



1000 chefs, 1000 menus
sur 5 continents

le 19  mars

Goût de / Good France

1000 chefs, 1000 menús
5 continentes

19 de marzo





EDITORIAL

Francia y México comparten el amor del buen comer y del buen vivir. Sus cocinas deleitan desde hace años los paladares más exigentes del mundo.

Ambos países gozan de una larga tradición gastronómica reconocida internacionalmente. Como bien se sabe, las gastronomías francesas y mexicanas forman parte de las cuatro gastronomías declaradas Patrimonio Mundial Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, junto con la dieta mediterránea y la cocina japonesa. Este reconocimiento no sólo es sinónimo de excelencia, sino también de su dinamismo y diversidad.

Estos valores comunes explican en buena medida la exitosa respuesta que ha tenido la convocatoria del evento *Goût de France/ Good France* lanzada por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Desarrollo Internacional francés. Con 43 chefs seleccionados para participar en este gran evento, México se ubica como 6° país mejor representado en el mundo.

El próximo 19 de marzo, en 15 ciudades de la República, se servirá una cena “a la francesa” en el marco de un evento festivo, en restaurantes tan diversos como los menús seleccionados.

Muchos restaurantes mexicanos ofrecerán menús que mezclan de manera sutil las raíces mexicanas con la tradición gastronómica francesa, dando fe así de la diversidad de las creaciones culinarias creadas para este gran evento. Esperamos que el público mexicano lo disfrute y que sea una gran fiesta compartida.

Maryse Bossière
Embajadora de Francia en México



El jueves 19 de marzo de 2015, se ofrecerán más de 1300 cenas en los restaurantes de los 5 continentes, para homenajear la gastronomía francesa invitando al público a compartir una “comida francesa”. En todos los restaurantes participantes, este acontecimiento rendirá homenaje a una cocina viva, abierta e innovadora, fiel a los valores que transmite : el intercambio, el disfrute, el respeto del buen comer y del planeta.

Goût de / Good France está organizado por iniciativa de **Alain Ducasse** y del **Ministerio francés de Asuntos Exteriores y del Desarrollo Internacional**.

El ministro Laurent Fabius declaró durante la presentación del proyecto de “*el patrimonio de Francia es su cocina, son sus vinos, (...) la comida a la francesa es Patrimonio Mundial de la Unesco desde 2010, pero es un patrimonio que no hay que contemplar, glorificar o saborear únicamente, sino que es un patrimonio que hay que saber **hacer fructificar y valorizar***”.

Para Alain Ducasse, “*la cocina francesa es la intérprete de una cocina que ha evolucionado hacia la ligereza, en armonía con su entorno... El punto común es la generosidad, el intercambio y el amor por lo bello, será un paréntesis mágico, una oportunidad para homenajear a la cocina francesa por todo el mundo*”.

Inspirado de **Auguste Escoffier**, que lanzó en 1912 **los dîners d'Épicure** (comidas de Epicuro) -el mismo menú el mismo día en varias ciudades de todo el mundo y para el mayor número de comensales-, Goût de / Good France retoma esta hermosa idea con la voluntad de involucrar a restaurantes de todo el mundo.

Los chefs ofrecerán en sus restaurantes un **menú “a la francesa”**, con un **aperitivo** de tradición francesa, un **entrante frío**, un **entrante caliente**, un plato de **pescado** o **crustáceos**, un plato de **carne** o de **ave**, un **queso** francés (o una selección de quesos), un **postre de chocolate**, **vinos** y un **licor** francés, con total libertad para valorizar su propia tradición/cultura culinaria.

Una cocina a la que puede **acceder todo el mundo, desde el bistròt hasta las mesas de los grandes restaurantes**, realizada con productos frescos, de temporada, naturales, locales, con menos grasa, azúcar, sal y proteínas.

El precio del menú será fijado libremente por cada restaurante y se anima a todos los participantes a donar un 5% de los ingresos a una ONG local que trabaje por el respeto de la salud y del medio ambiente.



UN VIAJE GASTRONÓMICO

Francia lanza al mundo una auténtica invitación a viajar: reunir a más de 1300 chefs en los 5 continentes que sabrán aprovechar las bazas de la gastronomía francesa para expresar su talento en 1300 menús.

Desde el pasado 21 de enero, la lista de restaurantes participantes está disponible en la página www.goodfrance.com.

En los 5 continentes cada cual podrá identificar a los participantes situados en su ciudad / en su país y reservar contactando directamente el restaurante elegido.

Muchos chefs han publicado ya su menú en la página web, lo que permite que cada uno se imagine la comida que degustará el 19 de marzo.



