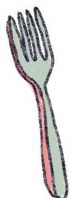


France - Italie
un dimanche à table !

Gustofolies



Festival d'initiatives pour
une gastronomie engagée



**AMBASSADE
DE FRANCE
EN ITALIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



*Liberté
Créativité
Diversité*



Alliance Française
Italie

UN PROJET PORTÉ PAR L'INSTITUT FRANÇAIS ITALIA,
EN COLLABORATION AVEC LES ALLIANCES FRANÇAISES
D'ITALIE, AVEC LE SOUTIEN DE L'INSTITUT
FRANÇAIS PARIS ET EN PARTENARIAT AVEC
GIALLOZAFFERANO.



*Liberté
Créativité
Diversité*



Le mot de l'Ambassadeur

La gastronomie est bien plus qu'un art de vivre : elle est un langage universel qui relie les cultures, transmet les savoirs et nourrit le dialogue.

Gustofolies incarne avec force cette conviction. Ce projet ambitieux, porté par l'Institut français Italia en partenariat avec le réseau des Alliances Françaises d'Italie et avec le soutien précieux de l'Institut français Paris, est l'illustration vivante de la richesse des échanges entre la France et l'Italie.

En invitant des élèves et des enseignants de la voie professionnelle à réinventer le repas dominical, Gustofolies rend hommage à des traditions partagées tout en les inscrivant dans une démarche contemporaine, attentive aux enjeux d'éco-responsabilité et d'innovation.

Cette édition a bénéficié de partenariats remarquables, notamment avec Giallo-Zafferano, qui a contribué à valoriser la finale et offert aux lauréats l'opportunité d'enregistrer leur menu dans ses studios à Milan.

Au fil des mois, grâce au projet Gustofolies, des materclasses, des webinaires, des ateliers, des jumelages, des moments de convivialité ont permis de tisser des liens durables entre les établissements français et italiens et de révéler le talent, la créativité et l'engagement d'une nouvelle génération de professionnels.

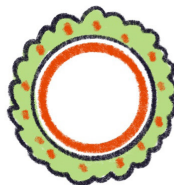
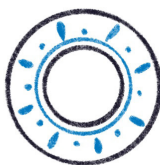
Cette aventure commune illustre l'importance de la coopération bilatérale dans le domaine de la formation et témoigne de la place centrale de la gastronomie dans notre patrimoine culturel et notre identité européenne.

Je tiens à saluer le travail remarquable de toutes les équipes mobilisées, des professeurs aux élèves, ainsi que nos partenaires qui ont permis à Gustofolies de voir le jour et de rayonner.

Je forme le vœu que ces pages soient une source d'inspiration pour de futurs projets, d'autres rencontres et d'autres vocations, au service d'une gastronomie durable, partagée et engagée.

Martine Briens

Ambassadeur de France en Italie



Un projet porté par le Service de Coopération linguistique et éducative de l'Institut français Italia

La France et l'Italie sont plus que deux pays voisins : leurs histoires, leurs cultures et leurs peuples sont intimement liés. Une relation privilégiée, nourrie par le passé mais pleinement tournée vers l'avenir. Afin de répondre à la complexité du monde, la France et l'Italie, pays qui ont tant en commun, ont besoin d'enrichir leur relation, mais aussi de travailler ensemble à une meilleure compréhension mutuelle de leur société, de leur création artistique et de leur pensée.

C'est la mission de l'Institut français Italia : renforcer les liens et créer les conditions d'un dialogue ouvert entre nos deux pays. L'Institut français Italia est présent sur tout le territoire, à travers ses centres (l'Institut français de Florence, le premier au monde, a été créé en 1907) et les nombreux partenaires italiens et français avec lesquels il collabore.

L'Institut français Italia regroupe donc les services culturels de l'Ambassade de France en Italie à Rome et des Instituts français de Milan, Florence, Naples et Palerme, et promeut l'originalité et la variété de la culture française en Italie. Il fait également partie du vaste réseau de plus d'une centaine d'Instituts français dans le monde.

