



[goodfrance.com](http://goodfrance.com)



#GoutDeFrance #GoodFrance



Explore  
France

France.fr



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

Taste  
France

## 6EME EDITION DE GOUT DE /GOOD FRANCE: GASTRONOMIE DE DEMAIN ET PATRIMOINE CULINAIRE ET CULTUREL DU CENTRE-VAL DE LOIRE

La 6eme édition Goût de/Good France vise à accompagner les chef(fe)s français dans leur nouveau rôle d'ambassadeurs d'une **gastronomie plus responsable**, tant sur le plan humain que sur celui de la santé, de l'environnement ou de l'éducation au goût.

Cette année 2021 est donc placée sous le signe de la renaissance de la gastronomie et de ses nouveaux enjeux écoresponsables.

Goût de/Good France 2021 met en lumière le **patrimoine culturel et de la région Centre-Val de Loire, sillonnée de ses célèbres châteaux**, en partenariat avec le Conseil Régional du Centre-Val de Loire ainsi que le Comité Régional du Tourisme du Centre-Val de Loire.

### La région Centre-Val de Loire

Riche d'un patrimoine naturel unique, la région Centre-Val de Loire est une terre de talents. Née sur les tables des anciens rois de la Renaissance, sa gastronomie est une ode à la richesse de ses sols, de ses forêts et de ses fleuves qui parcourent ses paysages abondants. **Jardin de la France**, le Centre-Val de Loire façonne depuis des siècles un art de vivre exceptionnel, vitrine d'une excellence à la française qui fait encore aujourd'hui la fierté et le charme de son économie touristique.

La gastronomie du Centre-Val de Loire est un symbole de l'art de vivre à la française. Implanté à Tours, c'est d'ailleurs l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) qui fut à l'initiative du projet d'inscription, par l'UNESCO, du « **Repas gastronomique des Français** » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel.

Déterminée à promouvoir ses engagements pour une gastronomie mondiale plus «verte» et plus solidaire, cette nouvelle édition mobilisera des chef(fe)s venus des quatre coins du jardin de la France pour préparer et servir un « dîner à la française ».

**La Roumanie en constitue une des destinations phares.**

**A la Résidence de France à Bucarest, le dîner de gala restreint du jeudi 21 octobre 2021 à 19h30 sera concocté par une équipe de passionnés :**

- Maximilien Bridier, chef du restaurant La Roche Le Roy à Tours
- Angélique Peretto, cheffe pâtissière
- Cristian Cîrnu, chef cuisinier de la Résidence de France.

## PROGRAMME EN ROUMANIE GOOD/GOUT DE FRANCE (19 – 23 OCTOBRE 2021)

Dans le cadre de l'édition 2021 de l'opération Good/Goût de France **mettant en valeur la gastronomie de la région Centre-Val-de-Loire, mais également son patrimoine culturel et touristique**, les actions suivantes sont prévues par l'Ambassade de France en Roumanie et l'Institut français de Roumanie :

- **Présence de M. Maximilien Bridier**, maître restaurateur membre du collège culinaire de France, **M. Jean-Marie Soignier**, chef pâtissier, grand maître de la confrérie du nougat de Tours et **Mme Angélique Peretto**, cheffe pâtissière
- Présentation des atouts touristiques de **la région Centre-Val-de-Loire** lors d'une conférence de presse avec la participation de **M. Pierre-Alain Roiron**, conseiller régional délégué au tourisme, de **M. Marc Metay**, directeur du Château royal d'Amboise et de **M. Marc Richet**, directeur général du comité régional du tourisme du Centre-Val de Loire
- Participation de plusieurs **restaurants roumains partenaires, à Bucarest et en province**, à l'opération Good/Goût de France en présentant des menus valorisant la gastronomie de la région Centre-Val-de Loire la semaine du 19 octobre 2021
- Organisation d'un **dîner de gala restreint le jeudi 21 octobre** à la Résidence de France illustrant le patrimoine gastronomique et touristique de la région Centre-Val-de-Loire
- Présence d'une **délégation de la ville de Tours**, jumelée avec la ville de Brasov, avec l'animation d'ateliers de formation auprès de lycées hôteliers et l'organisation d'une conférence sur la gastronomie tourangelle en coopération avec l'Alliance française de Brasov
- Organisation d'un **concours** auprès d'élèves de lycées hôteliers roumains mettant en valeur des recettes du Centre-Val-de-Loire
- Animation d'un **atelier de cuisine** avec des organisations de la société civile partenaires de l'ambassade accueillant des enfants défavorisés
- Organisation de **master-classes** auprès d'établissements de formation professionnelle avec les chefs français en lien avec la Fédération roumaine de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration

## CALENDRIER EVENEMENTS

**Mercredi 20.10.2021**

**BUCAREST**

**16h30 - 18h30 : Masterclass au Novotel**

Le chef pâtissier M. Jean-Marie Soignier, grand maître de la confrérie du nougat de Tours présentera une recette emblématique de la gastronomie tourangelle

**A partir de 19h Dîner au Bistrot français**

Le chef M. Maximilien Bridier, maître restaurateur, membre du collège culinaire de France, œuvrera avec le chef Patricio Massimino