UN COMITÉ INTERNACIONAL DE CHEFS

Se ha invitado a los restaurantes del mundo entero -desde restaurantes de alta cocina hasta la cocina de *bistrot*- a presentar su candidatura en la página www.goodfrance.com proponiendo un menú que valore la tradición culinaria francesa. Un comité de selección internacional de chefs, presidido por Alain Ducasse, ha

aprobado la lista de chefs participantes. entre los que se encuentran Paul Bocuse (Francia), Raymond Blanc (Reino Unido), Thomas Keller (Estados Unidos), Kiyomi Mikuni (Japón), Paul Pairet (China), Joël Robuchon (Francia), Nadia Santini (Italia), Guy Savoy (Francia), ...



UNA OCASIÓN ÚNICA PARA SABOREAR Y HACER QUE SE SABOREE FRANCIA EN TODO EL MUNDO

Este viaje gastronómico ilustra perfectamente dos elementos importantes de la cultura francesa: la valorización de los productos locales y la apertura al mundo. Una ocasión para compartir con el mayor número posible de personas valores muy apreciados por los franceses y que hay que seguir defendiendo con tesón: el placer de estar juntos, el respeto del planeta y de sus recursos. Y, muy importante, el disfrute. Más que nunca, la gastronomía es un estandarte de Francia y de su cultura. **Para el 60% de los turistas que la visitan, se trata de una auténtica motivación.**

Además, de los restaurantes participantes, las embajadas francesas también se sumarán a la operación ofreciendo comidas en las residencias de los embajadores. *“Supondrá una ilustración perfecta del reconocimiento por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad de la comida gastronómica de los franceses”*, declaró Laurent Fabius. *“También es una forma de aumentar el atractivo del destino Francia”*, apunta por su parte Alain Ducasse.



UNOS MENÚS

CASA VIRGINIA CHEF MÓNICA PATIÑO MÉXICO D.F.

Cecina de salmón, vinagreta de cítricos
y salicornias

Huevos pochados “bourguignon”, salsa
de vino tinto y jamaica, pan bolillo
tostado

Ostiones de Ensenada al sabayon de
chile chipotle

“Pot-au-feu” de ternera, lengua, cachete,
cola, tuétanos y verduritas de temporada
en caldo

Roquefort, miel, mantequilla del Esta-
do de México, nuez de Castilla sobre
baguette rústica

Trufa de chocolate de Oaxaca al mezcal
Cupreata, corazón de coulis de frutos
rojos y shot de rompope al mezcal

DULCE PATRIA CHEF MARTHA ORTIZ MÉXICO D.F.

Ceviche prehispánico con agua de coco, chile piquín y el sonido del caracol

Sopa cremosa de frijol negro con foie gras y chile pasilla mixe

Huachinango a la talla con verduras al carbón, vainilla y hormigas chicatanas

Filete de res con chichilo negro, chinchayote elote y ralladura de lima

Piedra de quesos mexicanos con ate de flores

Filigrana de maíz y agua para chocolate con chicharrón dulce de cacahuacintle

CAFÉ DES ARTISTES CHEF THIERRY BLOUET PUERTO VALLARTA

Ensalada de langosta y alcachofa,
con jicama, aguacate
y esencia de trufa blanca

Ostión tibio con mousseline de papa a la
clorofila, con una emulsión
de té de limón

Cubo de hauchinango en costra de po-
lenta, risotto de calabaza,
calabacita y flor de calabaza.
Beurre blanc con epazote.

Medallón de cola de res en salsa de vino
tinto y flor de jamaica. Tuétano, tortita y
crujiente de maíz.

Degustación de quesos franceses
con mamey, yaca, pudding al oporto
y pan de nuez.

Tarta de chocolate amargo Valrhona con
pimienta blanca, frutos rojos.

MORABLANCA
CHEF DANIEL OVADÍA
MÉXICO D.F.

Compote de salmón,
crema de coliflor, cilantro,
vinagreta de vino blanco con cacahuete
Foie gras con lentejas, hongo crimini,
arúgula y salsa de Madeira
Trucha entera a la mantequilla café,
con críticos, almendra y ejotes
Pata a la naranja, couscous
con arándanos, pistache y nuez
Queso curado, pan brioche, manzana
rostizada, pera y vinagreta de frambuesa
con Jérez
Fraisier de pistache,
fresa, lychee y almendra