L'Institut français Italia intervient dans des domaines très variés. Dans le champ artistique : musique, danse, théâtre et arts visuels ; dans le cinéma et l'audiovisuel ; dans le débat intellectuel et la promotion des auteurs et autrices francophones en Italie ; dans la diffusion de la langue française grâce à son importante équipe de coopération linguistique et éducative ; et dans le développement de la coopération universitaire et scientifique. Autant d'initiatives, une seule ambition : faire découvrir au public italien le meilleur de la France.

Gustofolies, c'est quoi ?

Le rapprochement entre les formations professionnelles françaises et italiennes est l'une des priorités du Traité du Quirinal signé entre la France et l'Italie en 2021. Dans cette perspective, le service de Coopération linguistique et éducative de l'Institut français Italia a lancé en 2024 le projet Gustophonie, avec le soutien du Fonds « Résonances internationales du festival de la Francophonie » de l'Institut français Paris. Ce projet s'est notamment appuyé sur un concours de cuisine francophone à destination des élèves des lycées hôteliers italiens.

Fort de ce succès, avec le soutien du Fonds « Langue française » de l'Institut français Paris et en partenariat avec le réseau des Alliances Françaises d'Italie, l'Institut français Italia a lancé cette année Gustofolies, un projet éducatif et pédagogique autour de la gastronomie à destination des élèves francophones, des professeurs de cuisine et de langue étrangère des lycées hôteliers italiens et français.

Comment le projet s'est-il déroulé ?

Jumelages d'établissements (janvier)

Les établissements italiens ont été mis en contact avec des établissements français afin d'encourager les échanges professionnels franco-italiens.

Webinaires éducatifs (février - mars)

Les élèves et les enseignants italiens ont eu la possibilité de suivre quatre webinaires inspirants animés par des professionnels de la filière française Tourisme, Hôtellerie et Restauration :

- Aurore Amicucci Pauze, fondatrice de GreenHer Eco Consulting, société de conseil spécialisée dans la prévention

contre le gaspillage alimentaire ;

- Loïc Bienassis, historien à la Villa Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, sur l'histoire de la gastronomie française ;

- Christophe Lunais, chef au restaurant Les Closeaux et membre du Collège Culinaire de France, sur l'éducation aux circuits courts ;

- Gilles Marchal, meilleur pâtissier de France, sur son parcours et l'évolution de la pâtisserie française.

Concours de cuisine (mars - mai)

Les classes françaises et italiennes jumelées ont participé en binôme à un concours sur le thème « Réinventer le repas dominical : traditions franco-italiennes et durabilité ». Les deux binômes sélectionnés ont participé à la finale qui s'est déroulée le 21 mai 2025 au Palais Farnèse.

Formations pour les enseignants (mai - novembre)

Les enseignants de français et de cuisine des lycées hôteliers italiens ont assisté à une présentation du Diplôme de Français Professionnel : Tourisme, Hôtellerie et Restauration, de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris avant de bénéficier de formations en Français sur Objectifs Spécifiques avec :

- Catherine Matelot, édition ELI Maison des Langues ;

- Nicla Mercurio, Università di Sassari - DoRiF.

Focus - 21 mai, finale au Palais Farnèse

Les deux équipes finalistes étaient composées de :

- Noah Viard du lycée Lesdiguières de Grenoble ainsi que Marco Caniparoli et Matteo Musso du lycée Marconi de Viareggio ;
- Jules Pernin-Mollet du lycée hôtelier Saint-Bénigne de Dijon ainsi que Filippo Visone et Elhem Zahi du lycée Bergese de Gênes.

Ils ont été accueillis dans les cuisines du Palais Farnèse et encadrés par les équipes de cuisine et du service de l'intendance pour réaliser leur menu complet en trois heures. Les menus ont été dégustés en galerie des Carrache par un jury d'experts du monde culinaire et de l'enseignement, présidé par Monsieur l'Ambassadeur de France en Italie, Martin Briens et accompagné de :

- Carla Parolari, Provisseure du lycée hôtelier Gioberti de Rome ;
- Cyril Esneault, Chef de l'Ambassade de France en Italie ;
- Luana Belmondo, Artiste et Spécialiste culinaire ;
- Lulù Gargari, Cheffe résidente de Giallo-Zafferano.

