



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SO FRENCH SO FOOD | GUILLAUME GOMEZ ET DES CHEFS FRANCILIENS CÉLÈBRENT LA SEMAINE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN ISRAËL

Du 5 au 8 février, SO FRENCH SO FOOD entame sa 6^e édition en Israël, mettant à l'honneur cette année la région Paris Ile-de-France. Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée, Président de l'association des Cuisiniers de la République Française et co-Président d'Euro-Toques France, est une nouvelle fois le parrain de cette semaine de la gastronomie française. Il sera accompagné de 17 chefs de renom, pour la plupart franciliens, dont un maître-pâtissier, qui feront rayonner l'art culinaire de leur région dans 13 restaurants et 1 pâtisserie de 7 villes d'Israël : Tel Aviv, Haïfa, Jérusalem, Beer-Sheva, Zikhon Yaakov, Nazareth et Tibériade.

Hélène Le Gal, ambassadrice de France en Israël, a accueilli ce dimanche 4 février 2018, à la Résidence de France située à Jaffa, la conférence d'ouverture de So French So Food. Elle y a notamment présenté les chefs français et israéliens participants, ainsi que les entreprises et associations partenaires.

Durant 4 jours, les 16 chefs et le maître-pâtissier français vont mettre en commun et partager leur culture culinaire, leur savoir-faire et leur expérience avec les chefs israéliens, lors d'événements organisés : dégustations, conférences thématiques, « master class »... On pourra trouver également dans certains magasins partenaires, des produits français jusque là introuvables en Israël.

Par ailleurs, cette année encore, l'événement So French So Food souhaite faire rimer gastronomie avec partage et aide aux plus fragiles, en mettant en lumière des associations israéliennes. Pour

cette 6^e édition, une association a été tout particulièrement mise à l'honneur, pour le travail exceptionnel qu'elle réalise sur le terrain : **Beit Dror** (« la maison de la liberté » en hébreu). Il s'agit d'un refuge pour les jeunes gays, lesbiennes, transgenres et bisexuels, âgés de 13 à 18 ans, qui sont déconnectés ou rejetés de leur environnement familial, de part leur orientation sexuelle. Les chefs **Guillaume Gomez** et **Dan Aboulkheir**, chef de la Résidence de France, leur proposeront un atelier de cuisine avec la préparation de cannelloni et de tartes aux pommes. Cet atelier vise à offrir à ces adolescents en détresse psychologique, l'occasion de s'ouvrir à une autre culture à travers la gastronomie et de leur apporter une expérience de groupe unique et émancipatrice.

En parallèle, une « master class » sera organisée à l'école israélienne, tout aussi réputée que son homologue parisienne - l'école française de gastronomie Ferrandi - : Bishulim, située à Tel-Aviv. La thématique principale sera la découpe de la viande bovine française, dans sa version à la fois traditionnelle et moderne.

A Tibériade, des chefs druzes, israéliens, arabes et chrétiens offriront aux chefs français une « master-class » consacrée à la réalisation de plats cashers. Le chef Guillaume Gomez a toujours dit qu'il voyait dans le casher un défi gastronomique !

Ce dernier animera d'ailleurs, à Tel Aviv, une conférence grand public sur un thème qui lui va comme un gant : « **Ambassadeur de la gastronomie française et passeur de goût** », ce lundi 5 février. Chef des cuisines de l'Elysée depuis 2013, Meilleur Ouvrier de France, Président de l'Association des Cuisiniers de la République française et parrain de cette semaine de la gastronomie française en Israël, Guillaume Gomez en profitera pour présenter ses deux ouvrages culinaires : « **Leçons en pas à pas** » publié aux Editions du Chêne en octobre 2017 et « **Le carnet d'un chef** » publié aux éditions Glénat en avril 2017. Une rencontre qui aura lieu à la Closerie, médiathèque de l'Institut français d'Israël.

Devenu un événement incontournable en Israël, SO FRENCH SO FOOD se fait l'ambassadeur de la gastronomie française et contribue à travers elle, à promouvoir les produits ainsi que l'attractivité touristique et économique du territoire français.

Plus de détails concernant le programme et les chefs présents sur www.sofrenchsofood.com



Guillaume Gomez et l'ambassadrice Hélène Le Gal

© Elodie Sauvage





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les chefs français de la 6^e édition SO FRENCH SO FOOD

AMBASSADEUR SO FRENCH SO FOOD

- **Guillaume GOMEZ**, Palais de l'Elysée, Meilleur Ouvrier de France Cuisine

LES CHEFS ET MAÎTRES ARTISANS

- **Thierry Breton**, Restaurants La Pointe du Groin (Paris, 10^e) et Chez Michel (Paris, 10^e)
- **Rougui Dia**, Le Vraymonde (Paris, 8^e)
- **Simon Horwitz**, Elmer (Paris, 3^e)
- **Guillaume Iskandar**, Garance (Paris, 8^e)
- **Mehdi Karamane**, Les Fables de la Fontaine (Paris, 7^e)
- **Yann Lainé**, Maison Rostang (Paris, 17^e)
- **Fabrice Le Bourdat**, Boulangerie Au Blé sucré (Paris, 12^e)
- **Pierre Meneau**, Crom'Exquis (Paris, 8^e)
- **Flora Mikula**, de l'Auberge Flora (Paris, 11^e)
- **Mathieu Moity**, Iratze (Paris, 11^e)
- **Fabrice Moya**, Restaurant Fabrice Moya (Lyon)
- **Julien Roucheteau**, La Scène Thélème (Paris, 17^e)
- **Alban Rousseau**, expert culinaire Restauration
- **Frédéric Simonin**, Frédéric Simonin Restaurant (Paris, 17^e)
- **Tal Spiegel**, chef pâtissier*
- **Eric Trochon**, Semilla (Paris, 6^e)
- **Sylvestre Wahid**, Restaurant Sylvestre (Paris, 7^e)

