

EEN UNIEKE GELEGENHEID OM FRANKRIJK TE PROEVEN
EN TE LATEN PROEVEN



**Chef-koks en restauranthouders in Nederland,
neem deel aan het grootste Franse diner ter wereld:**

Goût de France / Good France!

21 maart 2018

"Praten over de keuken – de Franse keuken – is praten over levensvreugde, onbezonnenheid, optimisme en plezier – ideeën die centraal staan in het beeld van Frankrijk."

- Chef-kok Alain Ducasse

Het gastronomische evenement Goût de France / Good France is een wereldwijde viering van de Franse gastronomie. Sinds 2015 serveren chef-koks van over de hele wereld ieder jaar op de eerste dag van de lente een "diner à la française".

De ambassade van Frankrijk in Nederland en haar partners nodigen alle Nederlandse restaurants, van haute cuisine tot bistro, uit om deel te nemen aan dit culinaire wereldspektakel door op 21 maart 2018, in hun eigen restaurant, een Frans menu te serveren aan hun gasten.*

Het grootste Franse diner ter wereld

Goût de France / Good France is in 2015 ontstaan op initiatief van het Franse ministerie van Buitenlandse Zaken en wereldberoemd chef-kok Alain Ducasse, naar aanleiding van de opname van de Franse gastronomie in de werelderfgoedlijst van UNESCO.

Deden aan de eerste editie al ruim 1000 chefs mee, in 2017 waren het 2100 restaurants in 150 landen en op 5 continenten die zich aansloten bij Goût de France. In dit kader werden 250.000 maaltijden geserveerd, en 8000 gasten ontvangen in 156 ambassades. In Nederland serveerden vorig jaar [23 restaurants](#), variërend van eenvoudige bistro's tot sterrenrestaurants, een Frans menu op 21 maart. Ook op de Residentie van Frankrijk in Den Haag waren personen uit de wereld van politiek, media, bedrijven en cultuur uitgenodigd voor een Frans galadiner, georganiseerd in samenwerking met studenten van de Hotelschool The Hague. Om een idee te krijgen van het evenement, bekijk [hier](#) de terugblik op Goût de France 2017 in Nederland.

Wat houdt deelname in?

Iedere chef-kok of restauranthouder is van harte uitgenodigd om zijn of haar persoonlijke en creatieve visie op de Franse gastronomie in het menu tot uiting te laten komen.

* Uiteraard is het ook mogelijk om het Goût de France menu meerdere dagen achter elkaar, of bijvoorbeeld een week lang te serveren.

Zij streven hierbij naar een minder vette, zoete en zoute keuken, waarbij de nadruk ligt op het gebruik van groenten. Aandacht voor gezond eten en milieuverantwoord koken staat bij dit project centraal.

Verder is er één richtlijn: het menu respecteert een klassiek Franse volgorde van gangen:

- Een aperitief
- Een of twee voorgerecht(en)
- Eén of twee hoofdgerecht(en)
- Een selectie van kazen
- Een dessert
- Franse wijnen en champagne

In deze vierde editie van Goût de France / Good France zal speciale aandacht zijn voor Franse wijnen en gedistilleerde dranken, en voor de producten uit de regio Nouvelle-Aquitaine.

Goût de France / Good France maakt gebruik van een internationale communicatiecampagne, die actief wordt ondersteund door de Franse ambassades, het bureau voor toerisme Atout France, het handelsagentschap Business France en mediapartners, en door middel waarvan de deelnemende restaurants en chefs hun keuken, vakkennis en liefde voor de Franse keuken kunnen delen met de hele wereld. Op de sociale media zal grootschalig gebruik gemaakt worden van de hashtags #GoodFrance en #GoutdeFrance.

Praktische informatie en inschrijven

**Voor meer informatie over Goût de France en inschrijven, kijkt u op de website www.goodfrance.com.
Deelname is kosteloos.**

De prijs van het menu wordt aan de restaurants overgelaten. Een suggestie is om 5% van de omzet over te maken aan een lokale NGO (niet-gouvernementele organisatie) die zich inspant voor een beter milieu en een betere gezondheid.

Voor meer Nederlandstalige informatie over Goût de France kijkt u op:
<https://nl.ambafrance.org/Gout-de-France-Good-France-21-maart-2018>

Persafdeling

Ambassade van Frankrijk in Nederland

Anna Paulownastraat 76

2518 BJ Den Haag

070 312 5837

presse.la-haye-amba@diplomatie.gouv.fr

www.nl.ambafrance.org

