



GOÛT DE FRANCE, HARMONIES FRANCOPHONES

La cuisine, des valeurs en partage

22 mars 2019

Gare de France - Barcelone



Présentation de l'évènement



« Qu'est-ce que l'exception culinaire française ? Une cuisine qui a le courage, parce qu'elle place le goût au-dessus de tout, de donner séjour à la diversité universelle des saveurs et des talents et de faire de cette saine émulation, la source de son perpétuel dépassement. Parce qu'elle est un miroir du monde, la cuisine française demeure ainsi à la pointe du combat contre les deux maux les plus menaçants de notre temps : l'uniformisation et le repli sur soi ».

La gastronomie est une part de nous-même et une extraordinaire ouverture à toutes les formes de diversités (de civilisation, de tradition, d'inspiration...). De cette expérience intime de la pluralité, nos terroirs, nos produits, nos histoires culinaires – collectives ou individuelles – sont des reflets vivants.

Chaque année au mois de mars, l'opération « Goût de France/Good France », organisée par le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères célèbre ces valeurs qui font de la cuisine française une expression de notre attachement à un certain art de vivre.

En 2019, l'association « **Barcelone-Accueil** »,
le **Consulat général de France à Barcelone**,
Le sommelier **François Chartier**,
« créateur d'harmonies »,
le chef étoilé **Romain Fornell**,
s'associent
pour donner à « Goût de France »
une tonalité francophone !



L'apprentissage du français est fondamental pour les métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme, qui représentent des secteurs économiques de premier plan en France et en Espagne, avec des flux croisés considérables (entre 5 et 6 millions de touristes français en Catalogne et aux Baléares en 2017). La francophonie, qui lie 300 millions de personnes sur les cinq continents, est une manifestation de cette diversité dont la cuisine est un symbole.

Donner une résonnance particulière à la gastronomie française et francophone à Barcelone nous semblait essentiel :

- en raison de l'attachement commun de la France et de l'Espagne, notamment en Catalogne, à une certaine idée de l'excellence culinaire, à des produits et à des terroirs (le vin en est la manifestation la plus révélatrice) ;
- en raison aussi de la reconnaissance et du respect réciproque que nos chefs se vouent (la « Liste 1000 » ou le guide Michelin, qui honorent chaque année de nombreux chefs de Catalogne, en sont une confirmation).

Avec Romain Fornell, le Consulat général avait déjà, le 15 mars 2018, organisé une première manifestation.

- Nous avons notamment lancé les discussions en vue d'une expérimentation inédite: formaliser un véritable « Erasmus de la formation professionnelle en cuisine », permettant à un jeune en lycée hôtelier du Sud de la France, de faire une mobilité de longue durée dans un lycée partenaire de Catalogne et réciproquement, à un jeune de Catalogne de venir faire son apprentissage en France.
- Nous allons concrétiser ce programme à la rentrée de septembre 2019 : il catalysera les relations d'échanges entre nos jeunes cuisiniers, développera l'apprentissage des langues et leur donnera une expérience précieuse, notamment une sensibilisation à l'importance de nos productions agricoles et viticoles. Nous l'annoncerons lors de la soirée du 22. C'est une première dont nous sommes très fiers.



Déroulement de l'évènement



Une soirée à la Gare de France :

La soirée accueillera environ 200 personnes et se tiendra dans une partie du hall, privatisé pour l'occasion, de la Gare de France de Barcelone.

Romain Fornell (Espagne, une étoile) et **François Chartier** (Canada, meilleur sommelier du monde) coordonneront une équipe composée de cinq chefs francophones, qui cuisineront devant le public :

- **Marc-André Jetté** (Canada)
- **Meryem Cherkaoui** (Maroc)
- **Bernard Bach** (France, deux étoiles)
- **Carles Gaig** (Espagne, une étoile).

Seront également présents deux vignerons réputés : **Franck Massard** (Priorat) et **Laurent Corrio** (Penedès).

Le service sera assuré par huit jeunes élèves du lycée hôtelier de Lourdes, qui prendra part à la rentrée prochaine à l'expérimentation de l'Erasmus professionnel en cuisine.

