



Route du Goût 2017

Introduction

La Route du Goût est le grand rendez-vous annuel qui célèbre **la gastronomie biologique, l'écologie, la santé, la jeunesse et le sport dans un but caritatif**. Organisé par l'Association Bio Chef Global Spirit et présidé par **Paolo Sari**, seul Chef étoilé certifié biologique au monde, la Route du Gout à l'honneur de recevoir le **Haut Patronage de SAS le Prince Albert II de Monaco**.

En symbiose avec les valeurs de la Fondation Princière, la Route du Gout réunit, pour une première mondiale, les acteurs de la démarche et le public passionné, 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 depuis San Remo jusqu'à Saint Tropez. La redécouverte par le goût de merveilleux endroits, de personnages fascinant et du 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 fascinants d'hier et d'aujourd'hui à travers la « Riviera ».

La Route du Goût 2016 a transformé le voyage aventureux de la première édition, pour devenir le **premier grand Festival Biologique à Monaco**, rassemblant sur le Quai Antoine 1er les principaux acteurs de la **démarche biologique et écologique mondiale**, ainsi que les **Institutions majeures de la Principauté**. Pendant 5 jours, Monaco est devenu le symbole du bien-être, du respect et de la **protection de l'environnement, de l'évolution des énergies renouvelables et de la démarche biologique**. Un événement gratuit et ouvert à tous sur le Port de Monaco avec des grands projets caritatifs et humanitaires.

Les partenaires Institutionnels

S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, le Gouvernement Princier, la Mairie de Monaco, la Fondation Prince Albert II de Monaco, la Direction du Tourisme et des Congrès, le Monte Carlo Country Club, Monaco Boat Service sont enthousiastes et adhèrent déjà au projet.

Les partenaires Media Officiels seront **TV5MONDE, Chic TV, Radio Monte Carlo Network et Monte Carlo Times**. 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 !



Route du Goût 2017

Programme de la Route du Goût 2017

La Route du Goût 2017 aura lieu depuis le port de Monaco et fera suite à la grande première édition du Festival Biologique 2016.

Quatre dates à retenir : **du jeudi 12 Octobre à dimanche 15 Octobre 2017.**

De nombreuses **animations pédagogiques** autour des **énergies renouvelables**, des pratiques de **sauvegarde de la planète** ainsi que des démonstrations culinaires sur **l'alimentation saine et biologiques** sont au programme. D'autre part, des **concours d'inventions écologiques** et de **cuisine des grands Chefs** sont ouverts à la participation des enfants et de leurs parents. Pour les enfants les **compétitions de tennis au Monte Carlo Country Club** complètent le programme.

Le programme sera rythmé par le traditionnel dîner de gala au Monte Carlo Beach, préparé par les enfants en binôme avec les Chefs de la Principauté.

Nouveautés de cette deuxième édition : le cocktail d'inauguration au Monte Carlo Country Club avec la conférence de presse et la présentation du premier livre du Bio Chef Paolo Sari.

Le samedi sera dédié à la mondanité à l'occasion de la journée dédiée aux « **artisans de la mer** » : défilé de 8 **bateaux Riva** accompagnés par 8 **Chefs étoilés**. Participation **exceptionnelle du public** pendant l'après-midi dans l'unique compétition culinaire. Pendant la soirée 8 Chefs étoilés prépareront un dîner mémorable composés de 8 œuvres d'art, un plat par chaque Chef. Le premier dîner à 16 mains jamais fait.

En parallèle, l'Association présentera ses projets innovants comme le **Moses.Bio®** (*Potager bio flottant autonome en énergie*).



Route du Goût 2017

Le projet caritatif et durable

Donations 2016

Les donations privées et les montants récoltés pendant la Route du Goût 2016 nous ont permis de:

- **La construction de l'école hôtelière biologique** à Ambavanankarana en **Madagascar**. Cela assurera pour la première fois l'instruction supérieure aux jeunes de cette région, de leur apprendre un métier hôtelier et leur garantir un futur. La livraison du premier bâtiment est prévue pour septembre 2017, début de l'année scolaire 2017 -2018
- La mise en route d'un **nouveau jardin biologique de deux hectares** cultivés en plein air dans la région, à travers le support technique et financier. L'association a financé la mise en route d'un **écosystème écologique et responsable** à travers un projet d'irrigation avec **recyclage d'eau et assistance solaire**.

Projet 2017

Pour cette saison nous avons deux projets caritatifs importants :

- 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 contribuer à la reconstruction et à relancer le secteur alimentaire, hôtelier et éducatif des régions italiennes durement touchées par le tremblement de terre de 2016. Avec l'aide logistique des Chefs locaux et des producteurs alimentaires de la région des Marche, l'Association Bio Chef Global Spirit mettra à disposition les supports financiers et de communication pour garantir la reprise économique de la région.
- Une partie des montants réalisés de la vente du livre du Bio Chef Paolo Sari sera destiné à l'achat des matériels professionnels pour la mise en route de l'école hôtelière biologique à Ambavanankarana en Madagascar et pour envisager la construction d'un deuxième bâtiment en 2018.
- Avec la participation des Chefs de la Principauté et de la Région, l'Association Bio Chef Global Spirit, garantira la formation ponctuelle des élèves de l'école hôtelière biologique à Ambavanankarana.



