



Route du Goût 2016

INTRODUCTION

La Route du Goût 2015 est issue d'une prise de conscience écologique et biologique de la part de différentes personnes, toutes concernées et engagées dans l'action de sensibiliser le plus grand nombre à ces causes majeures pour notre futur alimentaire et notre planète. Première mondiale, la Route du Goût réunit à la fois les acteurs, mais aussi les spectateurs présents au moment des différentes étapes de l'évènement, donnant ainsi une dynamique autant globale que locale pour garantir le succès de cette initiative biologique.

La Route du goût 2015 a été avant tout un voyage gastronomique et touristique. La redécouverte par le goût de merveilleux endroits, de personnages fascinants, de savoir-faire autour de la gastronomie des terroirs ainsi que de l'histoire et de la culture trop souvent oubliées avec le temps qui passe. Un voyage de sept jours à travers les perles de la Côte d'Azur pour sensibiliser les spectateurs à la préservation de l'environnement et leur faire découvrir les goûts fascinant d'hier et d'aujourd'hui à travers la « Riviera ».

Depuis San Remo jusqu'à Saint Tropez, ce voyage s'est effectué sur un voilier sloop de 42 pieds. A chaque escale nous avons eu l'honneur de la présence d'un Chef de Cuisine différent. Chaque Chef nous a ouvert les portes de ses lieux en nous faisant découvrir son engagement à l'alimentation biologique, à la protection environnementale ainsi qu'aux énergies renouvelables.

Ce périple maritime nous a toujours fait revenir au bon port de Monaco, et c'est donc naturellement que la Route du Goût 2016 a choisi de s'amarrer en Principauté pour vous accueillir.

Rejoignez-nous à l'occasion du premier grand Festival Biologique au monde qui aura lieu en Principauté de Monaco du 12 au 16 Octobre 2016.

Les partenaires Institutionnels

S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, le Gouvernement Princier, le Ministère de l'Education Nationale, la Mairie de Monaco, la Fondation Prince Albert II de Monaco, la Direction du Tourisme, le Lycée Technique Hôtelier de Monaco, le Country Club, la Société des Bains de Mer de Monaco sont enthousiastes et adhèrent déjà au projet.

Le Festival Biologique clôturera la Route du Goût 2016. En effet, vous pouvez retrouver le voilier Route du Gout du Bio Chef, Paolo Sari, tout au long de l'année 2016 au port de Monaco pour vous y accueillir, vous faire rêver, et vous organiser chaque semaine votre démarche biologique sur mesure.

Association Bio Chef Global Spirit, BP 452 – 98011 MONACO CEDEX - MONACO
Association Monégasque Loi N° 1.335 – N° de NIS 9499Z17696
www.route-du-gout.com - Association@thebiochef.com



Route du Goût 2016

Programme de la Route du Goût 2016

La Route du Goût 2016 aura lieu, tout au long de l'année 2016 depuis le port de Monaco, et, comme bouquet final, la Route du Goût organisera le premier Festival Biologique en Octobre 2016 depuis la Principauté.

Pour le Festival Biologique, 5 dates à retenir : **du mercredi 12 Octobre à dimanche 16 Octobre 2016**. 5 Jours où vont se mêler la Mer, la Gastronomie, L'Ecologie, le Sport, la Viticulture Biologique, les rencontres intergénérationnelles, des échanges d'experts et de professionnels de l'agriculture biologique et des énergies renouvelables.

A travers ces 5 dates, l'association « Bio Chef Global Spirit », organisatrice de la Route du Gout et du Festival Biologique, souhaite faire participer le plus de personnes possibles : jeunes, familles, professionnels, mais souhaite surtout rassembler le plus de monde autour de cette grande démarche agricole, gastronomique, sportive, écologique et biologique sur un même lieu : **Monaco**

Pour le reste de l'année 2016, l'association « Bio Chef Global Spirit » a de nombreux projets en perspective autour de la Route du Goût.

Des moyens de communication seront mis en place tout au long de l'année pour faire de la Route du Goût et de son Festival Biologique une véritable réussite biologique, gastronomique et sportive !