Pendant la dégustation, le service a été assuré par des élèves du lycée Gioberti, vainqueur de l'édition 2024, sous la supervision de leurs enseignants et des équipes d'intendance de l'Ambassade. A l'issue de la finale, le trinôme d'élèves des établissements hôteliers de Saint-Bénigne et de Bergese a été choisi par le jury, remportant l'opportunité de tourner une vidéo de leur menu dans les studios de Giallozafferano à Milan à l'automne. Le lycée Marconi, arrivé en deuxième

position aux côtés du lycée Lesdiguières, accueillera quant à lui une masterclass d'une cheffe française au sein de l'établissement.

Contenu du livre

Vous découvrirez dans les pages suivantes quelques détails sur les différents volets du programme ainsi qu'une partie des recettes des participants illustrées, de quoi vous donner l'eau à la bouche et l'envie, nous l'espérons, de participer de près ou de loin à la prochaine édition en 2025/2026.

Grâce au travail de l'illustratrice Juliette Signoret, nous avons mis en valeur la créativité des élèves des vingt-quatre établissements italiens ayant participé au concours de cuisine du festival Gustofolies.

Cette année, l'Institut français Italia a invité les établissements à travailler sur un thème porteur de valeurs communes entre nos deux pays : le repas dominical. Il s'agissait de faire réfléchir nos futurs jeunes chefs à leur propre héritage, ainsi qu'à celui de leurs voisins transalpins, afin de faire le lien entre un passé riche d'histoire(s) et le présent qu'ils incarnent. Le repas dominical est avant tout un moment de partage, de transmission entre générations et d'intimité où chacun met la main à la pâte en cuisinant des produits locaux, au gré des saisons. Réinventer ce repas, c'est aussi laisser la part belle à l'inventivité d'une nouvelle génération de cuisiniers et y intégrer une dimension éco-responsable aujourd'hui essentielle pour de jeunes talents qui feront vivre la gastronomie de demain.

