



# Route du Goût 2018

## 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**. Organisée par l'Association Bio Chef Global Spirit et présidé par **Paolo Sari**, seul Chef étoilé certifié biologique au Guide Michelin, la Route du Goût a 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.

Si la Route du goût 2015 a été avant tout 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 », à partir de 2016 la Route du Goût a transformé le voyage aventureux de la première édition, pour devenir le **grand Festival Biologique à Monaco**, rassemblant sur le Quai Antoine 1<sup>er</sup>, les principaux acteurs de cette **démarche**, 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 de grands projets caritatifs et humanitaires.

## Les partenaires Institutionnels

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

Les partenaires Media Officiels sont **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 une véritable réussite biologique, gastronomique et sportive !



## Route du Goût 2018

### Programme de la Route du Goût 2018

**La Route du Goût 2018** aura lieu depuis le port de Monaco, **du jeudi 11 Octobre au dimanche 14 Octobre**. 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 biologique** 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.

Grande nouveauté de cette année, la création du **Village Biologique Flottant avec son fameux potager**. Une surface de 300 m<sup>2</sup> animée par les artisans du Bio et le Chefs étoilés.

Le programme sera lancé par la conférence de presse suivie par le cocktail d'inauguration au Monte Carlo Country Club et rythmé par le traditionnel dîner de gala au Monte Carlo Beach, préparé par les enfants en binôme avec les Chefs de la Principauté

Le samedi sera dédié à la mondialisation à l'occasion de la journée « **Chefs Love The Planet** » : 10 Chefs étoilés de toute Europe, prépareront un dîner mémorable composé par des œuvres d'art gastronomique et œnologique.

Un grand dîner à 20 mains étoilées représentera l'engagement de ces artistes culinaires européens pour la préservation de la planète. Pendant l'après-midi, défilé de 10 **bateaux Riva** accompagnés par les 10 **Chefs étoilés**. Participation **exceptionnelle du public** à cette unique démonstration culinaire.



## Route du Goût 2018

### Projet Caritatif 2018 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 l'Education

A l'occasion de la ROUTE DU GOUT 2016 et 2017, le BIO Chef Paolo SARI et la FONDATION ECOLE DE FELIX unissent leurs efforts afin de doter l'Ecole d'une nouvelle infrastructure. Grâce aux partenaires et aux participants de la Route du Goût, un don financier important a permis la construction à Ampapamena, d'un Centre de Formation « **Institut hôtelier et culinaire Biologique Moné et Paolo Sari** » dédié aux Arts Culinaires ainsi qu'aux métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Ce nouveau bâtiment de 100m<sup>2</sup> 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 de l'économie locale et de la création d'emplois.

L'Association a décidé d'accompagner davantage l'école de Felix et le nouveau Centre de Formation dédié aux Arts Culinaires pour garantir aux enfants la meilleure des formation et insertion sociale.

Nous utiliserons les fonds récoltés lors de la Route du Goût 2018 pour équiper l'école de tout le matériel indispensable au programme d'étude pour l'année scolaire 2018 - 2019.

La priorité sera donnée à l'installation d'un laboratoire de cuisine et d'une salle de restaurant moderne, ainsi qu'à l'équipement des salles de classes pour améliorer l'accueil des enfants et fournir à la Fondation tous les moyens nécessaires à la bonne formation des jeunes.

Parallèlement, l'Association étudie la faisabilité de la construction d'un campus sportif au sein de l'école afin de compléter la formation des élèves par un projet d'éducation physique et sportive. Bio Chef Global Sportif est convaincu qu'en complément d'une alimentation saine et respectueuse de la nature, les enfants ont aussi le droit d'accéder à la pratique d'activités sportives.

Dans une vision de relance d'un tourisme et d'une restauration durable dans cette magnifique région du monde africain, les jeunes de l'Ecole de Felix seront les ambassadeurs de demain pour ce projet sain de formation, d'alimentation et de sport.



## Route du Goût 2018

**Jeudi 11 octobre**

**Ouverture Route du Goût 2018 – 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 2018
- **19h15** Conférence de Presse – Présentation des sponsors et des participants.
- **20h00** Cocktail dînatoire 100% biologique - sur Invitation.

**Vendredi 12 Octobre 2018**

**Le Marché Biologique au Village flottant – Manifestation un Chef un Enfant**

**Avec la participation de Loca Ponton, Esat Menton et Monte-Carlo Société des Bains de Mer**

### Monaco - Quai Antoine 1<sup>er</sup>

De 10h00 à 18h00

#### **Village Biologique : Innovation en agriculture Biologique et écologique**

Inauguration du Village Biologique, qui sera le premier village flottant 100% biologique où les Chefs, les artisans, les producteurs et vignerons biologiques présenteront tout leur travail. Une île des beaux-arts et un terrain de production agricole à gestion biodynamique flottant sur la mer accueillant un marché biologique, ouvert à tous. Les citoyens sont invités à le visiter, échanger avec les producteurs, goûter et acheter leurs produits préférés.

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.

Le Marché Biologique des producteurs au Village flottant est ouvert à tous pour la découverte, la visite et l'achat des produits



# Route du Goût 2018

## Monaco - Monte Carlo Beach – Cuisines du Restaurant Le Deck

De 15h00 à 18h00

### **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

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 2018.

## 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 écologique de l'année.
- **20h00** Dîner d'exception



# Route du Goût 2018

**Samedi 13 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<sup>er</sup>**

**De 10h00 à 18h00**

Le Marché Biologique des producteurs au Village flottant est ouvert à tous pour la découverte, la visite et l'achat de produits

**Monaco - Quai Antoine 1<sup>er</sup> – Marina Riva Monaco Boat Service**

**De 14h00 à 17h00**

**Démonstration Culinaire « Chefs Love The Planet »**

- **14h00 - 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 10 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



## Route du Goût 2018

### Monaco – Villa La Vigie

De 19h00 à 22h00

#### **Gala Dîner Biologique « Chefs Love The Planet »**

Dîner en honneur des « protecteurs de la mer et de la planète ».

10 Chefs étoilés prépareront ce dîner mémorable composé de 5 œuvres d'art alimentaire, chaque plat sera créé par un binôme de Chefs. Le premier dîner à 20 mains étoilés jamais fait. Participation : 500 € par personne. Le montant récolté à l'occasion de cette soirée sera dédié aux 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 14 octobre ~ Le Marché Biologique au Village flottant**  
Avec la participation de OSO®, Pain et Tradition, Naturdis, FMB

### Monaco - Quai Antoine 1<sup>er</sup>

De 10h00 à 18h00

Le Marché Biologique des producteurs au Village flottant est ouvert 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](mailto:organisation@thebiochef.com)