Déroulé de la soirée :

La dégustation sera précédée de 30 minutes d'interview, face au public, menée par la journaliste spécialisée **Hélène Binet**, créatrice du site « Un œil en salle ».

Le thème : « La cuisine, miroir vivant du monde : expériences de la diversité culinaire en francophonie »

- **Cyril Piquemal**, Consul Général et **Brigitte Dellinger**, présidente de «**Barcelone accueil**» aborderont l'importance de la francophonie dans le monde de l'hôtellerie/restauration ;
- **Romain Fornell** insistera sur l'importance de la transmission aux jeunes générations d'une expérience du travail et de l'ouverture internationale. Il évoquera ses sources d'inspiration et son rapport à Barcelone ;
- **François Chartier** expliquera en quoi consiste son travail de « créateur d'harmonies » et comment il a pensé l'alliance mets/vins de cette soirée ;
- **Le Consul général de France** annoncera le lancement de l'expérimentation de mobilités croisées longue durée en cuisine à la rentrée prochaine.



Expérimentation de mobilités croisées longue durée en cuisine



POUR UN VÉRITABLE « ERASMUS » DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN CUISINE !

Il n'est pas concevable, dans un monde globalisé, de laisser les jeunes en formation professionnelle hors des grands circuits de mobilité européenne.

- C'est un enjeu économique, le renforcement des compétences étant au cœur de notre compétitivité commune.
- C'est aussi un enjeu social, la mobilité ne pouvant être réservée à quelques-uns.
- C'est enfin un enjeu politique pour l'Union tout entière, confrontée au défi des populismes et à la tentation du repli sur soi.

La France, forte de son histoire de compagnonnage, a toujours été aux avant-postes pour faciliter l'accès du programme Erasmus aux jeunes en formation et en apprentissage. Grâce à « Erasmus + », de nombreux élèves peuvent désormais partir en stage dans d'autres pays européens et prolonger la tradition du Tour de France des apprentis par un « tour » d'Europe.

SURMONTER LES BARRIÈRES À LA MOBILITÉ DES JEUNES EN APPRENTISSAGE, FACILITER LA RECONNAISSANCE MUTUELLE DES FORMATIONS !

Au-delà des stages, il reste des obstacles à la mobilité importants, qui empêchent les jeunes de première ou terminale professionnelle de renforcer leurs compétences dans d'autres pays.

- Il n'y a pas de reconnaissance mutuelle des formations académiques, de sorte que les élèves ne peuvent généralement passer plus de quelques jours dans des établissements européens partenaires, notamment espagnols. A cela s'ajoutent d'innombrables difficultés (linguistique, logement, responsabilité...).
- La conséquence est sans appel : des jeunes élèves inscrits en « bac pro » de cuisine au sein d'un lycée hôtelier d'Occitanie ne peuvent pas passer plusieurs mois, stages compris, dans un établissement équivalent du Sud des Pyrénées.

Ce n'est pas une fatalité. Avec le processus de Bologne, l'Union européenne a créé un véritable espace de l'enseignement supérieur. Le défi est aujourd'hui de créer un cadre harmonisé similaire pour la formation professionnelle des jeunes. C'est l'enjeu de la mise en œuvre du dispositif « ECVET » (European Credit system for Vocational Education and Training), qui facilitera la reconnaissance mutuelle des formations et donc la mobilité.



EXPÉRIMENTER !

Au mois de février dernier, les ministres de l'éducation français et espagnol ont signé une déclaration affirmant avec force leur volonté d'avancer. Dans cet esprit, l'ambassade de France en Espagne, à travers le consulat général à Barcelone, lance une expérimentation innovante, en ciblant, pour commencer, la cuisine.

Avec l'académie de Toulouse et le Département d'éducation de la Généralité de Catalogne, nous avons initié dès l'année 2018 un processus pour lever les obstacles à une reconnaissance mutuelle des formations en cuisine.

Pendant un an, les référentiels de formation professionnelle du secteur ont été comparés, les similitudes, examinées, les différences, évaluées. Un système d'évaluation partagé a été défini par des inspecteurs et des professeurs.

AGIR, DÈS LA RENTRÉE PROCHAINE !