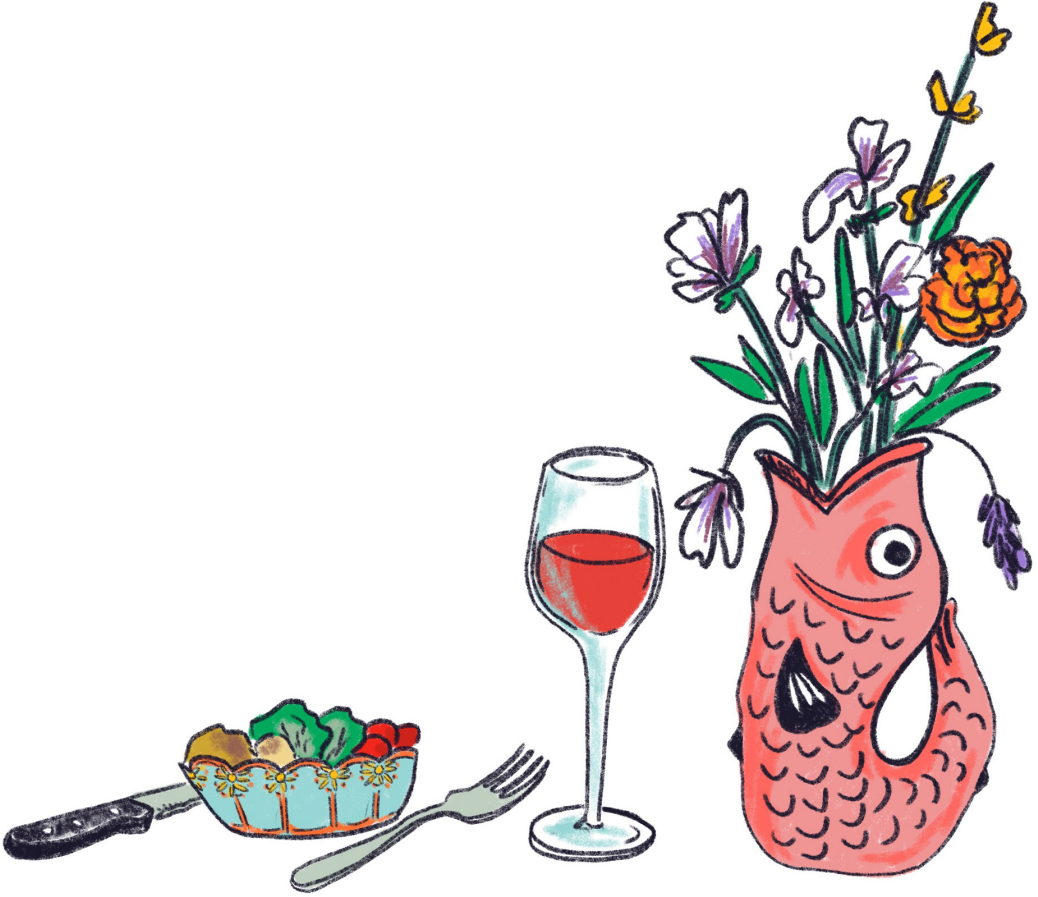
CARTE DES ÉTABLISSEMENTS
AYANT PARTICIPÉ AU PROJET







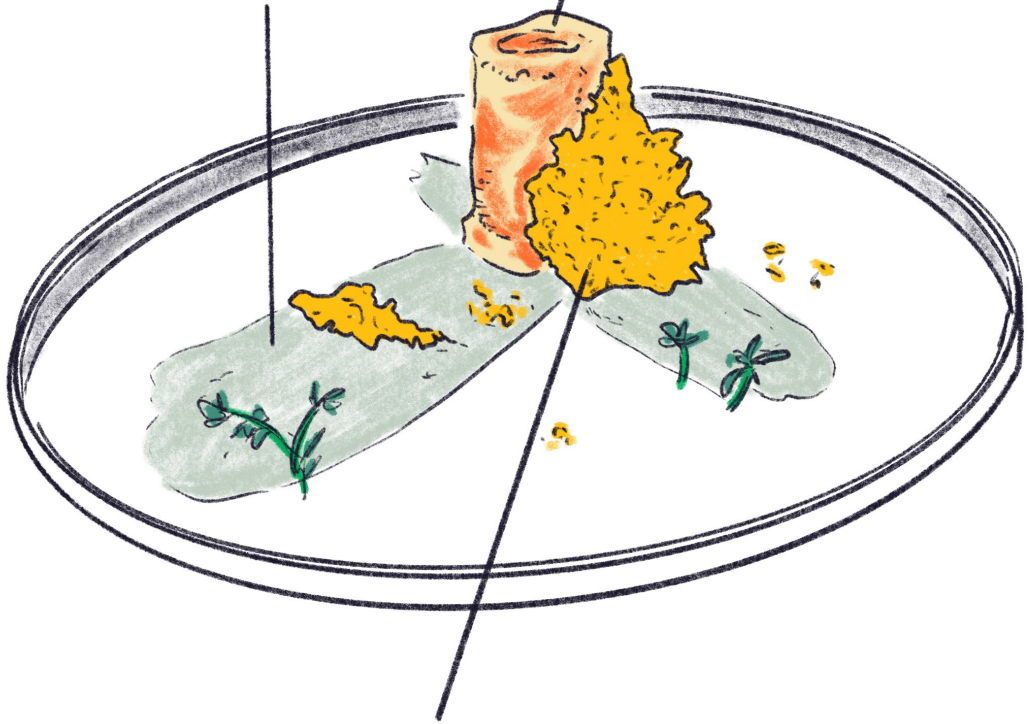
Les entrées



NUAGE D'OR BLANC SUR
UN TRÉSOR DE SOUS-BOIS
À L'OMBRE DES NOYERS

