



Célébration de la gastronomie française en Australie

ARTICLE AUSTRALIE

L'Etat a placé la gastronomie au cœur de l'effort de valorisation de la destination France et a chargé Atout France de mettre en place en 2018 un plan d'actions spécifiques afin de promouvoir son patrimoine culinaire à l'international.

Dans ce cadre, et à l'occasion du 85^e anniversaire de la compagnie Air France KLM, **Atout France a organisé un grand dîner à l'hôtel Sofitel Wentworth de Sydney afin de présenter le projet « Goût de France, Good France » 2019 ; ainsi que l'opération cuisine niçoise et la venue du chef Guy Savoy.**

Antoine Pussiau, Vice-Président senior d'Air France KLM pour la destination Asie Pacifique, les membres de la direction managériale et les partenaires commerciaux de la compagnie ont répondu présent à l'événement organisé par Atout France Australie.

Le "Dîner parisien » estampillé « Goût de France » portait les couleurs de la gastronomie française : foie gras spécialement importé d'Alsace pour l'occasion, macarons et dégustation de champagne millésimé et de Bordeaux.

L'événement fut également l'occasion d'annoncer en filigrane la soirée gastronomique de lancement de l'édition 2019 « Good France », en collaboration avec l'ambassade de France, qui aura lieu le 11 mars.

Ces opérations « Goût de/ Good France » 2019 s'inscrivent dans la lignée des axes que le Gouvernement entend développer pour mettre la gastronomie au cœur de la valorisation de la destination France. Plus que jamais la promotion de la cuisine française devient une affaire d'Etat ayant pour objectif principal la mise en avant de nos chefs, la qualité de nos produits, les grands établissements et l'ensemble des grands restaurateurs attachés à l'ensemble de nos produits régionaux.

Image not found or type unknown

