



AUFRUF ZUR TEILNAHME AM DÎNER GOÛT DE FRANCE

21. März 2016

**Werden Sie Teil von Goût de France / Good France
"1000 Köche, 1000 Menüs auf 5 Kontinenten"**

In Zusammenarbeit mit dem französischen Ministerium für auswärtige Angelegenheiten und internationale Entwicklung versammelt Goût de France / Good France am 21. März 2016 mehr als 1000 Köche auf fünf Kontinenten, um die Kunst der französischen Küche zu würdigen und ihren Genuss zu teilen.

Vom Sternerestaurant bis zum Bistro:

Jeder ist eingeladen, sich am Dîner zu beteiligen!

Anmeldung bis zum **22. Februar** auf www.goodfrance.com

Das Projekt Goût de France / Good France profitiert von einer breitgestreuten Kommunikation, die es den Teilnehmern ermöglicht, ihre Kochkünste und Traditionen in den Mittelpunkt zu stellen. Dabei können sie sich weltweit auf die aktive Unterstützung der französischen Botschaften, der Büros von Atout France sowie auf die Medienpartner France Media Monde und TV5 Monde verlassen.

DÎNER GOÛT DE FRANCE / GOOD FRANCE

- Gebrauchsanweisung -



IHR MENÜ

Jedes Menü stellt die Vielfaltigkeit der französischen Küche in den Mittelpunkt, jedoch nicht ohne dabei dem jeweiligen Koch die Freiheit zu geben, sein Menü an verfügbare Produkte und die Gewohnheiten seines Landes anzupassen. Bei der diesjährigen Ausgabe von Goût de France / Good France müssen die Rezepte von dem französischen Know-how inspiriert sein.

EIN ROTER FADEN in der Abfolge des Menüs :

- Ein Apéritif und Kanapees
- Eine Vorspeise
- Eine oder zwei Hauptspeisen
- Eine Auswahl an Käsesorten
- Ein Dessert*
- Französische Weine und Champagner

*Sollten die Teilnehmer keinen angemessenen Qualitätskäse parat haben, werden stattdessen zwei verschiedene Desserts serviert.

EINE VERBINDLICHE LINIE

Jedes Menü steht für eine bewusste Küche, die mit wenig Fett, Salz und Zucker auskommt und Gemüse sowie Getreide eine wichtige Rolle zuweist. Das Motto "Gut essen" gilt für Mensch und Umwelt.

EIN PREIS / EINE SPENDE

Der Menüpreis ist Sache des teilnehmenden Restaurants. Es wird vorgeschlagen, dass jedes teilnehmende Restaurant 5% seiner Einnahmen an eine lokale gemeinnützige Organisation, die sich in Umwelt- und Gesundheitsfragen engagiert, spendet.

Kontakt : Valérie Leveziel d'Arc

Koordination Projekt Goût de France / Good France
info@goodfrance.fr

