



« 5000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour  
un dîner français unique.

Ce-delà de célébrer la cuisine française, Goût de / Good France  
rend hommage à la cuisine d'aujourd'hui qui est vivante,  
diverse, en phase avec son époque et humaniste.

Tous ces chefs partagent les mêmes valeurs :  
plaisir, générosité, défense du bien-manger, respect de la planète ».

**Glain Ducasse**

「総勢5000人のフランス料理シェフが世界中で、3月19日に一夜限りのディナーを開催します。  
これはフランスの美食文化を称えるに留まらず、さまざまな地域で人に寄り添い、時代に即し  
て多様に進化してきた今のフランス料理へのオマージュです。

参加するシェフ達は、料理を通じて、喜びと分かち合いの精神、現代人の健康と地球環境への  
配慮という価値観を共有しています」

**ーアラン・デュカサー**

## DÎNER

Jeudi 21 Mars 2019

Soupe au pistou, homard bleu poché  
スープ・オー・ピストゥー、オマールブルーのポッシェ

Artichauts en barigoule  
アーティーチョークのバリゴール

Ventrèche de thon au feu des bois, raïto  
中トロの炭火焼ソースレイト

Carré d'agneau de Sisteron, fenouil pané  
システロン産仔羊、フヌイユのパネ

Banon, mesclun niçois  
バノンとサラダ

Soufflé au citron, sorbet menthe acidulée  
レモンのスフレとミントのソルベ