Le projet caritatif et durable

Les montants récoltés à l'occasion des soirées et des événements culinaires, des manifestations sportives, de la vente de gadgets et des donations privées, seront utilisés pour garantir :

- La construction d'une école hôtelière biologique à Ambavanankarana en Madagascar, pour assurer pour la première fois l'instruction supérieure aux jeunes de cette région, de leur apprendre un métier hôtelier et leur garantir un futur.
- L'accueil des enfants de Madagascar au Lycée Hôtelier de Monaco pour 2 ans d'études. Cela permettra de les former, de leur apprendre un métier hôtelier afin qu'ils puissent à leur tour développer leur compétence et former d'autres élèves au sein de leur pays.
- Le développement des pratiques écologiques et l'agriculture biologique dans la région à travers le support technique et financier



Route du Goût 2016

Mercredi 12 octobre ~Ouverture Route du Goût 2016

Avec la participation de la Fondation Prince Albert II de Monaco et Fondation Ecole de Felix

Le Monte Carlo Beach – Monaco - durant la soirée

Salon Eileen Gray et Terrasse du Restaurant le Deck

- **19h15** Accueil et présentation de la Route du Goût 2016
- **19h45** Conférence de Presse – Présentation des sponsors et des participants.
- **20h30** Cocktail dînatoire 100% biologique seulement sur Invitation.

Jeudi 13 Octobre 2016 ~Le Sport et la Jeunesse

Avec la participation de la Direction de l'Education Nationale et du Country Club Monaco

Culinaire :

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **8h00 - 10h00** Mise en place du marché biologique avec les stands des différents producteurs et vigneron biologiques.

Roquebrune - Chemin des Vallières

- **10h00 - 12h00** Visite du potager biologique du Bio Chef avec les classes du Lycée Hôtelier de Monaco, parents et professeurs.
- Cueillette des légumes pour préparer le stand Bio Chef – Lycée Hôtelier.
- Vente de ces produits au marché situé sur le quai (projet caritatif).

Compétitions Sportive:

Monaco - Monte Carlo Country Club

- **14h00 - 18h00** Compétition de Tennis : Tournois pour les jeunes de 13-18 ans. Au Monte Carlo Country Club

Ecologie :

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **15h00 - 17h00** Concours d'inventions aux énergies renouvelables :
 - ⇒ Dédié aux inventeurs écologiques de tout âge
 - ⇒ Evaluation de ces projets par des techniciens
 - ⇒ Désignation d'un gagnant



Route du Goût 2016

La soirée

Monaco - Monte Carlo Country Club

Gala de la Route du Goût : Dîner à quatre mains. Le Bio Chef Paolo Sari invite un grand Chef pour partager un moment de haute gastronomie biologique. Le support culinaire et le service sera garanti par les élèves du Lycée Hôtelier de Monaco. Menu payant à 150,00€ par personne. Le montant récolté à l'occasion de cette soirée sera utilisé pour les projets caritatifs de l'association « Bio Chef Global Spirit »

- **19h30** Cocktail de Bienvenue
- **20h15** Remise des prix pour les gagnants des compétitions sportives.
- **20h30** Remise de prix pour l'invention écologique de l'année.
- **20h45** Dîner de Gala

Vendredi 14 Octobre ~ Les étoiles à la Bio Aréna
Avec la participation de la Société des Bains de Mer et de Relais & Châteaux

Culinaire :

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **10h00 - 18h00** Marché biologique avec les stands des différents producteurs et vignerons biologiques.
- **10h00** Manifestation « Les Etoiles à la Bio Aréna » :
10 Chefs Relais & Châteaux prendront part à ce rendez-vous unique. Une démonstration culinaire de chaque Chef avec un ingrédient biologique différent. Les Chefs se suivront un après l'autre pour une présentation de 45 minutes chacun.