CRÈME DE MORILLES
champignon de
saison évoquant
la cueillette dominicaine

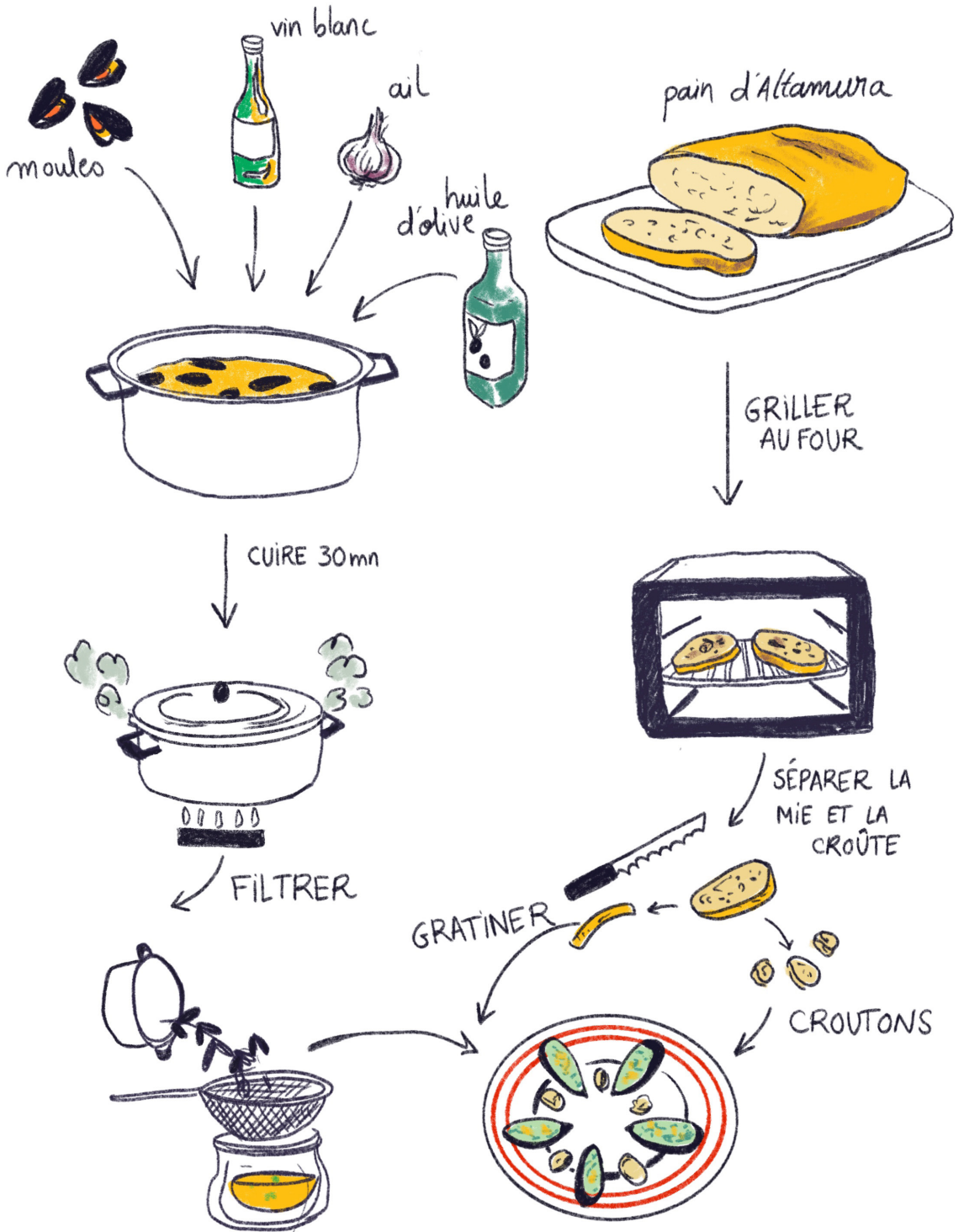
SOUFFLÉ AU PECORINO
recette française avec
fromage toscan affiné
aux feuilles de
châtaigner



