



## GOUT DE /GOOD FRANCE 2020 : 6ª edición de una celebración mundial

*por iniciativa del Ministerio para Europa y de Asuntos Exteriores  
y de Alain Ducasse*

La gran celebración de la gastronomía francesa está de vuelta en el Hexágono y en el mundo entero en lo que será su 6ª edición. Con el paso de los años, Goût de/Good France se ha convertido en un evento gastronómico ineludible y esta edición no hará sino **intensificar el anhelo por Francia en todo el mundo** aunando atractivo turístico<sup>1</sup> y promoción internacional de sus productos, verdaderos emblemas del patrimonio gastronómico francés.

Esta gran cita única en el mundo se celebrará el **jueves 16 de abril de 2020**. Un año más, será posible disfrutar de una «cena a la francesa» en embajadas y consulados en más de 150 países y en varios miles de restaurantes de todo el mundo. Consolidando el compromiso de Goût de/Good France por una movilización mundial en favor del medioambiente (en 2019 se publicó el Libro blanco de la gastronomía responsable en todos los continentes), la **gastronomía responsable volverá a ocupar un lugar central en esta nueva edición**.



© Stéphanie Biteau

<sup>1</sup> una tercera parte de los turistas dicen viajar a Francia para disfrutar de su gastronomía y sus vinos

## 6ª EDICION: LA REGION CENTRO-VALLE DEL LOIRA, PROTAGONISTA



© J. Damase

La región Centro-Valle del Loira toma el relevo de Nueva Aquitania y Provenza en la edición de 2020 de Goût de/Good France mediante una serie de eventos dentro y fuera de Francia.

**Muchos son los aspectos de la gastronomía del Centro-Valle del Loira que la convierten en símbolo del modo de vida francés.** Desde esa región, y más concretamente desde Tours, el Instituto Europeo de Historia y Cultura

de la Alimentación (IEHCA), defendió hace diez años la «comida gastronómica de los franceses» como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad ante la UNESCO.

En colaboración con el Consejo Regional del Centro-Valle del Loira y el Comité Regional de Turismo del Centro-Valle del Loira, **la región ha elegido su gastronomía y modo de vida como hilo conductor de Les Nouvelles Renaissances, su temporada cultural y turística.** En Goût de/Good France desea mostrar al mundo entero su particular relación con los productos regionales, al igual que una gastronomía íntimamente ligada a los paisajes del corazón de Francia y del Valle del Loira.

### CHRISTOPHE HAY, UN CHEF EMBAJADOR A LO LARGO DE LAS ORILLAS DEL LOIRA

Con sus dos estrellas Michelin, Christophe Hay, chef de La Maison d'à côté de Montlivault, en el departamento de Loir-et-Cher, es el embajador de la sexta edición de Goût de/Good France, en la que la gastronomía de la región Centro-Valle del Loira ocupará un lugar especial. Christophe Hay, que se formó con Paul Bocuse y mostró en Estados Unidos el orgullo que éste sentía por la cocina francesa durante cinco años, verdadero transmisor de la cultura culinaria muy apegado a esta función, es **el jefe de filas de una gastronomía sostenible y sensible, que se inspira en la tierra como fuente de alimento.** «Cuando pienso en mi Valle del Loira, me vienen muchas imágenes a la cabeza: ríos y estanques, bosques, campos y huertos, palacios, granjas, viñedos, fauna y flora silvestre...», subraya este chef sin artificios, que desea realzar las riquezas de su tierra natal, el vergel de Francia.

Pescados de agua dulce pescados directamente en el Loira, ganadería bovina wagyu, huerto en permacultura que le permite producir sus hortalizas...

Con su cocina moderna, caracterizada por la omnipresencia del respeto a la tierra, **Christophe Hay es en primer lugar un embajador de los productos locales que también logra reinventar los platos que forman parte del patrimonio histórico con interpretaciones contemporáneas.** ¡Y nos invita a descubrirlo durante todo este año Goût de/Good France!



