



CÉLÉBRONS
UNE CUISINE
PLEINE
DE SENS !

goodfrance.com



#GoutDeFrance #GoodFrance



Explore
France

France.fr



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Taste
France



A 6-A EDIȚIE A GOÛT DE / GOOD FRANCE: GASTRONOMIA DE MÂINE ȘI PATRIMONIUL CULINAR ȘI CULTURAL AL REGIUNII CENTRU - VALEA LOAREI

Ediția a 6-a a operațiunii Goût de / Good France își propune să sprijine chefii francezi în noul lor rol de ambasadori ai **unei gastronomii mai responsabile**, atât din punct de vedere uman, cât și în ceea ce privește sănătatea, mediul sau educația culinară.

Ediția de anul acesta este așadar plasată sub semnul renașterii gastronomiei și al noilor mize ecoresponsabile.

Goût de / Good France 2021 pune în valoare **patrimoniul cultural al regiunii Centru-Valea Loarei, cu celebrele sale castele**, în parteneriat cu Consiliul regional și cu Comitetul regional de turism al regiunii Centru-Valea Loarei.

Regiunea Centru-Valea Loarei

Cu un patrimoniu natural unic, regiunea Centru-Valea Loarei este cunoscută pentru multiplele sale valențe. Gastronomia sa, apărută în timpul regilor Franței din perioada Renașterii, este o odă adusă bogăției solului, a pădurilor și a râurilor care o traversează. **Veritabilă grădină a Franței**, regiunea Centru-Valea Loarei modelează de secole un stil de viață excepțional, fiind o vitrină a excelenței franceze, care reprezintă și astăzi mândria și farmecul turismului său.

Gastronomia regiunii Centru-Valea Loarei este un simbol al stilului de viață francez. Institutul European de Istorie și Cultură Alimentară (IEHCA), înființat la Tours, a fost de altfel inițiatorul proiectului de înscriere a „**Gastronomiei franceze**” pe lista reprezentativă a patrimoniului cultural imaterial al UNESCO.

Din dorința de a-și promova angajamentele față de o gastronomie mondială „mai verde” și mai solidară, această nouă ediție va mobiliza chefi din cele patru colțuri ale grădinii Franței pentru a pregăti și servi o „cină în stil francez”, iar **România este una dintre destinațiile emblematice**.

Reședința Franței din București va găzdui un dîneu de gală, în format restrâns, joi, 21 octombrie 2021, la ora 19.30, pregătit de o echipă de chefi pasionați de gastronomie :

- domnul Maximilien Bridier, chef la restaurantul « La Roche Le Roy » din Tours,
- doamna Angélique Peretto, chef patisier,
- domnul Cristian Cîrnu, chef la Reședința Franței din București.



PROGRAMUL GOOD / GOUT DE FRANCE ÎN ROMÂNIA (19 - 23 OCTOMBRIE 2021)

În cadrul ediției din 2021 a operațiunii Good / Goût de France care pune în valoare **gastronomia regiunii Centru-Valea Loarei, dar și patrimoniul său cultural și turistic**, următoarele acțiuni sunt planificate de Ambasada Franței în România și Institutul francez din România:

- **Prezența domnului Maximilien Bridier**, maestru bucătar, membru al Colegiului culinar din Franța, a **domnului Jean-Marie Soignier**, chef patiser și mare maestru al Confreriei fabricanților de nuga din Tours și a **doamnei Angélique Peretto**, chef patiser
- Prezentarea atuurilor turistice ale **regiunii Centru-Valea Loarei** în cadrul unei conferințe de presă cu participarea **domnului Pierre-Alain Roiron**, consilier regional pentru turism, a **domnului Marc Metay**, directorul Castelului regal din Amboise și **domnului Marc Richet**, director general al Comitetului regional pentru turism Centru-Valea Loarei
- Participarea mai multor **restaurante partenere românești, din București și provincie**, la operațiunea Good / Goût de France prin prezentarea unor meniuri care pun în valoare gastronomia regiunii Centru-Valea Loarei în săptămâna 19 octombrie 2021
- Organizarea unui **dineu de gală în format restrâns joi, 21 octombrie**, la Reședința Franței, care pune în valoare patrimoniul gastronomic și turistic din regiunea Centru-Valea Loarei
- Prezența unei **delegații de reprezentanți ai primăriei orașului Tours**, înfrățit cu orașul Brașov, participarea la ateliere de formare în liceele hoteliere și organizarea unei conferințe pe tema gastronomiei din provincia Touraine în cooperare cu Alianța Franceză din Brașov
- Organizarea unui **concurs** pentru elevii liceelor hoteliere din România care să pună în valoare rețete din regiunea Centru-Valea Loarei
- Participarea la un **atelier de gătit** alături de organizații ale societății civile partenere ale ambasadei care se ocupă de copii provenind din medii defavorizate
- Organizarea unui **master-class** în unități de formare profesională cu participarea chefilor francezi în colaborare cu Federația Industriei Hoteliere din România