Route du Goût 2017

**Jeudi 12 octobre ~ Ouverture Route du Goût 2017 – Présentation livre Bio Chef
Avec la participation de la Fondation Prince Albert II de Monaco et du Country Club Monaco**

Monaco - Monte Carlo Country Club

- **19h00** Accueil et présentation de la Route du Goût 2017
- **19h15** Conférence de Presse – Présentation des sponsors et des participants.
- **19h40** Présentation du livre « The Bio Chef »
- **20h00** Cocktail dînatoire 100% biologique seulement sur Invitation.

**Vendredi 13 Octobre 2017 ~ Le Moses Bio et Le Marché Biologique
Avec la participation de Nov' Island et de la Société des Bains de Mer**

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

De 10h00 à 18h00

Moses Bio : Innovation en agriculture Biologique et écologique

Inauguration du Moses.Bio®, qui sera le premier terrain de production agricole à gestion biodynamique flottant sur la mer.

La Principauté de Monaco, comme tous les pays de la Riviera est embrassée par la mer et l'Association Bio Chef Global Spirit y voit une opportunité de solution agricole biologique pour les habitants. Les forces de la nature comme l'eau, le soleil et le vent seront mis au service d'une agriculture biologique en mer, à impact zéro.

Marché de producteurs - Découverte des produits biologiques

Un marché biologique composé de stands des différents producteurs et vignerons biologiques partenaires sera ouvert à tous sur le Quai Antoine 1^{er}. Les citoyens sont invités à visiter le marché, goûter et acheter leurs produits préférés.

De 15h00 à 17h00

Concours d'innovations écologiques

Les inventeurs écologiques de tout âge présenteront leurs créations à un jury d'artistes qui désigneront le grand gagnant de l'édition 2017.



Route du Goût 2017

Monaco - Monte Carlo Beach – Cuisines du Restaurant Le Deck

De 15h00 à 17h00

Compétition culinaire pour les enfants

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

Monaco - Monte Carlo Country Club

De 14h00 à 17h00

Compétitions sportives pour les ados

Tournois de tennis pour les jeunes de 13-18 ans organisé en partenariat avec le Monte Carlo Country Club.

Monaco - Monte Carlo Beach – Restaurant Le Deck

De 19h00 à 22h00

Dîner d'exception Biologique « Le Marché des saveurs »

Gala Biologique « Le Marché des saveurs » avec les différents stands des Binômes Chefs et enfants. 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 »

- **19h00** Cocktail de Bienvenue
- **19h15** Dégustation des plats par le jury
- **19h40** Remise des prix du plat le plus délicieux au binôme Chef/enfants.
- **19h50** Remise de prix pour la création en matériaux recyclés de l'année.
- **20h00** Dîner de Gala



Route du Goût 2017

Samedi 14 octobre ~Artisan de la Mer

Avec la participation de Monaco Boat Service, Lia Riva et de 8 Chefs Etoilés

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

De 10h00 à 18h00

Le Moses Bio et le marché des producteurs biologiques sont ouverts à tous pour la découverte, la visite et l'achat de produits

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

De 14h30 à 17h30

Démonstration Culinaire « Artisan de la Mer »

- **14h30 - 17h00** Exposition des Bateaux Riva et rencontre avec les Chefs étoilés et les armateurs
- **17h30** dégustation des plats par le jury (composé de critiques gastronomiques et personnalités Monégasque).

Principe de la manifestation « Artisan de la Mer »:

- Démonstration Culinaire de 8 Chefs étoilés. A bord de chaque bateau :
 - ⇒ 1 Chef de cuisine étoilé + 2 participants du public sur chaque bateau. Les participants peuvent s'associer au Chef de leur choix. Réservation obligatoire.
 - ⇒ Un producteur du marché Biologique de la Route du Gout sera associé à chaque Chef
 - ⇒ Choix d'un plat de la tradition de la Riviera et réalisation du plat sur le bateau
 - ⇒ Rencontre avec les Chefs qui présenteront la cuisine Biologique du terroir
 - ⇒ Exposition des Bateaux Riva ; rencontre avec les armateurs et les capitaines qui feront visiter les bateaux
 - ⇒ Rencontre avec Paolo Sari, le seul Chef Biologique étoilé au monde et Lia Riva, amoureuse de gastronomie et ambassadrice de la philosophie Riva



Route du Goût 2017

Monaco - Quai Antoine 1^{er} – Tunnel Riva

De 19h00 à 22h00

Gala Dîner Biologique « Les Artisans de la Mer »

Dîner en honneur des « artisans de la mer ». Carlo Riva, créateur des œuvres d'arts qui sculptent la mer ; les Chefs étoilés, poètes de prose alimentaire et tous les amateurs de la mer.

8 Chefs étoilés prépareront ce dîner mémorable composés de 8 œuvres d'art alimentaire, un plat par chaque Chef. Le premier dîner à 16 mains jamais fait. Entrée payante à 200,00€ par personne. Le montant récolté à l'occasion de cette soirée sera utilisé pour les projets caritatifs de l'association « Bio Chef Global Spirit »

- 19h00 Cocktail de Bienvenue.
- 19h30 Ouverture du Dîner « Artisans de la Mer »
- 21h30 Remise des prix Démonstration Culinaire
- 22h00 Fin de la soirée

Dimanche 15 octobre ~ Le Moses Bio et Le Marché Biologique
Avec la participation de OSO®, Pain et Tradition, Gourmet Prestige et FMB

Monaco - Quai Antoine 1^{er}

De 10h00 à 18h00

Le Moses Bio et le marché des producteurs biologiques sont ouverts à tous pour la découverte, la visite et l'achat de produits

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

Dîners Biologiques Route du Goût - Réservations au +377 98 06 36 36
Inscriptions et participation aux événements : organisation@thebiochef.com