



5 лет, 5 континентов, 5000 шеф-поваров

21 марта «Вкус Франции» Goût de/Good France возвращается: крупнейшее в мире событие, которое чувствует французскую гастрономию в более чем 150 странах!

В 2019 году Goût de/Good France приобретает новый размах: в 5-й раз более 5000 шеф-поваров на 5 континентах примут участие в насыщенной программе мероприятий, посвященных высокой кухне.

В этом году Прованс – в центре внимания фестиваля «Вкус Франции» Goût de/Good France во Франции и на международном уровне, и, конечно же, в России!



Мероприятие, организованное Министерством Европы и иностранных дел и шеф-поваром Аленом Дюкасом, вдохновленное Огюстом Эскофье, который в 1912 году инициировал «Эпикурейские обеды»: одно и то же меню в тот же день в нескольких городах мира и для большого числа гостей.

21 МАРТА: МЕНЮ GOÛT DE FRANCE ДЛЯ ПЛАНЕТЫ

В этом году, шеф-повара со всего мира объединят свои усилия, чтобы предложить «французский ужин», под знаком высокой кухни.

Одним из основных моментов станет проведение в Париже **Большого провансальского банкета**, на котором 6 провансальских шеф-поваров кухни (Жеральд Пасседат, Мишель Портос, Себастьян Ричард, Жан-Андре Шарриал, Арманд Арналь, Клеман Хиггинс) предложат меню из 5 блюд на тему высокой средиземноморской в Международной деревне гастрономии. Этот банкет станет частью программы MPG 2019, года гастрономии в Провансе, организованного департаментом Буш-дю-Рон и Прованс туризм.

В этом году Goût de/Good France решил объединиться с фондом «No More Plastic», представленным Александрой Кусто. В присутствии поваров, ученых, предпринимателей, она проведет круглый стол "Good Impact" по вопросам охраны окружающей среды и ресурсов....

GOUT DE / GOOD FRANCE В РОССИИ

В России в празднике гастрономии примут участие более 80 ресторанов-партнеров (см. список). 21 марта многие московские рестораторы предложат французское меню в своих ресторанах. **Вы можете открыть для себя высокую кухню рядом с вами.**

В резиденции Франции будет организован Гала-ужин, под руководством Сильвестра Вахида, шеф-повара ресторана в отеле Thoumieux в Париже, обладателя 2 звезд Мишлен.



"Сезонное питание - это соблюдение циклов Земли"

В своем «маленьком дворце», как прозвала пресса ресторан на первом этаже отеля Thoumieux, шеф-повар Сильвестр Вахид проектирует уникальную кухню, «без соли, без сахара и без добавления жира». Уроженец Пакистана Сильвестр Вахид с большим энтузиазмом открыл для себя французскую кухню. Сегодня он делится ею через совершенство и здоровую еду в средиземноморских тонах в своем ресторане для гурманов, который был удостоен 2 звезд Мишлен. Комфорт и минимализм, доминирующая философия ресторана, относится как к меню, управлению кухней, так и к атмосфере зала.



Участие в конкурсе **Goût de France/ Good France** в **Vkontakte** позволит российским пользователям делиться своими впечатлениями, в том числе кулинарными, о Провансе. Следите за **Goût de / Good France** в социальных сетях, особенно Посольства (Франция в России): Facebook, Twitter, ВКонтакте с хэштегами [#GoodFrance](#) [#GoutdeFrance](#) [#ВкусФранции](#), а также на сайтах: www.goodfrance.com; <https://ru.ambafrance.org>