© Julie Limont



## LA «COMIDA GASTRONOMICA DE LOS FRANCESES»

celebra los diez años de su inscripción en la UNESCO

Esta sexta edición de Goût de/Good France viene marcada por **la celebración del décimo aniversario de la «comida gastronómica de los franceses» como patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO**. El próximo 16 de abril, ese patrimonio y esa práctica social consuetudinaria francesa, única y diversa, trascenderán las fronteras. Goût de/Good France, que cada año congrega a casi 350 000 comensales en torno a miles de «cenas a la francesa», es el evento que exhibe con orgullo los valores de la gastronomía francesa.

**UNA UNICA WEB** con miles de «cenas a la francesa» en una comunión mundial

Los chefs de todo el mundo ya pueden apuntarse en la web [www.goodfrance.com](http://www.goodfrance.com). Para saborear Francia al unísono el próximo 16 de abril, los restaurantes sólo habrán de seguir una sencilla consigna: **ofrecer un menú en cuatro actos que dé realce a la gastronomía francesa en toda su diversidad, con total libertad para adaptar su oferta al mercado y a los productos frescos y de temporada**. Por tercer año consecutivo, las escuelas de cocina, verdadera piedra angular de la transmisión del patrimonio gastronómico de Francia, volverán a participar en la operación Goût de/Good France.

A partir de enero de 2020, los restauradores y los comercios gastronómicos que respeten los valores de Goût de/Good France podrán proponer sus eventos en la web [goodfrance.com](http://goodfrance.com) en el apartado «événements», para que puedan vivirse momentos mágicos «a la francesa» alrededor de una mesa.

Programación nacional e internacional disponible muy próximamente.

INSCRIPCIONES PARA PROFESIONALES E INFORMACIONES PARA EL PUBLICO GENERAL EN  
[WWW.GOODFRANCE.COM](http://WWW.GOODFRANCE.COM)

### ACERCA DE GOUT DE/GOOD FRANCE

Lanzado por el Ministerio para Europa y de Asuntos Exteriores y por el chef Alain Ducasse en 2015, Goût de/Good France celebra la comida gastronómica de los franceses en 156 países de todo el mundo, organizando miles de cenas en restaurantes de todos los continentes y en las embajadas de Francia en el extranjero un mismo día. En cinco años, el éxito de Goût de/Good France ha ido creciendo hasta convertirse en uno de los eventos gastronómicos que no hay que perderse.

### ACERCA DE LA REGION CENTRO-VALLE DEL LOIRA

La región Centro-Valle del Loira recibe cada año más de nueve millones de turistas que disfrutan de los espacios naturales, tesoros del patrimonio del Valle del Loira que desde hace más de dos décadas forman parte del Patrimonio Mundial de la Humanidad de la UNESCO, al igual que de los 5000 km de rutas ciclistas, circulares o no, que la convierten en la primera región en lo que se refiere al cicloturismo en Francia. Más de un millón de amantes de la bicicleta pedalearon por la ruta La Loire à vélo en 2019. La

región, con un pasado muy rico, reivindica su espíritu creativo e innovador actual sin dejar de respetar su entorno. De él extrae los valores de su gastronomía, que radica en la autenticidad de los productos, el vínculo con los productores locales y el respeto de las temporadas.

#### **CONTACTOS PARA LA PRENSA**

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

#### **DIRECTORA DEL PROYECTO**

Valérie d'Arc

[info@goodfrance.fr](mailto:info@goodfrance.fr)

06 48 83 84 82

#### **CENTRO-VALLE DEL LOIRA**

Dirección de Comunicación y Prensa

Kim Hamisultane

[kim.hamisultane@centrevaldeloire.fr](mailto:kim.hamisultane@centrevaldeloire.fr)

02.38.70.31.40 / 06.78.19.76.52

Comité Regional de Turismo

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)