



GOÛT DE FRANCE, HARMONIES FRANCOPHONES

La cocina, valores a compartir

22 marzo 2019

Estación de Francia- Barcelona



Presentación del evento



“¿Qué es la excepción culinaria francesa? Una cocina que tiene la audacia y valentía, porque pone el sabor por encima de todo, de mantener la diversidad universal de sabores y talentos y hacer, de esta sana emulación, la fuente de su superación perpetua. Debido a que es un espejo del mundo, la cocina francesa se mantiene de este modo en la vanguardia de la lucha contra los dos males más amenazadores de nuestro tiempo: la estandarización y el repliegue sobre uno mismo.”

La gastronomía es una parte de nosotros mismos y una apertura extraordinaria a todas las formas de diversidad (de civilización, de tradición, de inspiración ...). Es de esta experiencia íntima de la pluralidad que nuestros terruños, nuestros productos, nuestras historias culinarias -colectivas o individuales- son reflejos vivos.

Cada año, en marzo, la operación "Goût de France / Good France", organizada por el Ministerio de Europa y Asuntos Exteriores de Francia, celebra estos valores que hacen de la cocina francesa una expresión de nuestra vinculación con un determinado arte de vivir.

El 22 de marzo de 2019, la asociación « **Barcelone-Accueil** »,
el **Consulado General de Francia en Barcelona**,
François Chartier, sommelier « créateur d'harmonies »
y **Romain Fornell**, chef estrellado,
se unen para dar a « **Goût de France** » un acento francófono !



El aprendizaje del francés es fundamental para los profesionales de la gastronomía, los hoteles y, por extensión, del turismo, ya que representan los principales sectores económicos de Francia y España, con considerables flujos cruzados (entre 5 y 6 millones de turistas franceses visitaron Cataluña y Baleares en 2017). La Francofonía, que une a 300 millones de personas en los cinco continentes, es una manifestación de esta diversidad y, la cocina, un símbolo.

Otorgar una divulgación particular a la gastronomía francesa y francófona en Barcelona nos pareció esencial:

- por el **vínculo común** de Francia y España, y en especial de Cataluña, a la idea de la excelencia culinaria, a los productos y a los *terroirs* (el vino en la manifestación más reveladora)
- por el **reconocimiento y respeto mutuo que se profesan los chefs de ambos** países (la « Liste 1000 » o la guía Michelin, que distinguen a muchos chefs catalanes cada año, son ejemplo de ello).

El Consulado, junto con Romain Fornell, ya hizo, en un evento organizado el 15 de marzo de 2018, una primera manifestación de intenciones:

- Se inició ronda de reuniones para llevar a cabo una experimentación sin precedentes: la formalización de un verdadero "Erasmus de la formación profesional" en la cocina, que permitiría a un joven estudiante del sur de Francia realizar un programa de movilidad a largo plazo en una escuela secundaria de Cataluña y, a un joven de Cataluña, hacerlo en Francia.
- Concretaremos este programa en septiembre de 2019: catalizará las relaciones de intercambio entre nuestros jóvenes chefs, desarrollará el aprendizaje de idiomas y les brindará una experiencia valiosa, incluida la conciencia de la importancia de nuestras producciones agrícolas y de vinos . Lo anunciaremos, en primicia, durante la tarde del día 22 de marzo.



Desarrollo del evento



Una velada en la Estación de Francia

El evento acogerá a 200 personas y tendrá lugar en una parte del magnífico vestíbulo de la Estación de Francia

Romain Fornell (España, una estrella) y François Chartier (Canadá, mejor sommelier del mundo) coordinarán un equipo compuesto por cinco chefs francófonos que cocinarán frente a los invitados:

- **Marc-André Jetté** (Canada)
- **Meryem Cherkaoui** (Marruecos)
- **Bernard Bach** (Francia, dos estrellas)
- **Carles Gaig** (España, una estrella)

También estarán presentes dos reconocidos viticultores: Franck Massard (Priorat) y Laurent Corrio (Penedès).

El servicio lo realizarán ocho jóvenes estudiantes del Lycée Hôtelier de Lourdes, que formará parte de la *experimentación* del Erasmus profesional de la cocina.