Après un an de discussions, nous disposons enfin d'un cadre agréé qui nous permet d'envisager, avec le soutien d'Erasmus +, le lancement de l'expérimentation à la rentrée prochaine.

En septembre-octobre prochain, quatre lycées hôteliers expérimentateurs d'Occitanie et de Catalogne échangeront donc des élèves pour une durée initiale de trois mois.

Ce sera une première !



Les Chefs



Romain Fornell



Né Toulouse (France) en 1976. En 1994, il entre à la prestigieuse école de restauration de Toulouse où il est élu meilleur jeune chef du Midi-Pyrénées. Peu de temps après, il développe son apprentissage professionnel dans des restaurants français réputés, tels que Les Jardins de l'Opéra.

En 1996, il s'installe à Barcelone en tant que deuxième du restaurant La Maison du Languedoc Rousillon. En 1997, il retourne dans le pays français pour travailler avec Michel Sarran et, plus tard, avec Alain Ducasse. En 2000, il ouvre le restaurant Chaldette, en Lozère, où il révèle son potentiel créatif et pour lequel il obtient sa première étoile Michelin en 2001, devenant à 24 ans le plus jeune chef cuisinier à l'obtenir.

En 2002, il rentre à Barcelone, où il réside depuis, pour reprendre le restaurant Diana à l'hôtel Ritz (actuellement l'Hôtel El Palace). En 2004, Diana est devenue Caelis, avec une philosophie indépendante de l'Hôtel. En 2005, Caelis a été récompensé par une étoile Michelin, ce qui fait de Romain le seul chef français à avoir obtenu une étoile Michelin en France et une autre en Espagne. En 2006, Caelis a reçu le prix du restaurant de l'année décerné par l'Académie catalane de la gastronomie.

En 2011, il a ouvert le Bistrot Café Emma, au centre de Barcelone, avec son ami et ancien mentor, Michel Sarran. Michel a deux étoiles Michelin pour son restaurant éponyme à Toulouse. Au cours des dernières années, Romain a intégré le Café Turó, l'Épicerie et le Bar à Huîtres de Joël, tous situés à Barcelone, à leurs projets gastronomiques.

En 2015, il a été nommé directeur gastronomique de tous les espaces de restauration de l'Hostal de La Gavina à S'Agaró (Costa Brava, Gérone), avec un intérêt particulier pour le restaurant Candlelight qui porte depuis 2016 son nom (Candlelight de Romain Fornell).



Originaire de Rabat, Meryem Cherkaoui quitte le Maroc dès l'obtention de son baccalauréat scientifique afin de venir étudier la cuisine en France. Après avoir fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse et s'être aguerrie dans les plus prestigieux palaces français, du Majestic à Cannes et au Crillon à Paris, Meryem décide de revenir au pays et d'y ouvrir en 2002 son propre restaurant la Maison du Gourmet.

Cet établissement devient vite une référence gastronomique dans le pays. Elle y met en scène sa propre cuisine : une alliance de techniques françaises et de ses saveurs natales du Maroc, une cuisine fine et personnelle, riche de sa double culture.

Elle reçoit en septembre 2009 le trophée « L'esprit Entrepreneur Bocuse & Co » et intègre les Maîtres Cuisiniers de France en mars 2010. Meryem Charkaoui reçoit aussi plusieurs distinctions dont celui de Maître ès foie gras. Elle enchaîne différentes manifestations culinaire à travers le monde (Paris, Osaka, Hanoi, Sao Paulo, L'île Maurice, Amsterdam, Montréal, La Réunion, etc...), et développe rapidement ses activités de consulting puis décide en 2009 d'ouvrir son atelier de cuisine Saveurs des Chefs, où elle transmet son savoir-faire et son amour de la cuisine à des amateurs passionnés et à des professionnels en quête de perfectionnement.

Détachée de la Maison du Gourmet et des ateliers Saveurs des Chefs, elle se consacre à la formation à travers le conseil pour les professionnels avec sa société de consulting et aussi à la recherche de produits d'exception du Maroc par le biais de sa nouvelle société Dima terroir Maroc, (destiné uniquement à l'étranger) qui aide les coopératives de femmes à améliorer leurs outils de travail et développer leur condition de vie en leur reversant des bénéfices. En 2015, l'Hôtel Mandarin Oriental Marrakech lui confie la direction de la cuisine de son restaurant gastronomique, le Mes'Lalla.

