

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)

## La Semaine du Goût 2020 met à l'honneur ses ambassadeurs

Pour cette édition particulière 2020, du 12 au 18 octobre, La Semaine du Goût souhaite être un levier pour venir en aide aux restaurateurs, producteurs, artisans et agriculteurs de nos régions. C'est pourquoi, cette édition met en avant des « ambassadeurs », des chefs qui, pour chaque région représentée, vont mettre en avant le savoir-faire, le terroir, les produits, les agriculteurs et producteurs de chez eux.

Visuel indisponible

*"Pour mettre en avant leurs métiers, nous avons sélectionné cette année plusieurs ambassadeurs dans 7, de nos régions de France afin qu'ils puissent faire connaître et partager avec le plus grand nombre leurs métiers, leurs valeurs et mettre en avant l'incroyable richesse et diversité de notre pays. Et nous serons également à leurs côtés en proposant une grande opération pour encourager les publics à découvrir la cuisine des chefs et des restaurants avec un petit budget ",* explique **Sophie Gerstenhaber**, Déléguée Générale de la Fondation, Directrice de la Semaine du Goût.

Sans oublier, les Leçons de Goût dans les écoles qui seront à nouveau, comme depuis 30 ans, au coeur de La Semaine du Goût. Cette année encore, 250 000 enfants des classes maternelles et primaires auront accès à ce moment de découverte transmis par un professionnel pour les sensibiliser et les éduquer à l'importance du bien manger, pour qu'ils deviennent à leur tour des prescripteurs auprès de leurs parents.

### Les ambassadeurs 2020

#### PACA

Fred PAYAN – Provence Gourmande, à Digne les Bain

Yoann CONTE HOTEL – Restaurant Relais Château Annecy

#### NORMANDIE

Loïc METAYER – La Saloupière

Jacques COLLET – Secrétaire des Disciples Escoffier Normandie Grand Ouest

Christophe BEZANNIER – Barrière Deauville

#### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Grégory CUIILLERON – Les restaurants Cinq Mains et Comptoir Cecil à Lyon

#### GRAND EST

Jérôme BADONNEL – Relais & Châteaux Les Bas-Rupts

#### ILE-DE-FRANCE

Rachid SOUID – Royal Madeleine

Babette de ROZIERES – La Case de Babette

Alan GEAAM – Alan Geam Restaurant, étoilé

Anto COCAGNE – Chef Animatrice TV Canal + Afrique

#### OCCITANIE

Céline TAFFARELLO – L'Auberge du Poids Public

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)

#### HAUTS-DE-FRANCE

Damien LAFORCE – Candidat Top Chef de 2019, « Jeune Talent » du Gault & Millau en 2018 qui va ouvrir son restaurant en septembre.

Benoît BERNARD – Les Toquées

#### NOUVELLE-AQUITAINE

Stéphane AUGER – Les Alizés

La mission des ambassadeurs :

- Mobiliser leurs collègues chefs, artisans des métiers de bouche, producteurs de leur région à se rendre dans les écoles pour donner des Leçons de Goût, en s'inscrivant sur le site [www.legout.com](http://www.legout.com) .
- Mobiliser ces mêmes acteurs pour créer une animation dégustation dans leurs établissements, « un menu découverte », avec des produits de leur région en inscrivant leurs activités sur le site [www.legout.com](http://www.legout.com) afin de faire rayonner leurs activités auprès des publics.
- Les chefs Ambassadeurs sont invités également à développer une action spéciale dans leurs établissements.