Entrevista

La degustación estará precedida por una entrevista de 30 minutos, frente al público, conducida por la periodista especializada **Hélène Binet**, fundadora de la web « Un œil en salle ».

La temática : « La cocina, espejo vivo del mundo, experiencias de la diversidad culinaria en la francofonía

- **Cyril Piquemal**, Consul General, y **Brigitte Dellinger**, presidenta de «**Barcelone accueil**» abordarán la relevancia de la francofonía en el sector de la hostelería y la restauración.
- **Romain Fornell enfatizará sobre** cuán importante es la transmisión a las jóvenes generaciones de una experiencia de trabajo y de la apertura internacional, y evocará sus fuentes de inspiración y su relación con Barcelona
- **François Chartier** expondrá en qué consiste su trabajo de « créateur d'harmonies » y cómo ha planteado el maridaje del evento
- **El Consul général de Francia** anunciará el lanzamiento de la experimentación de las moviidades cruzadas de larga duración en la cocina.



CHARTIER
CRÉATEUR
D'HARMONIES



Caelis
ROMAIN FORNELL

Experimentación de movilidades cruzadas de larga duración en la cocina



¡POR UN VERDADERO “ERASMUS” DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA COCINA !

No se concibe, en un mundo globalizado, dejar a los jóvenes de formación profesional fuera del circuito de movilidad europea. Es un desafío en lo económico, lo social y político.

Francia siempre ha estado a la vanguardia para facilitar el acceso al programa Erasmus.

Objetivo: ¡Superar las barreras a la movilidad del aprendizaje para los jóvenes, facilitando el reconocimiento mutuo de la formación!

Más allá de los *stages*, todavía hay obstáculos importantes para la movilidad que impiden a los estudiantes desde la primera etapa o la etapa vocacional fortalecer sus capacidades en otros países.

No hay reconocimiento mutuo de los currículums académicas de tal manera que los alumnos no pueden pasar unos días en otros establecimientos europeos, y más en concreto, españoles, además de tener que afrontar dificultades de otrosíndoles (lingüísticas, alquileres....).

Nuevo marco, nuevo reto. Con el Proceso de Bolonia, la Unión Europea ha creado un espacio real de educación superior. El desafío, hoy, es diseñar un marco armonizado similar para la formación profesional de los jóvenes. Este es el desafío de implementar el "ECVET" (European Credit system for Vocational Education and Training), que facilitará el reconocimiento mutuo de la formación y, por tanto, la movilidad.



¡A experimentar !

El pasado febrero, los Ministros de Educación franceses y españoles **firmaron una declaración en la que reafirmaban su voluntad de avanzar**. Con este precedente, la Embajada de Francia en España, a través del Consulado General en Barcelona, lanza un experimento innovador, en particular y para empezar, en **la cocina**.

Con la academia de Toulouse y el Departament d' Educació de la Generalitat de Catalunya, habíamos iniciado, en 2018 , un proceso para eliminar obstáculos. Durante un año, se compararon los puntos de referencia de capacitación profesional del sector, se evaluaron las similitudes, se examinaron las diferencias. Inspectores y maestros han definido un sistema de evaluación compartido.

¡Hay que ejecutar ! ¡ Desde el inicio del próximo curso escolar!

Después de un año de reuniones y conversaciones, finalmente tenemos un marco aprobado que nos permite considerar, con el apoyo de Erasmus +, el lanzamiento del experimento en el comienzo del próximo año académico.

En septiembre y octubre, cuatro lycées hôteliers de Occitania y Cataluña intercambiarán estudiantes por un período inicial de tres meses.

¡Será una primera vez!



