



Communiqué de presse

Septembre 2021

Goût de/Good France revient pour une 6ème édition 2021 tournée vers la gastronomie de demain

Après une année 2020 marquée par un contexte de crise sanitaire sans précédent, obligeant les actrices et les acteurs de la profession à l'arrêt pendant plusieurs mois à se réinventer sans cesse, voici venu le temps de la résilience, un instant de renaissance tant attendu pour célébrer ensemble le nouveau visage de la gastronomie de demain. Un nouveau chapitre du patrimoine culinaire français, inscrit dans la durée, imprégné de ses particularismes locaux, de la nature et de l'environnement, du respect de la terre et de ses artisans.

Nouveau temps fort de 2021, cette 6ème édition Goût de/Good France, de mobilisation internationale, revient cette année avec la volonté de soutenir la profession vers une transition durable et d'accompagner les chef(fe)s dans leur nouveau rôle d'ambassadeur 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. Plus que jamais, cet événement entend faire rayonner ces prochains mois les savoir-faire et les convictions de ces femmes et de ces hommes chef(fe)s - ces passeurs de goûts et de valeurs - qui écrivent chaque jour la gastronomie de demain. Une gastronomie sensible, consciente et puissante, porteuse d'un message universel auprès des générations à venir, celui de sauvegarder la terre et ses richesses.

Célébrant l'univers de la restauration dans ce qu'il a de plus beau et de plus riche, Goût de/Good France 2021 aura l'honneur de mettre la France en lumière à travers le monde et plus particulièrement le patrimoine culturel et culinaire de la région Centre-Val de Loire (ses produits de terroir, ses savoir-faire traditionnels) en partenariat avec le Conseil Régional du Centre-Val de Loire ainsi que le Comité Régional du Tourisme du Centre-Val de Loire. 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 des « dîners à la française » dans plusieurs ambassades et consulats à travers les 5 continents. Au cœur de ces moments d'émotion, d'échange et de partage, la grande richesse des produits du Val de Loire et l'âme de celles et ceux qui font la richesse de ce terroir unique, agriculteurs, vigneron, maraîchers, pêcheurs, cueilleurs...

Par les multiples rencontres que Goût de/Good France mettra en œuvre tout au long de son déploiement avec le soutien de nombreux chef(fe)s du Centre-Val de Loire, l'événement entend faire rayonner le patrimoine de la région à l'échelle internationale, tant dans son unicité que sa diversité.

La région Centre-Val de Loire mise à l'honneur

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.

Indissociable de sa vie culturelle locale, la gastronomie du Centre-Val de Loire est aujourd'hui au cœur de la nouvelle saison événementielle foisonnante du festival des Nouvelles Renaissances 2021, célébrant la créativité et l'audace, dans tous les arts qui ont fait la réputation historique de cette région. Au programme de cette nouvelle édition culturelle, plusieurs rencontres et manifestations aux côtés des actrices et des acteurs de la gastronomie et de la viticulture du Val de Loire. En lien étroit avec la programmation de Goût de/Good France 2021, ces événements auront à cœur d'offrir l'expérience d'un art de vivre local, durable et responsable sur l'ensemble du territoire régional, puisant tout de son histoire et de ses ressources. Produits de terroir, productrices et producteurs, convivialité, partage, restauration éthique, cuisine zéro-déchet, transmission, éducation au goût... Cette année 2021 sera placée sous le signe de la « renaissance » de la gastronomie et de ses nouveaux enjeux écoresponsables.

Christophe Hay, chef militant du local et ambassadeur

Goût de/Good France

Chef ambassadeur du Val de Loire et de ses trésors, Christophe Hay puise son inspiration dans les paysages de sa région « *Lorsque je pense à mon Val de Loire, une foule d'images défile : fleuve, rivières et étangs, forêts, champs et potagers, châteaux, fermes, vignes, faune et flore sauvage* ». Le chef natif de Vendôme travaille au quotidien, main dans la main, avec les producteurs locaux et propose une gastronomie locale et de saison dont l'objectif est de mettre en valeur et de faire connaître les richesses régionales et patrimoniales de son terroir. Réhabilitation des poissons de Loire, mise en valeur du gibier de Sologne, valorisation de variétés anciennes dans son jardin-potager, la cuisine de ce chef pense au-delà de l'assiette. Des engagements éthiques et durables lui ont récemment valu la distinction de « Cuisinier de l'Année 2021 » par le guide du Gault & Millau.

Défenseur d'une gastronomie du changement, Christophe Hay a également fait de la transmission et de l'éducation de la jeunesse au goût une priorité. Ayant appris de ses pairs la passion et le respect des bons produits, et grâce au soutien et à la collaboration des acteurs institutionnels de la région, il consacre une partie de son temps et de ses activités aux nouvelles générations du Centre-Val de Loire qu'il sensibilise aux produits et au monde qui les entoure.

À l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse, et en partenariat avec la Région Centre-Val de Loire, Goût de/Good France 2021 revient célébrer la gastronomie française ainsi que ses acteurs de l'hexagone et du monde entier à travers une série d'événements organisés en soutien à toute la filière. Après la Nouvelle-Aquitaine et la Provence, c'est la destination Centre-Val de Loire qui sera mise à l'honneur cette année, symbole historique d'un art de vivre et d'une excellence à la française. Aux avant-postes d'une mobilisation mondiale en faveur de l'environnement et d'une cuisine plus responsable, cette nouvelle édition a choisi comme ambassadeur le chef doublement étoilé Christophe Hay récemment sacré « Cuisinier de l'Année 2021 » par le guide gastronomique Gault&Millau récompensant son engagement pour une gastronomie locale, durable et solidaire.

