española, de Santa Cruz de Tenerife a Lérida y de los Baleares a Galicia, desde establecimientos de alta gastronomía, hasta clásicos madrileños, típicos andaluces, gourmets catalanes, modernos, franceses, vascos, bistrots, cafés, tabernas…. La lista completa se puede consultar en nuestra página web: es.ambafrance.org.
Esperamos que el público español no dude en probar un menú de inspiración francesa ese día y se acerque al restaurante «Goût de France» que tenga más cerca, reforzando así los vínculos gastronómicos hispano-franceses.

El menú «Goût de France» resaltará la tradición culinaria francesa, una cocina hecha con productos de la tierra frescos, de temporada y locales. Se trata de probar no solamente esos productos si no también los valores de la « gastronomie française »: el carácter acogedor y agradable, el compartir, la promoción de la diversidad de nuestras tierras. El « repas à la française » ya ha sido reconocido patrimonio mundial de la humanidad por la UNESCO.
Alain Ducasse también ha querido rendir homenaje al chef Paul Bocuse, que decía: «*Ya sea clásica o moderna, sólo existe una cocina... la buena*». Los restaurantes podrán incluir en su menú un plato del repertorio o inspirado en su cocina.

En paralelo a estas cenas compartidas por toda España, el 21 de marzo, el embajador Yves Saint-Geours invitará a numerosas personalidades, en la **Residencia de Francia en Madrid**, a una cena preparada por el chef Maxime Lebrun, del restaurante *Le Grand Bleu* en Sarlat (región de Dordoña). La región Nueva Aquitania, crisol de la excelencia de los vinos franceses, patrocinará la cena aportando varios productos del menú. La región ofrece varias rutas gastronómicas y enológicas, con el Bordeaux como estandarte de todo el territorio.

https://es.ambafrance.org

Embajada de Francia en España
Servicio de Prensa y Comunicación
C/ Salustiano Olózaga, 9 – 28001 Madrid
Tel.: +34 91 423 89 23
anne.rouzeau@diplomatie.gouv.fr
es.ambafrance.org

Facebook: Embajada de Francia en España
Twitter: @france_espagne
YouTube: ambafrancemadrid
Flickr: Ambassade de France en Espagne
Instagram: france_espagne