Meryem CHERKAOUI



Bernard BACH



La cuisine est une histoire de famille. Après avoir tourné pendant son enfance autour des fourneaux de l'hôtel-restaurant familial de Cazes-Mondenard, Bernard Bach se lance à corps perdu dans une carrière qui le mène de Paris à la Corse, de l'est au sud-ouest natal.

Né en 1961, il commence son apprentissage au restaurant « L'Aquitaine » près de Cahors, puis arrive à Paris au restaurant étoilé « Chez Les Anges ». Bernard Bach obtient sa première étoile en 1997 au « Belvédère » à Porto-Vecchio. En 1999, il reprend « Le Puits Saint-Jacques » à Pujaudran, près de Toulouse, et obtient une deuxième étoile en 2008.

Dans le Gers, Bernard Bach peaufine ses recettes, affine ses cuissons, travaille la constance et la précision indispensables pour proposer la cuisine qu'il a en tête : exigeante mais facile d'accès, sa simplicité gourmande repose sur la belle tradition française. Celle des terroirs et des produits, celle qui sait garder sa force et son identité mais aussi s'ouvrir au saveurs du monde et de l'époque.

Si l'acharnement et le travail sont deux ingrédients essentiels dans une carrière, un chef a également besoin d'une équipe. La première partenaire de Bernard est son épouse, Anne qui l'aide, le soutient et l'encourage depuis ses débuts.

Depuis 2002, Bernard Bach peut aussi compter sur William Candelon, bras droit et membre essentiel de l'équipe puisqu'il en devient chef en 2009. Tout comme son oncle, William Candelon a grandi au sein d'une famille de restaurateurs et évolué dans l'atmosphère fascinante des plus grandes cuisines françaises.

Bernard Bach organise chaque année les Décades Gastronomiques, où deux chefs régionaux renommés viennent proposer pendant quinze jours le menu dégustation de leur restaurant au Puits Saint-Jacques.



Reconnu pour sa cuisine finement tissée et son leadership, Marc-André Jetté travaille en cuisine depuis l'âge de 12 ans. Chef-proprétaire du restaurant Hoogan et Beaufort, il y pratique une cuisine moderne composée d'ingrédients locaux dans le cadre industriel des shop Angus à Montréal.

Il a créé et dirigé de mains de maître le restaurant les 400 coups, élu 4ème meilleur nouveau restaurant au Canada en 2011. Sa passion l'a menée à œuvrer aux côtés de chefs de renommée tant au Québec qu'à l'étranger, notamment en France, en Espagne, au Portugal et en Italie.

La cuisine de Marc-André est précise, fine et souvent qualifiée de féminine de par le choix des produits et par sa finesse. Il travaille des équilibres de saveurs et de textures précis. Intransigeant sur la qualité et sur le choix des produits, Marc-André sait comme personne comment cerner vos besoins et vous concevoir un menu sur mesure.

Marc-André JETTE



Carles GAIG



Alliant tradition et avant-garde de la cuisine catalane Carles Gaig, est la 4ème génération de chefs du restaurant familial fondé en tant que Taberna de'n Gaig. Celui-ci existe depuis près de 150 ans, une icône authentique du quartier de Horta à Barcelone.

Rénovée en 1989 sous l'impulsion de Carles, qui a une fascination pour le rapprochement de la tradition et de l'innovation, le restaurant est devenu « restaurant Gaig ».

En 2004, le restaurant s'installa au cœur de la capitale catalane. En raison de son esprit d'entreprise et de son intérêt pour la cuisine de haute qualité, le restaurant Carles se distingue aujourd'hui par une étoile Michelin depuis 1993. Sa passion pour les techniques de cuisine et sa vision assidue de la gastronomie lui ont permis de créer une série de projets gastronomiques réussis. L'un d'entre eux est le restaurant Porta Gaig à l'aéroport de Barcelone. Il est également le chef du restaurant La Cúpula à Fuerteventura.