PIAF
CHEF MICHEL MUSTIERE
PLAYA DEL CARMEN

Elegancia de atún en costra de Sichuan,
verduras, brotes, crema y sorbete de
jazmín y limón amarillo, crotones de pan
de especias
Ravioles de “escargots” Amélie:
puré de ajo y chicharo, aire de perejil,
queso Comté, jugo corto al Coñac
Filete de pescado, zanahoria puré monta-
do en aceite virgen, “Denisette” cremoso
de poro y puntas de coliflor,
costra hermosa de polvo de almendras y
sus locuras... salsa de erizo y mejillones
al anís estrella
Kobe dorado al sartén en mantequilla
sobre puré de papa trufada y salteado
de verduras “Tamay”, romance de vino
tinto al tomillo y lavanda
Tabla de quesos:
Morbier, Brie de Meaux, Tomme
de Savoie, Brie de Chèvre, Fourme
d’Ambert et triple crème
Fondante de chocolate amargo con
naranja, jengibre y pimienta negra

➔ **DESCUBRAN LOS MENÚS DE TODOS LOS CHEFS MEXICANOS
QUE PARTICIPARÁN EN GOOD FRANCE AQUÍ**

Good France en Twitter: [@good_france](https://twitter.com/good_france)



LISTA DE LOS RESTAURANTES

MÉXICO D.F.

AMICI

Chef Alexandre HUGUES DE VALAURIE

Anona

Chef Jhonatan CHEBAUX

Arturo's Restaurant

Chef Luis Manuel MEJIA GUEVARA

Au Pied De Cochon

Chef Frédéric LOBJOIS

Casa Virginia

Chef Mónica PATIÑO

Diana

Chef Sylvain DESBOIS

Dulce Patria

Chef Martha ORTIZ

Eloise Chic Cuisine

Chef Abel HERNANDEZ

Galia Chef

Chef Emmanuel CHABRE

Gloutonnerie

Chef Said PADILLA LANGLE

Hotel Condesa DF

Chef Romain FOUQUET y Chef Trevor LAPRESLE

La Vie en Rose

Chef Céline PERROT

Le Bouchon

Chef David GAMBEAU

Le Restaurant

Chef Victor MENDEZ VITAL

LIPP La Brasserie

Chef Jacques-Olivier BORJA

Morablanca

Chef Daniel Ovadía

Restaurant Le Mat

Chef Alberto SAAVEDRA

Sir Winston Churchill's

Chef Francis ROUGEAUD

CHIHUAHUA

Casona

Chef Guillermo LOPEZ

Instituto Superior de Artes Gastronómicas

Chef Karla SCHMAL

GÓMEZ PALACIOS

Metro Bistro & Drinks

Chef Luis FLORES

GUADALAJARA

Chez Chouchou

Chef Antoine PLUCHET

El Fondue Gourmet

Chef Jorge OROZCO

Entre 2 Petit Bistro

Chef Laurent HOUDEBINE

Lula Bistro

Chef Darren WALSH

GUANAJUATO

Casa Valadez

Chef Karla Elizabeth CHÁPERO MANDUJANO

MÉRIDA

Bruno Bistro Gourmet
Chef Bruno CABESTANY

Le Bistrot
Chef Alain MALLAT

MONTERREY

Cru, The Little Wine Bistro
Chef Ludovic ANACLETO

Culinaria – Escuela Profesional de Cocina
Chef Roberto NAVARRO

PLAYA DEL CARMEN

Piaf
Chef Michel MUSTIERE

PUEBLA

Instituto Culinario de México A.C.
Chef Mathieu CHANEZ

La Tierra de Alsacia
Chef Hugo AGUILAR

PUERTO VALLARTA

Café des artistes
Chef Thierry BLOUET

SAN MIGUEL DE ALLENDE

Café contento
Chef José BOSSUET MARTINEZ

SAN PEDRO GARZA GARCÍA

Bogavante
Chef Daniel ROMERO

TAMPICO

Puerto Jaibo
Chef Rafael GONZALEZ

TORREÓN

Baldoria
Chef José Fernando OROZCO AGUIRRE

Duomo Café – Hôtel Marriott Torreón
Chef Oscar FLORES SÁNCHEZ

Garrufa
Chef Maria Esther AGUIRRE

La Casa Del Panini
Chef Carlos FINCK
y Chef Georgina FINCK

La Terraza (Plaza Cuatro Caminos)
Chef Nuria FARRÚS DE MURRA

VALLE DE BRAVO

El Punto Valle de Bravo
Chef Gustavo GARCÍA CHÁVEZ



CONTACTOS

EMBAJADA DE FRANCIA

Carole Simonnet

carole.simonnet@diplomatie.gouv.fr

Twitter: @FranciaenMexico

ATOUT FRANCE

Mélanie Belin

melanie.belin@atout-france.fr

Twitter: @franciajetaime