\*\*\*

**Jeudi 21.10.2021**

**BUCAREST**

**11h - 13h : Atelier pour les enfants accueillis par l' ONG Carusel**

**15h-16h30 : Conférence à l'USAMV de Bucarest**

M. Raduget spécialiste du patrimoine alimentaire et viticole de la Touraine interviendra sur le thème du patrimoine culinaire de Tours et de la gastronomie française

**18h-19h Conférence de presse**

En présence de Son excellence Laurence Auer, ambassadrice de France en Roumanie et d'une délégation du Conseil régional Centre-Val-de Loire

**19h30-21h30 : Dîner de gala à la Résidence de France (sur invitation)**

\*\*\*

**Vendredi 22.10.2021**

**BUCAREST**

**9h-12h : Masterclass à l'Institut Escoffier**

Le chef Maximilien Bridier présentera une assiette de sa composition, autour de l'iode et des algues.

**9h-12h : Atelier de pâtisserie en ligne**

Atelier d'Angélique Peretto avec la youtubeuse Jamila

**BRAȘOV**

**10h30-12h30 : Masterclass à l'Université de Transylvanie**

Préparation du nougat de Tours et présentation du patrimoine alimentaire de Tours.

**14h-15h30 : Conférence à l'Alliance français de Brasov (en ligne)**

M. Raduget proposera une conférence sur la gastronomie française

**18h-20h : Dîner au Bistrot de l'Arte**

Réception avec les autorités de Brasov et les membres du club d'affaires francophone

\*\*\*

**Samedi 23.10.2021**

**SIBIU**

**11h-13h : Atelier au Restaurant Jules**

M. Jean-Marie Soignier préparera du nougat de Tours avec des chefs de la région de Sibiu

## **QUI SONT LES CHEFS INVITES EN ROUMANIE ?**

### **Maximilien Bridier, maître restaurateur, membre du collège culinaire de France**

Originaire du Loir et Cher, Maximilien Bridier a appris la cuisine aux côtés de Jean-Marc Molveaux, à l'Orangerie du Château à Blois puis de Bernard Robin au Relais de Bracieux. Major de sa promotion de brevet professionnel en 2009 il a été lauréat de deux concours de cuisine. Il parfait ensuite sa formation dans le sud de l'Angleterre où, en moins d'un an, il devient chef d'un restaurant gastronomique. De retour en France à 19 ans, il apprend les secrets de fabrication du pain, puis continue son parcours dans un restaurant étoilé de Bourgogne, quatre années en Suisse où il participe à l'ouverture d'un hôtel-restaurant, puis en Australie.

En décembre 2016 il reprend La Roche Le Roy à Tours, ancien manoir du XVIIIème siècle, et restaurant 1\* Michelin. « *Je ne voulais surtout pas reprendre un étoilé* » raconte Maximilien Bridier. « *Mais j'ai eu un coup de coeur pour les lieux, et j'ai aimé la cuisine traditionnelle de l'ancien chef Alain Couturier* ». Depuis lors, il œuvre pour favoriser la saisonnalité des produits à la carte et partir à la rencontre des producteurs locaux.

### **Angélique Peretto, cheffe pâtissière**

Diplômée de lettres, Angélique a étudié la cuisine en Savoie dont elle est originaire. Elle est devenue chef à 18 ans en travaillant dans l'entreprise familiale *L'Auberge du Poncellamont*. Elle travaille dans de grands restaurants en France et à Londres, puis en Australie où elle remporte des récompenses au Royal festival show de Sydney. En 2016, elle est nommée par Gault Millau pour être la meilleure pâtissière australienne. Invitée dans des émissions télévisées, notamment MasterChef Australie, elle se fait remarquer pour l'originalité de ses créations.

De retour en France après avoir obtenu un diplôme de Professeur de Yoga en Inde, elle combine aujourd'hui ses deux passions pour la cuisine et le yoga et propose des créations axées sur le bien-manger, le respect des produits et la santé par des inventions saines et savoureuses.

### **Jean-Marie Soignier, chef pâtissier, grand maître de la confrérie du nougat de Tours**

Jean-Marie Soignier est un chef pâtissier qui a œuvré toute sa carrière pour de grandes maisons de Tours respectant et mettant en valeur les spécialités du terroir tourangeau. Pendant 43 ans, il a ainsi été pâtissier et confiseur pour la Maison Poireau à Tours. Il est lauréat du véritable nougat de Tours à plusieurs reprises. Il a participé au succès de l'Année Balzac – Opération de transmissions de recettes et gestes de la Maison Poirault.

Dignitaire de la confrérie du nougat de Tours depuis sa création en 1998, il est grand maître de la confrérie du nougat de Tours depuis 2018.

## RESTAURANTS ROUMAINS PARTENAIRES

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 Français 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 Văleă 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](http://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](mailto:bistrotfrancais@relaischateaux.com)  
[www.lebistrotfrancais.ro](http://www.lebistrotfrancais.ro)

**Chef Patricio Massimino & Chef Maximilien Bridier**

*Le Bistrot Français*

*La Roche Le Roy*

**Prix par personne – 490 lei**

Notre 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](http://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](http://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*

