





GOÛT DE FRANCE/ GOOD FRANCE – 5 ANOS



Edição 2019 da festa gastronômica será lançada, dia 27, em Brasília, com presença do chef Olivier Anquier



O “**Good/Goût de France**” vem chegando e com sabor de aniversário! A edição 2019 comemora os **5 anos** de realização do jantar mundial em homenagem à gastronomia francesa, todo **21 de março**, nos cinco continentes. Para festejar a ocasião, o renomado chef e apresentador de televisão **Olivier Anquier** será o **convidado de honra em Brasília**. Um dos mais célebres chefs franco-brasileiros do País, ele assinará uma sobremesa especial na noite de lançamento, para convidados e a Imprensa, dia 27, às 19h, na Residência da França.



Desde a primeira edição, em 2015, milhares de pessoas puderam sentir o “gosto da França”, nos menus especialmente preparados por chefs e restaurantes, em todo mundo, em um jantar “à francesa” em quatro atos (entrada, prato principal, queijo, sobremesa), tudo acompanhado de vinhos e champanhes franceses.

O “Good/Goût de France” 2019 contará com a participação de 5 mil participantes, sendo **47 no Brasil e, somente em Brasília, 25**. A forte adesão dos participantes locais é reflexo da afirmação da capital federal como uma referência da gastronomia nacional.

Os chefes e restaurantes novatos e os parceiros de longa data servirão aos brasilienses menus inspirados nos dois temas desta edição: **desenvolvimento sustentável** e a **Provence**. Região francesa produtora de azeites e de uma enorme variedade de ervas aromáticas, ela é também conhecida como a Cuisine du Soleil (cozinha do sol), pois se baseia nos produtos típicos da estação. Uma culinária colorida, repleta de sabores, cores e texturas!

A França está na vanguarda da mobilização mundial pelo meio ambiente. Desta forma, o “Goût de/Good France” apoia a Fundação “No More Plastic”, engajada com a proteção dos oceanos e a redução dos materiais plásticos. Foi proposto que 5% dos lucros das refeições do “Goût de/Good France” sejam revertidos à fundação. O “Goût de/Good France” é a demonstração de uma culinária ancorada em seu tempo que leva em conta a necessidade do momento: o respeito ao planeta e o comer bem.

Todos poderão descobrir uma gastronomia festiva, que valoriza não somente os artesãos e os produtos locais, mas também uma culinária responsável, preocupada com a preservação do meio ambiente. Os cozinheiros, franceses e brasileiros, poderão adaptar seus pratos a seus próprios mercados e produtos locais a fim de que cada menu seja a prova do comer bem e de forma consciente.

Classificada **Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco**, em 2010, por estar diretamente ligada a uma prática social destinada a celebrar os momentos mais importantes da vida dos indivíduos e dos grupos, a gastronomia francesa tornou-se um dos pilares da atratividade turística do país, participando ativamente de sua influência cultural.

Organizado pelo **Ministério francês da Europa e dos Assuntos Exteriores e pelo chef internacional Alain Ducasse**, o “Goût de France” foi inspirado na iniciativa de Auguste Escoffier, que, em 1912, lançou os “Jantares de Epicuro”, evento durante o qual um mesmo menu era servido no mesmo dia, em diversos países e para um grande número de pessoas.

CONTATO IMPRENSA

Sarah Viana: (61) 3222-3932
sarah.viana@diplomatie.gouv.fr