CALENDARUL EVENEMENTELOR

Miercuri 20.10.2021

BUCUREȘTI

16.30 – 18.30 : Masterclass la hotel Novotel

Domnul Jean-Marie Soigner, chef patiser, mare maestru al Confreriei fabricanților de nuga din Tours, va prezenta o rețetă emblematică a gastronomiei din provincia Tourraine

Incepând cu ora 19 : Dineu la restaurantul Bistrot français

Domnul Maximilien Bridier, chef, membru al Colegiului Culinar din Franța, va pregăti un dineu împreună cu chef Patricio Massimino

Joi 21.10.2021

BUCUREȘTI

11.00 – 13.00 : Atelier pentru copii din medii defavorizate împreună cu ONG-ul Carusel

15.00-16.30 : Conferință la USAMV București

Domnul Raduget, specialist în patrimoniul alimentar și vitivinicol din Touraine, va vorbi despre tema patrimoniului culinar din Tours și gastronomia franceză

18.00-19.00 Conferință de presă

În prezența Excelenței Sale doamna Laurence Auer, Ambasadoarea Franței în România, și a unei delegații a Consiliului Regional Centru-Valea Loarei

19.30-21.30 : Dineu de gală la Reședința Franței (cu invitație)



Vineri 22.10.2021

BUCUREȘTI

9.00-12.00 : Masterclass la Institutul Escoffier

Chef Maximilien Bridier va prezenta o farfurie cu o compoziție proprie, în jurul iodului și algelor marine.

9.00-12.00 : Atelier online de patiserie

Atelier cu Angélique Peretto și Jamila, deținătoarea unui canal de YouTube

BRAȘOV

10.30-12.30 : Masterclass la Universitatea Transilvania

Pregătirea rețetei de nuga de Tours și prezentarea patrimoniului alimentar din Tours.

14.00-15.30 : Conferință la Alianța Franceză la Brașov (online)

Domnul Raduget va susține o conferință pe tema gastronomiei franceze

18.00-20.00 : Dineu la restaurantul Bistrot de l'Arte

Recepție pentru autoritățile locale din Brașov și membri ai clubului de afaceri francophon

Sâmbătă 23.10.2021

SIBIU

11.00-13.00 : Atelier la Restaurantul Jules

Domnul Jean-Marie Soignier va pregăti rețeta de nuga de Tours alături de bucătari din regiunea Sibiului



CINE SUNT CHEFII INVITAȚI ÎN ROMÂNIA ?

Maximilien Bridier, maestru bucătar, membru al Colegiului culinar din Franța

Originar din regiunea Loir et Cher, Maximilien Bridier a învățat să gătească de la Jean-Marc Molveaux, la Orangerie du Château din Blois, și de la Bernard Robin, la Relais de Bracieux. A obținut în 2009 brevetul profesional ca șef de promoție și a câștigat două concursuri de gătit. Apoi și-a perfecționat pregătirea în sudul Angliei, unde, în mai puțin de un an, a devenit chef al unui restaurant gourmet. Întors în Franța la 19 ani, a învățat secretele fabricării pâinii, apoi și-a continuat cariera într-un restaurant cu stele Michelin din Burgundia, patru ani în Elveția, unde a ajutat la deschiderea unui hotel-restaurant, apoi în Australia.

În decembrie 2016 a preluat La Roche Le Roy din Tours, un fost conac din secolul al XVIII-lea dar și restaurant cu o stea Michelin. « *Nu am vrut să preiau un restaurant cu stele Michelin* », spune Maximilien Bridier. « *Dar m-am îndrăgostit de acest loc și mi-a plăcut bucătăria tradițională a fostului chef Alain Couurier* ». De atunci, promovează folosirea produselor sezoniere în meniurile *à la carte*, preocupându-se de identificarea producătorilor locali.

Angélique Peretto, chef patiser

Absolventă de litere, Angélique a studiat bucătăria în Savoia natală. A devenit chef la vârsta de 18 ani, lucrând în restaurantul familiei sale L'Auberge du Poncellamont. Lucrează apoi în restaurante de top din Franța și Londra, pe urmă în Australia, unde a câștigat premii la Royal Festival Show din Sydney. În 2016, a fost nominalizată de Gault Millau ca cel mai bun patiser australian. Invitată să participe la emisiuni TV, inclusiv la MasterChef Australia, a fost remarcată pentru originalitatea creațiilor sale.

Întoarsă în Franța, după ce a obținut o diplomă de profesor de yoga în India, ea combină acum cele două pasiuni pentru gătit și yoga și oferă creații bazate pe principiul calității, sănătății și respectului pentru produse prin preparate ingenioase, sănătoase și savuroase.