Los Chefs



Romain Fornell



Romain Fornell nació en Toulouse, Francia, en 1976. En 1994 ingresó en la prestigiosa Escuela de Hostelería de Toulouse donde fue elegido como el Mejor Cocinero Joven de Midi Pyrénées. Poco después desarrolló su aprendizaje profesional en reconocidos restaurantes franceses, como Les Jardins de Opera. En 1996 se trasladó a Barcelona como segundo del restaurante La Maison du Languedoc Rousillon. En 1997 regresó a Francia para trabajar con Michel Sarran y, posteriormente, con Alain Ducasse. En 2000 abrió el restaurante La Chaldette, en Lozère, donde dio a conocer su potencial creativo y por el que en 2001 obtuvo su primera estrella Michelin convirtiéndose, con sólo 24 años, en el cocinero más joven en conseguirla.

En 2002 volvió a Barcelona, donde reside desde entonces, para ponerse al frente del restaurante Diana del Hotel Ritz (actualmente, Hotel El Palace). En 2004 Diana devino Caelis, con una filosofía propia e independiente. En 2005 Caelis fue galardonado con una estrella Michelin, revalidada año tras año y hasta la fecha, y que supuso que Romain se erigiera como el único cocinero francés en conseguir una estrella Michelin en Francia y una en España. En 2006 Caelis obtuvo el Premio al Restaurante del Año otorgado por la Academia Catalana de Gastronomía.

En los últimos años Romain ha incorporado Café Turó, Epicerie, Joël s Oyster Bar, Casa Leopoldo y Casa Tejada, todos en Barcelona, a sus proyectos gastronómicos. Los tres últimos, junto con Oscar Manresa.

En 2015 fue nombrado Director Gastronómico de todos los espacios de restauración del Hostal de La Gavina de S'Agaró. Desde principios de 2017 y, coincidiendo con el traslado de Caelis al Hotel Ohla Barcelona, es el Chef-Director de todos los espacios gastronómicos de este hotel.



Nacida en Rabat, Meryem Cherkaoui dejó Marruecos cuando obtuvo su bachillerato en ciencias para estudiar cocina en Francia. Después de formarse en el Institut Paul Bocuse y de haber trabajado en los prestigiosos Majestic Cannes y Crillon en París, Meryem decidió regresar al país y abrir, en 2002, su propio restaurante Maison du Gourmet que se convirtió rápidamente en un referente gastronómico en el país. Meryem pone en escena su propia cocina: una alianza de técnicas francesas y sus sabores de Marruecos, una cocina fina y personal, rica en su doble vertiente cultural.

En septiembre de 2009, recibió el premio "L'esprit Entrepreneur Bocuse & Co" y se unió a los Maîtres Cuisiniers de France en marzo de 2010. Meryem Charkaoui ha recibido otros reconocimientos, entre ellos el de Maitre foie gras. Participa en varios eventos culinarios en todo el mundo (París, Osaka, Hanoi, Sao Paulo, Mauricio, Ámsterdam, Montreal, Isla de la Reunión, etc.), y desarrolla actividades de consultoría. En 2009 decidió abrir su *atelier* culinario Saveurs des Chefs, donde transmite sus conocimientos y su amor por la cocina a aquellos apasionados en busca de la perfección.

Desvinculada de la Maison du Gourmet y Saveurs des Chefs, se dedica a la formación a través de la consultoría para profesionales y a la búsqueda de productos de excepción de Marruecos a través de su empresa, Dima Terroir Marruecos, (destinada solo al extranjero) que ayuda a las cooperativas de mujeres a mejorar sus condiciones de vida.. En 2015, el Mandarin Oriental Marrakech Hotel le confió la gestión de la cocina de su restaurante gastronómico, Mes'Lalla.

Meryem CHERKAOUI



Bernard BACH



Cocinar es una historia de familia. Después de haber pasado su infancia alrededor de los fogones del hotel-restaurante familiar de Cazes-Mondenard.

Nacido en 1961, comenzó su aprendizaje en el restaurante "L'Aquitaine" cerca de Cahors. Después se fue a París al restaurante con estrellas "Chez Les Anges". Bernard Bach obtiene su primera estrella en 1997 en "Belvédère" en Porto-Vecchio. El año 1999 marcó un retorno a sus orígenes, en el suroeste de Francia, y retoma Le Puits Saint Jacques en Pujaudran, a 25 km de Toulouse, donde obtuvo una estrella desde el primer año y, ocho años después, en 2008, la segunda estrella.