La philosophie de Carles en matière de cuisine est précise et perfectionniste. Chaque jour, Carles se rend au marché de la Boquería à Barcelone pour choisir et comparer personnellement la qualité des produits qu'il utilise pour cuisiner pour ses invités. Son grand souhait est de donner son savoir : une connaissance basée sur la cuisine catalane traditionnelle héritée de sa famille, les évoquant dans de délicieux plats alliant avant-garde et tradition, élaborés avec la délicatesse d'un maître.



Le Sommelier



"Créateur d'harmonies" François Chartier est considéré comme l'une des têtes chercheuses en matière de création de recettes et d'harmonies vins et mets. Robert M. Parker Jr dit de lui qu'il est un «Pure Génius! », et le chef catalan Ferran Adria (elBulli) le qualifie comme « L'expert numéro un en saveurs ». N'ayant jamais arrêté de chercher et de se renouveler depuis qu'il a remporté le prestigieux prix du Meilleur sommelier au Monde (Grand Prix Sopexa, 199), les premiers résultats de ses recherches en *Harmonies et Sommellerie Moléculaires* – discipline qu'il a créée en 2004 – ont été publiés dans son ouvrage Papilles et Molécules élu Meilleur livre de cuisine au monde, catégorie Innovation, au Gourmand World CookBook Awards, en 2010 à Paris.

Consultants pour les plus grands chefs au monde, dont Ferran Adria du célèbre restaurant elBulli, où il a collaboré à la création de multiples plats des menus 2008, 2009 et 2010, la science aromatique de Chartier ne cesse de faire tourner les têtes. En février 2016, en Chine, son plus récent livre, L'Essentiel de Chartier, remportait le prestigieux prix du Meilleur Livre de Cuisine au Monde lors du Gourmand World CookBook Awards.

En 2013, le réalisateur KIM NGUYEN, nommé aux Oscars 2013, a présenté aux quatre coins du monde le documentaire Le Nez - The pleasures of the scents, mettant en lumière le travail et la passion du célèbre créateur d'harmonies, relatant cette quête aromatique qui a révolutionné l'univers de la gastronomie. A l'automne 2013, Chartier a lancé une nouvelle gamme de VINS, élaborée par Chartier, pensée et conçue « par et pour » les plaisirs de la table.

Depuis 2016, il vit à Barcelone et multiplie les projets aromatiques, au restaurant Sofia Beso, de l'Hotel Sofia, et au Japon, où il siège à Tokyo sur le comité de recherches en Intelligence Artificielle et en Robotics Cooking avec l'équipe de Sony Corporation. Sa plus récente aventure, est dans l'univers du saké japonais, où il est maintenant master blender de l'une des plus ancienne brasseries de saké du Japon, la Tanaka Sake Brewery. Ses premiers sakés seront lancés aux quatre coins du monde à l'automne 2019.

François CHARTIER



Les Vins



ANC, ROUSSANNE & VIOGNIER



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES

L E B L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Audacia

Godello
2015



INDICATION

ACHE & MOURVÈDRE

CHARTIER
CRÉATEUR
D'HARMONIES

C

CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE

CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES

NET FRANC & CABERNET-SAUVIGNON

APPELLATION D'ORIGINE CO

FRONSAC

CINSAULT (VIEILLES VIGNES), GRENACH

LE ROSÉ

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

Les Menus Dégustation





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
CANADA

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

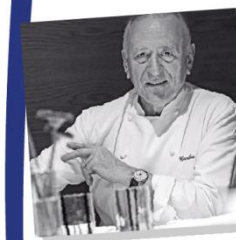


GOÛT DE FRANCE,
HARMONIES FRANCOPHONES,
la cuisine, des valeurs en partage

DÉGUSTATION

3

Carles GAIG
★ ESPAGNE



Canelón con crema de trufa negra

*Guisantes de Llaveneres
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 kadi crujiente
de calabaza w'hsela jugo safranado*

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, sésamo 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



Ils participent
à « Goût de
France »



Partenaires de « Goût de France »



Organisateurs de « Goût de France »

