

# Una Francia tutta da gustare

L'appuntamento è di quelli da segnare con il cerchio rosso in agenda e sarà un'occasione unica per buongustai e curiosi per scoprire uno dei tesori più gelosamente custoditi d'Oltralpe: la cucina francese.

Il **19 marzo** la manifestazione "[Goût de France / Good France](#)" riunirà alla vigilia della primavera, oltre 1.000 chefs dei 5 continenti per celebrare la gastronomia francese. In ogni ristorante che aderisce all'iniziativa, l'evento renderà omaggio con una cena all'eccellenza della cucina francese, alla sua capacità innovativa e ai valori che trasmette: condivisione, piacere, rispetto della salute degli uomini e dell'intero pianeta. Gli chef partecipanti non devono rinunciare alla propria tradizione culinaria: l'idea alla base della manifestazione è quella di unire la propria tradizione a quella francese in un abbraccio indissolubile.

Vitalità, modernità, responsabilità: la cucina diventa una vetrina di valori positivi per la Francia con una dimensione conviviale legata ai piaceri della buona tavola. Una cucina fatta di prodotti freschi, di stagione e del territorio, e preparata con meno grassi, meno zucchero e meno sale. Una cucina per tutte le tasche, dal bistrot alla grande gastronomia.

L'iniziativa richiama «**Le Cene d'Epicuro**» ideata nel 1912 da Auguste Escoffier che con «Le Cene d'Epicuro» proponeva lo stesso menù, lo stesso giorno, in diverse città del mondo e per il maggior numero di invitati.

Nel 2015, [Goût de France / Good France](#) sviluppa questa idea con la volontà di coinvolgere ristoranti di tutte le categorie in tutto il mondo. Questo evento internazionale, che avrà luogo per la sua prima edizione il 19 marzo 2015, segue l'iscrizione al Patrimonio immateriale dell'UNESCO del "pranzo

gastronomico dei Francesi” e contribuirà alla sua diffusione nel mondo.

Per scoprire quali sono i ristoranti aderenti all’iniziativa che porterà il meglio della Francia culinaria in tavola in tutti e cinque i continenti, si può controllare la lista messa a disposizione dall’Ente del turismo a questo indirizzo <http://restaurateurs.goodfrance.com/en/participating-restaurants>

Ogni menù valorizzerà la gastronomia francese in tutta la sua varietà, con la libertà per ogni chef di accordare la propria proposta al mercato e ai prodotti di qualità. In ogni caso un fil rouge unirà la proposta dei singoli ristoranti con una precisa sequenza di piatti:

- Un aperitivo della tradizione francese: – champagne e gougères (ripiene o no) oppure – cognac-glace e foie gras
- Una entrée fredda
- Una entrée calda
- Un pesce o un crostaceo
- Carne di vitello o di pollo
- Una selezione di formaggi o un formaggio francese
- Un dessert al cioccolato
- Vini francesi
- Un digestivo francese

Ogni menù sarà un esempio di una cucina che utilizza meno grassi, meno zucchero e meno sale, una regola importante per « mangiar bene » e proteggere l’ambiente, con un ampio spazio riservato alle verdure. Inoltre gli organizzatori dell’evento, pur riconoscendo che il prezzo del menù è a discrezione del ristorante, invitano ognuno a versare una parte del ricavato, si consiglia il 5%, a una ONG locale che opera nel rispetto della salute e dell’ambiente.