Bernard Bach refina sus recetas, sus cocciones, trabaja la precisión para proponer la cocina que tiene en mente, exigente pero accesible. Su sencillez se basa en la tradición francesa. La de los terruños y productos, la que sabe cómo mantener su fuerza y su identidad, pero que también está abierta a los sabores del mundo.

En su equipo es fundamental su esposa, Anne, que le alienta y está con él desde sus inicios. Bernard Bach también confía en su sobrino, William Candelon, su mano derecha desde que se convirtió en chef en 2009. Al igual que su tío, Candelon creció en una familia de restauradores.

Bernard Bach organiza cada año las Décades Gastronomiques en las que , donde dos reconocidos chefs ofrecen durante dos semanas un menú de degustación en su restaurante, Le Puits Saint-Jacques.



CHARTIER
CRÉATEUR
D'HARMONIES



Caelis
ROMAIN FORNELL

Conocido por su cocina y liderazgo, Marc-André Jetté ha estado trabajando tras los fogones desde los 12 años. Chef-propietario del restaurante Hoogan and Beaufort, presenta una cocina moderna elaborada con ingredientes locales en el entorno industrial de las shop Angus en Montreal.

Creó y dirigió el restaurante les 400 coups, elegido cuarto mejor nuevo restaurante en Canadá en 2011. Su pasión lo ha llevado a trabajar junto a chefs de renombre en Quebec y en el extranjero, especialmente en Francia, España, Portugal e Italia.

La cocina de Marc-André es precisa, fina y, a menudo, descrita como femenina debido a la elección de los productos y su delicadeza. Trabaja equilibrios de sabores y texturas minuciosas. Sin concesiones en la calidad y la elección de los productos, Marc-André sabe como nadie definir necesidades y diseñar un menú personalizado.

Marc-André JETTE



Carles GAIG



Combinando tradición y vanguardia de la cocina catalana, Carles Gaig, es la cuarta generación de chefs del restaurante familiar fundado como Taberna de'n Gaig que, con casi 150 años de historia, es un auténtico icono del distrito de Horta en Barcelona.

Renovado en 1989 bajo el impulso de Carles, que siente fascinación por la tradición y la innovación, el restaurante se ha convertido en el restaurante Gaig.

En 2004, el restaurante se instaló en el centro de Barcelona. Debido a su espíritu emprendedor y su interés por la cocina de alta calidad, el restaurante Gaig ostenta una estrella Michelin desde 1993. Su pasión por las técnicas y su visión de la gastronomía le han llevado a crear exitosos proyectos gastronómicos. Uno de ellos es el restaurante Porta Gaig en el aeropuerto de Barcelona. También es el chef del restaurante La Cúpula en Fuerteventura.

La filosofía de Carles es precisa y perfeccionista. Todos los días, Carles va al mercado de la Boquería para elegir personalmente y comparar la calidad de los productos que utiliza para cocinar para sus comensales. Su gran anhelo es transmitir su conocimiento: un conocimiento basado en la cocina tradicional catalana heredada de su familia, que evoca a través de deliciosos platos que combinan vanguardia y tradición, elaborados con la delicadeza de un maestro.



El Sommelier



François Chartier " **Créateur d'harmonies** ", está considerado como uno de los principales investigadores en la creación de recetas y armonías de vinos y alimentos. Robert M. Parker Jr. dijo de él que era un "¡verdadero genio! y Ferran Adrià lo definió como "el experto número uno en sabores". Nunca ha dejado de buscar y renovarse desde que ganó el prestigioso premio al Mejor Sommelier en el mundo (Grand Prix Sopexa, 1994), los primeros resultados de su investigación en * Harmonies et Sommellerie Moléculaires * - disciplina que creó en 2004- se han publicado en su libro Papilles et Molécules, elegido como Mejor libro de cocina del mundo, en la categoría Innovación, Gourmand World Cookbook Awards, en 2010 en París.

Ha trabajado con los mejores chefs del mundo, incluido Ferran Adrià, con quien colaboró en El Bulli en la creación del menú de múltiples platos 2008, 2009 y 2010. En China, en febrero de 2016, su obra, L'Essentiel de Chartier, ganó el prestigioso Premio al Mejor Libro de Cocina del Mundo en los Premios Gourmand World Cookbook.