Monaco - Monte Carlo Beach – Cuisines du Restaurant Le Deck

- **14h00 - 18h00** Dans les cuisines du Monte Carlo Beach, 10 enfants de 8 à 12 ans des écoles de Monaco accompagneront 10 Chefs de la Principauté. Chaque binôme, Chef – enfant, sera en compétition culinaire pour la préparation du grand Gala Biologique : « Le Marché des saveurs » de la soirée

Compétitions Sportive:

Monaco - Monte Carlo Country Club

- **14h00 - 18h00** Compétition de Tennis : Tournois pour les jeunes de 8-12 ans.
Au Monte Carlo Country Club



Route du Goût 2016

Ecologie :

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **15h00 - 17h00** Concours de création d'objets en matériaux recyclés:
 - ⇒ Dédié aux inventeurs écologiques de tout âge
 - ⇒ Evaluation de ces projets par des artistes et désignation d'un gagnant

La soirée

Monaco - Monte Carlo Beach – Restaurant Le Deck

Gala Biologique « Le Marché des saveurs » avec les différents stands des Binômes Chefs et élèves de Monaco. Menu payant à 120,00€ par personne. Le montant récolté à l'occasion de cette soirée sera utilisé pour les projets caritatifs de l'association « Bio Chef Global Spirit »

- **19h15** Dégustation des plats par le jury
- **19h45** Remise des prix du plat le plus délicieux au binôme Chef/enfants.
- **20h00** Remise des prix pour les gagnants des compétitions sportives.
- **20h10** Remise de prix pour la création en matériaux recyclés de l'année.
- **20h15** Dîner de Gala

Samedi 15 octobre ~Artisan de la Mer
Avec la participation de Monaco Boat Service

Culinaire :

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **10h00 - 18h00** Marché biologique avec les stands des différents producteurs et vignerons biologiques.

Ecologie :

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **11h00** Présentation du **Moses.Bio®**, solution agricole biologique et écologique du futur



Route du Goût 2016

Culinaire, Naval, Sportif :

Monaco - Quai Antoine 1^{er} – Marina Riva Monaco Boat Service

- **14h00 - 17h00** Déroulé de la manifestation « Artisan de la Mer » : Exposition des Bateaux Riva et rencontre avec les Chefs et les amateurs
- **17h30** dégustation des plats par le jury (composé de critiques gastronomiques et personnalités Monégasque).

Principe de la manifestation « Artisan de la Mer »:

- Compétition Culinaire « Artisan de la Mer » à bord de chaque bateau :
 - ⇒ 1 Chef de cuisine + 2 participants, ouverts à tous avec la possibilité de s'associer au Chef désiré
 - ⇒ Choix d'un plat de la tradition de la Riviera et réalisation du plat sur le bateau
 - ⇒ Un panier de produits récoltés lors du marché Biologique de la Route du Gout
 - ⇒ Rencontre avec les Chefs qu'ils présenteront la cuisine Biologique du terroir
 - ⇒ Exposition des Bateaux Riva et rencontre avec les amateurs et les capitaines que présenteront et feront visiter les bateaux
 - ⇒ Rencontre avec Paolo Sari, le seul Chef Biologique étoilé au monde et Lia Riva, aime et ambassadrice de la philosophie Riva

La soirée

Monaco – Quai Antoine 1^{er} - Tunnel Riva – Art & Food Gallery

The Gallery en honneur des « artisans de la mer ». Carlo Riva, créateur des œuvres d'arts qui sculptent la mer, les Artistes, qui donnent l'amour à la nature, les Chefs, poètes de prose alimentaire, et tous les amateurs de la mer. La première exposition d'art au monde sans frontières : découvrir un artiste dans un plat, dans une peinture, dans une sculpture. Un parcours entre les œuvres d'arts et les artistes. Le montant récolté à l'occasion de cette soirée sera utilisé pour les projets caritatifs de l'association « Bio Chef Global Spirit »

- **19h30** Cocktail de Bienvenue.
- **20h00** Ouverture de «The Gallery »
- **21h30** Remise des prix Compétition Culinaire
- **22h00** Fin de la soirée



Route du Goût 2016

A noter que Pendant cette même journée les restaurants des différents Chefs, proposeront le même menu « Artisan de la Mer »

Dimanche 16 octobre ~Moses.Bio® for Monaco
Avec la participation de Pronatura et CMR France

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

- **10h00 - 12h00** _Le **Moses.Bio®**, la solution agricole, biologique et écologique du futur sera désinstallée. Les produits agricoles seront donnés aux citoyennes de la Principauté

Il est à noter que ce programme pourra subir des modifications, il évoluera et se précisera au fur et à mesure.

Dîners Biologiques par Paolo Sari - Réservations au +377 98 06 36 36
Inscriptions et participation aux événements : organisation@thebiochef.com