Jean-Marie Soignier, chef patiser, mare maestru al Confreriei fabricanților de nuga din Tours

Jean-Marie Soignier este un patiser care și-a petrecut întreaga carieră lucrând pentru marile cofetării din Tours, respectând și promovând specialitățile regionale. Timp de 43 de ani, a fost patiser și cofetar pentru Casa Poirault din Tours. A câștigat în mai multe rânduri titlul de cel mai bun specialist în nuga de Tours. A contribuit, de asemenea, la succesul Anului Balzac - Acțiune de transmitere a rețetelor și a tehnicilor culinare ale Casei Poirault.

Membru al Confreriei producătorilor de nuga din Tours încă de la crearea acesteia în 1998, el deține titlul de mare maestru al Confreriei începând cu anul 2018.



RESTAURANTE ROMANESTI PARTENERE

Patru restaurante din România participă în acest an la operațiunea „Goût de France/Good France” și vor celebra gastronomia franceză: Atelier de Cuisine din Cluj, Gargantua KSLF din București, Relais & Chateaux Le Bistrot Francais din București și JULES - Bistro Restaurant din Sibiu.

Restaurantul **Atelier de Cuisine din Cluj** a pregătit, la sfârșitul săptămânii trecute, un meniu special inspirat din specialitățile regiunii Centre-Val de Loire, marcând astfel Goût de France, festivalul mondial al gastronomiei franceze.

Teodor Mihali nr. 64, Cluj-Napoca / atelierdecuisine.ro

Atelier de Cuisine



Vineri 15/10 ora:19h sau Sâmbătă 16/10 ora:19h

Menu Valea Loarei

Antreu



- Șalău în sos beurre blanc, Midii, Truffes și jardinière de legume

Fel principal

- Ballotine de Faisan sos Morilles, dovleac, piure de ceapă și ciupercii

Brânza

- Mousse de brânza cu cimbrisor, tuiles de pain, nucă și Salată

Desertul



- Tarta Tatin cu Mere Caramelizat

Prețul 180 lei/persoane



Relais & Chateaux Le Bistrot Français participă și anul acesta la Goût de France și vă invită la un eveniment gastronomic special pe 20 octombrie la ora 20:00. Doi experți în artele culinare franceze, chef Maximilien Bridier de la La Roche Le Roy și chef Patricio Massimino de la Relais & Châteaux Le Bistrot Français își combină măiestria pentru a vă oferi o seară de delicii gastronomice.

Str. Nicolae Golescu, Nr. 18, București / lebistrotfrancais.ro

Menu



Carpaccio de Bar Sauvage,

écume d'eau de mer, vinaigre de citron calamansi et caviar Baeri
Chef Maximilien Bridier

Pépites de Foie Gras mi-cuit,

textures de mangue, terre de pistache et gelée de Sauternes
Chef Patricio Massimino

Filet de Turbot Sauvage cuit sur l'arête,

girolle et os à moelle, crème de champignons et pommes croustillantes
Chef Maximilien Bridier

Filet de Limousin selection Hugo Desnoyer grillé,

pommes soufflé truffées, céleri-rave glacé et petits poireaux grillés
Chef Patricio Massimino

Plateau de fromages Grand Affineur

Michel Cluizel Ganache Chocolat Grand Cru,

framboise sous différentes formes, crumble cacao
et sauce au chocolat blanc
Chef Patricio Massimino

Le Bistrot
Français



No. 18 Nicolae Golescu Street
P: 0756.018.393

RELAIS &
CHATEAUX

bistrotfrancais@relaischateaux.com
www.lebistrotfrancais.ro

Chef Patricio Massimino & Chef Maximilien Bridier

Le Bistrot Français

La Roche Le Roy

Prix par personne – 490 lei

Nos produits peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Si vous avez des questions ou si vous savez que vous pourriez être allergique à certains ingrédients et produits, veuillez consulter le personnel du restaurant et ils vous fourniront de plus amples informations sur notre liste d'allergènes.



Gargantua KSLF vă invită să descoperiți, de vineri, 22 octombrie, până duminică, 24 octombrie, le Goût de France. Un meniu de excepție pentru toți cei care vor să se bucure de arta gastronomică franceză într-un cadru rafinat!

Gargantua KSLF: Str. Monetariei, 14, București / restaurantgargantua.ro



Dacă sunteți din Sibiu sau sunteți doar în vizită în acest minunat oraș, nu ezitați să vă faceți o rezervare la restaurantul **JULES - Bistro Restaurant**. Până vineri, 23 septembrie, vă puteți delecta cu un meniu special care pune în valoare le Goût de France.

Str. Mitropoliei 6, Sibiu / jules-restaurant.ro



*Tartare de sfecla coapta, afumata in fan, crema de brânza de capra Saint Maure,
galbenus confiat, seminte de floarea soarelui, patrunjel*

*File de pastrav, piure de conopida, flori de conopida, fenicul caramelizat, sos de
pastrav cu unt si citrice*

Tarta Tatin cu pere