En 2013, el director nominado a los Oscars 2013, Kim Nguyen, presentó el documental **The nose. The pleasures of the scents**, destacando el trabajo y la pasión de Chartier. En el otoño de 2013, François lanzó una nueva gama de vinos, VINS élaborées par Chartier, pensados y diseñados "por y para" los placeres de la mesa.

Desde 2016, reside en Barcelona y multiplica los proyectos aromáticos, entre los que destacan el restaurante Sofia Beso, del Hotel Sofía de Barcelona, y, el de Japón, donde colabora en el comité de investigación en Inteligencia Artificial y Cocina Robótica con el equipo de Sony Corporation. Su aventura más reciente es en el mundo del sake japonés, donde ahora es el maestro de la mezcla de una de las cervecerías de sake más antiguas de Japón, la Tanaka Sake Brewery.

François CHARTIER



Los Vinos



Caelis
ROMAIN FORNELL

ANC, ROUSSANNE & VIOGNIER



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES



LE BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Audacia

Godello
2015



INDICATION

ACHE & MOURVÈDRE

CHARTIER
CRÉATEUR
D'HARMONIES



CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES

NET FRANC & CABERNET-SAUVIGNON

APPELLATION D'ORIGINE CO

FRONSAC

CINSULT (VIEILLES VIGNES), GRENACH



LE ROSÉ

PAYS D'O.C I.G.P.

Los Menús Degustación





GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage

CÉLÉBRONS LA FRANCOPHONIE

Avec les chefs



Bernard BACH
★★ FRANCE



Romain FORNELL
★ ESPAGNE



Meryem CHERKAoui
MAROC



Marc André JETTÉ
CANADA

François CHARTIER
Meilleur sommelier au monde,
Grand Prix Sopexa 1994

BARCELONE
22 MARS 2019

ESTACIÓN DE FRANCIA

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage

DÉGUSTATION

2

Bernard BACH

★★ FRANCE



*Mimosa de coliflor
con areuque ahumado*

*Vieiras con calabaza butternut,
castañas y avellanas tostadas*

BARCELONE
22 MARS 2019



Audacia Godello 2015
Valdeorras, Franck Massard,
Espagne

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



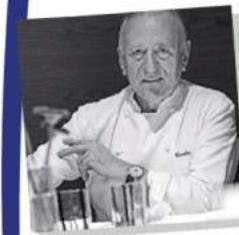
GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage

DÉGUSTATION

3

Carles GAIG

★ ESPAGNE



Canelón con crema de trufa negra

*Guisantes de Lavaueres
con butifarra negra*

BARCELONE
22 MARS 2019



Le Blanc Chartier 2015
Pays d'Oc IGP
Sélections Chartier, France

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com





GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage



DÉGUSTATION

4

Meryem CHERKAOUI
MAROC

Gambitas a la chermoula con zaalouk de tomate, aux aromates, servido sobre una harcha

Foie gras de pato rogat el hadi crujiante de calabaga w' hssela jugo agafrauado

BARCELONE
22 MARS 2019



Côtes-du-Rhône Chartier 2012
Sélections Chartier, France

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage



DÉGUSTATION

5

Romain FORNELL
★ ESPAGNE

Pizzeta trufa parmesano y mozzarella
Huevo de oro jamón ibérico Joselito

BARCELONE
22 MARS 2019



Pas Curtei 2015 Penedès,
Corrio y Irene Alemany, Espagne

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage



DÉGUSTATION

6

Marc-André JETTÉ
CANADA

Bresaola casera con pimienta rojo centeno, sesamo y hoja de shiso

Magret de pato a la brasa ciruela fermentada, remolacha y té negro

BARCELONE
22 MARS 2019



Microscopi 2017 Penedès,
Corrio y Irene Alemany, Espagne

#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com



Participan en « Goût de France »



Caelis
ROMAIN FORNELL

Partners de « Goût de France »



Organizadores de « Goût de France »

