

Trei restaurante bucureștene și unul din Timișoara participă în acest an la operațiunea "Gout de France/Good France", pe 21 martie, informează un comunicat al Ambasadei Franței în România.

Manifestarea "Gout de France" este organizată la inițiativa celebrului Alain Ducasse și a Ministerului Afacerilor Externe și Dezvoltării internaționale, pentru a pune în valoare stilul de viață francez, produsele specifice anumitor zone și pentru a valorifica Franța ca destinație turistică.

Operațiunea "Gout de France/Good France" face parte din seria de evenimente reunite în programul turistic cultural "Le Grand Tour".

Cele 1.500 de restaurante din cele cinci colțuri ale lumii, inclusiv cele patru din România, care vor participa la "Gout de France/Good France", pe 21 martie, au fost anunțate în cadrul unei conferințe de presă susținută de Laurent Fabius, ministru al Afacerilor externe și Dezvoltării internaționale și de chef Alain Ducasse.

Fiecare chef de la cele patru restaurante a propus un meniu care va cuprinde următoarele preparate: aperitive și canape-uri, antreu, fel(uri) principal(e), brânzeturi, desert vinuri și șampanie franțuzești.

Inspirându-se de la Auguste Escoffier care a inițiat în 1912 "Dineurile lui Epicur" — același meniu, aceeași zi, mai multe orașe din lume, și pentru cel mai mare număr de invitați — "Gout de France/Good France" reia această idee, cu dorința de a asocia restaurante din cele patru colțuri ale lumii.

Peste 1.000 de chefi de pe cinci continente vor aduce din nou un omagiu excelenței bucătăriei franceze și valorilor sale printr-un meniu specific: rețete inspirate din savoir-faire-ul francez.

Fiecare rețetă trebuie să fie dovada unei bucătării care utilizează puține grăsimi, puțină sare și zahăr, cu o atenție deosebită pentru hrana sănătoasă și mediu.

Prețul meniului este la discreția restaurantului și fiecare se va angaja să doneze 5% din vânzări unui ONG local care lucrează în favoarea respectului sănătății și a mediului. Dincolo de participarea restaurantelor, ambasadele franceze din întreaga lume vor organiza un dineu special la reședințele ambasadurilor.

Un comitet internațional de selecție format din mai mulți chefi a validat lista participanților. Acești specialiști au avut misiunea de a evalua coerența și calitatea meniurilor propuse de către fiecare restaurant înscris, în zona sa geografică. AGERPRES