



Route du Goût 2017

Introduction

La Route du Goût est le grand rendez-vous annuel de **la gastronomie biologique, de 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 Guide Michelin, la Route du Gout à eu 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 un public passionné, donnant ainsi une dynamique autant globale que locale pour garantir le succès de cette initiative biologique.

La Route du goût 2015 a poursuivi la dynamique lancée en 2014 avec S.E.M Michel Roger. Cela a été avant tout un voyage gastronomique et touristique de San Remo 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 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 1^{er}, pendant cinq jours, les principaux acteurs de la **démarche biologique et écologique mondiale**, ainsi que les **Institutions majeures de la Principauté**. Monaco est devenu le symbole du bien-être, du respect et de la **protection de l'environnement et de l'évolution des énergies renouvelables**. Un événement gratuit et ouvert à tous sur le Port 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 S.A.S. Prince Albert II de Monaco, la Direction du Tourisme et des Congrès, Monte-Carlo Société des Bains de Mer, 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** viennent en complément.

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.

Le samedi sera dédié à la mondialisation à l'occasion de la journée « **Chefs Love The Planet** » : 9 Chefs étoilés de toute Europe, prépareront un dîner mémorable composés de 9 œuvres d'art ; un plat par chaque Chef associé à un vin différent. Le premier dîner à 18 mains étoilés jamais réalisé. Pendant l'après-midi, défilé de 9 **bateaux Riva** accompagnés par le 9 **Chefs étoilés**. Participation **exceptionnelle du public** à cette unique démonstration culinaire.

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



Route du Goût 2017

Projet Caritatif 2017 *L'Ecole de Felix*

A la suite d'un voyage de découverte gastronomique sur le site d'OSO® en 2014, le BIO Chef Paolo SARI a pris conscience des enjeux fondamentaux que l'Education et la Santé représentaient pour Madagascar, et notamment pour cette région de l'Ankarana.

La Fondation Prince Albert II de Monaco œuvre à Madagascar pour la protection de l'environnement et la promotion du développement durable. Ses actions touchent essentiellement les domaines de la Santé, la Lutte contre la Pauvreté et de l'Education

A l'occasion de la ROUTE DU GOUT, le BIO Chef Paolo SARI et la FONDATION ECOLE DE FELIX unissent leurs efforts afin de doter l'Ecole d'une nouvelle infrastructure. Un don financier de 20.000€ permettra de commencer en automne 2017 la construction à Ampapamena, d'un Centre de Formation « **Institut hôtelier et culinaire Biologique Moné et Paolo Sari** » dédié aux Arts Culinaires, aux métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration. Ce nouveau bâtiment de 100m² permettra de former sur une période de 2 ans une vingtaine d'enfants, arrivant en fin de classe de 3ème (niveau BEPC), aux métiers de la Cuisine, de la Restauration et de l'Hôtellerie. Cette formation correspond à un réel besoin de Madagascar dont la filière Tourisme est un des piliers l'économie locale et de la création d'emplois.

Reconstruction de l'Ecole G. Lucatelli Tolentino

La région des Marche dispose d'un terroir riche et d'un grand potentiel touristique, culturel et agricoles. Le tremblement de terre qui a frappé cette zone durant la période Août 2016 - Janvier 2017 a créé des dégâts considérables non seulement pour l'économies mais aussi à la base de la communauté ; les installations scolaires.

Le conseil municipal a fourni l'hébergement, temporaire des écoles les plus endommagées, afin de reprendre dès que possible l'enseignement.

L'Association a décidé d'accompagner l'institut scolaire G. Lucatelli de Tolentino à travers sa reconstruction pour aider les enfants et leurs familles à retrouver la normalité du quotidienne.

Nous utiliserons les fonds récoltés lors de la Route du Goût pour aider à la remise en état de l'école, pour améliorer l'accueil des enfants et pour équiper les salles de classe avec tout le nécessaire pour pouvoir enseigner.

Parallèlement nous réaliserons le projet d'éducation nutritionnelle biologique qui impliquera tous les élèves, de l'école maternelle à la secondaire ainsi qu'à la mise en route d'un potager biologique pédagogique. Dans une vision de relance de l'économie d'un tourisme et une restauration saine de cette magnifique région d'Italie, le jeunes de l'école Lucatelli seront les ambassadeurs de demain pour ce projet de relance suite aux séismes



Route du Goût 2017

Jeudi 12 octobre ~ Ouverture Route du Goût 2017 – Présentation de Presse
Avec la participation du Monte Carlo Country Club et la Direction du Tourisme de 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.
- **20h00** Cocktail dînatoire 100% biologique - sur Invitation.

Vendredi 13 Octobre 2017 ~ Le Moses Bio et Le Marché Biologique
Avec la participation de Nov' Island, Esatitude Menton, Monte-Carlo 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 entourée 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 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

Samedi 14 octobre ~ Chefs Love The Planet

Avec la participation de la Fondation S.A.S. Prince Albert II de Monaco et Monaco Boat Service

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

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 2017

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

De 14h30 à 17h30

Démonstration Culinaire « Chefs Love The Planet »

- **14h30 - 17h00** Exposition des Bateaux Riva et rencontre avec les Chefs étoilés et les amateurs
- **15h30 - 16h30** Dégustation des plats préparés par les Chefs.

Principe de la manifestation « Chefs Love The Planet »:

- Démonstration Culinaire de 9 Chefs étoilés. A bord de chaque bateau :
 - ⇒ 1 Chef de cuisine étoilé + 2 participants du public. 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
 - ⇒ 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, Chef Biologique étoilé et Lia Riva, amoureuse de gastronomie et ambassadrice de la philosophie Riva

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.



Route du Goût 2017

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

De 19h00 à 22h00

Gala Dîner Biologique « Chefs Love The Planet »

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

9 Chefs étoilés prépareront ce dîner mémorable composés de 9 œuvres d'art alimentaire, un plat par chaque Chef. Le premier dîner à 18 mains jamais fait. Entrée payante à 600,00€ 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 « Chefs Love the Planet »
- **21h30** Remise des prix aux Chefs par la Fondation S.A.S. Prince Albert 2
- **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, Malongo, Naturdis 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 pourra évoluer et sera précisé 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