TUILE AUX NOIX DE GRENOBLE (AOP)
symbolise l'union entre les
deux régions

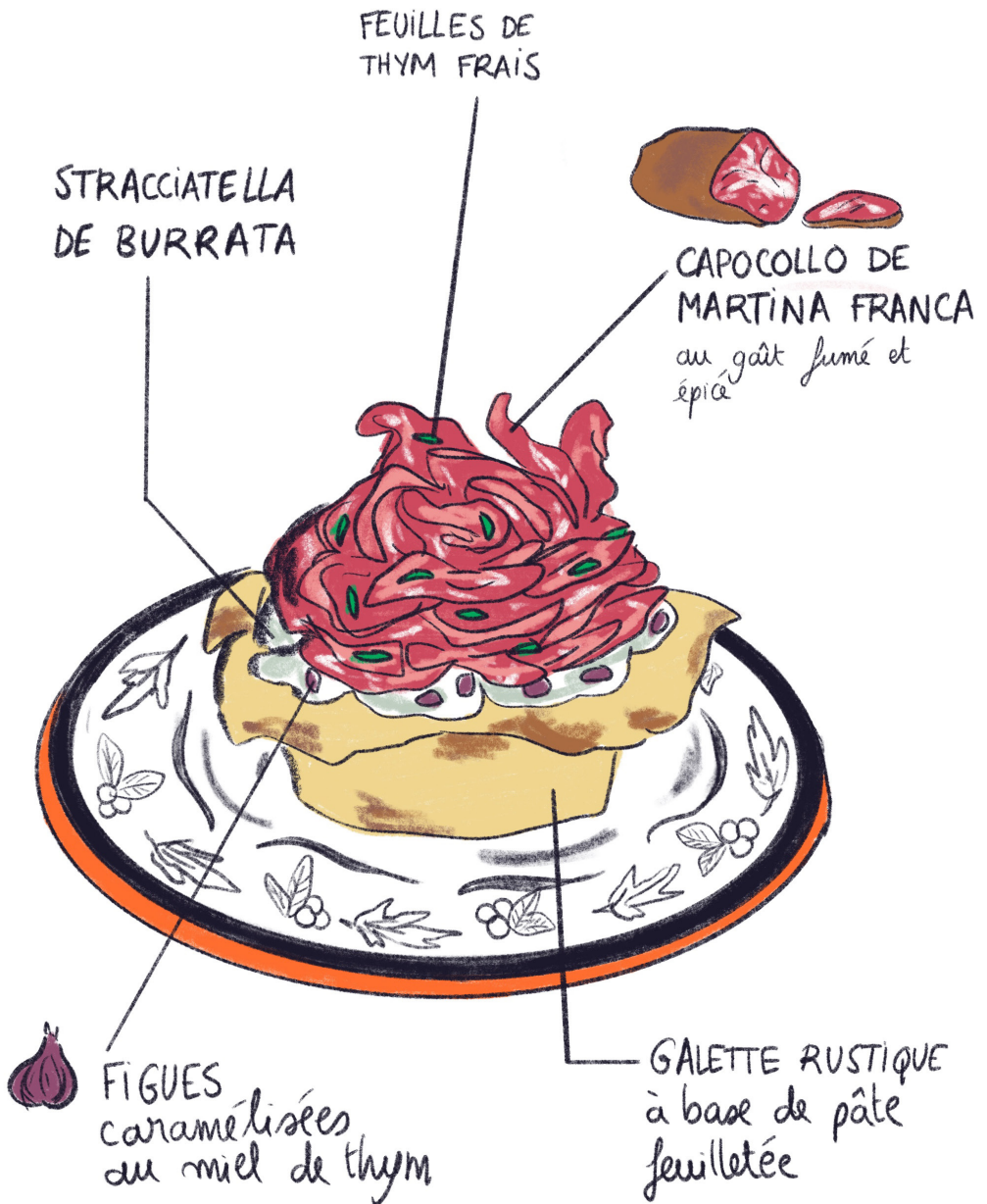
Lycée Guglielmo Marconi, Viareggio, TOSCANE

MOULES À LA POUILLES-VENGALE



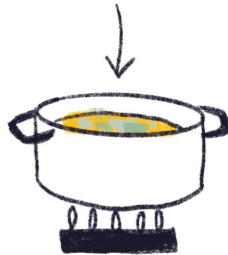
Lycée Ettore Majorana, Bari, POUILLES

PETITS SOLEILS FLEURIS



Lycée Aldo Moro, Santa Cesarea Terme, POUILLES

BRO-BAISSE ALLA VASTESE



FAIRE MIJOTER

SERVIR
EN PAPILOTTE



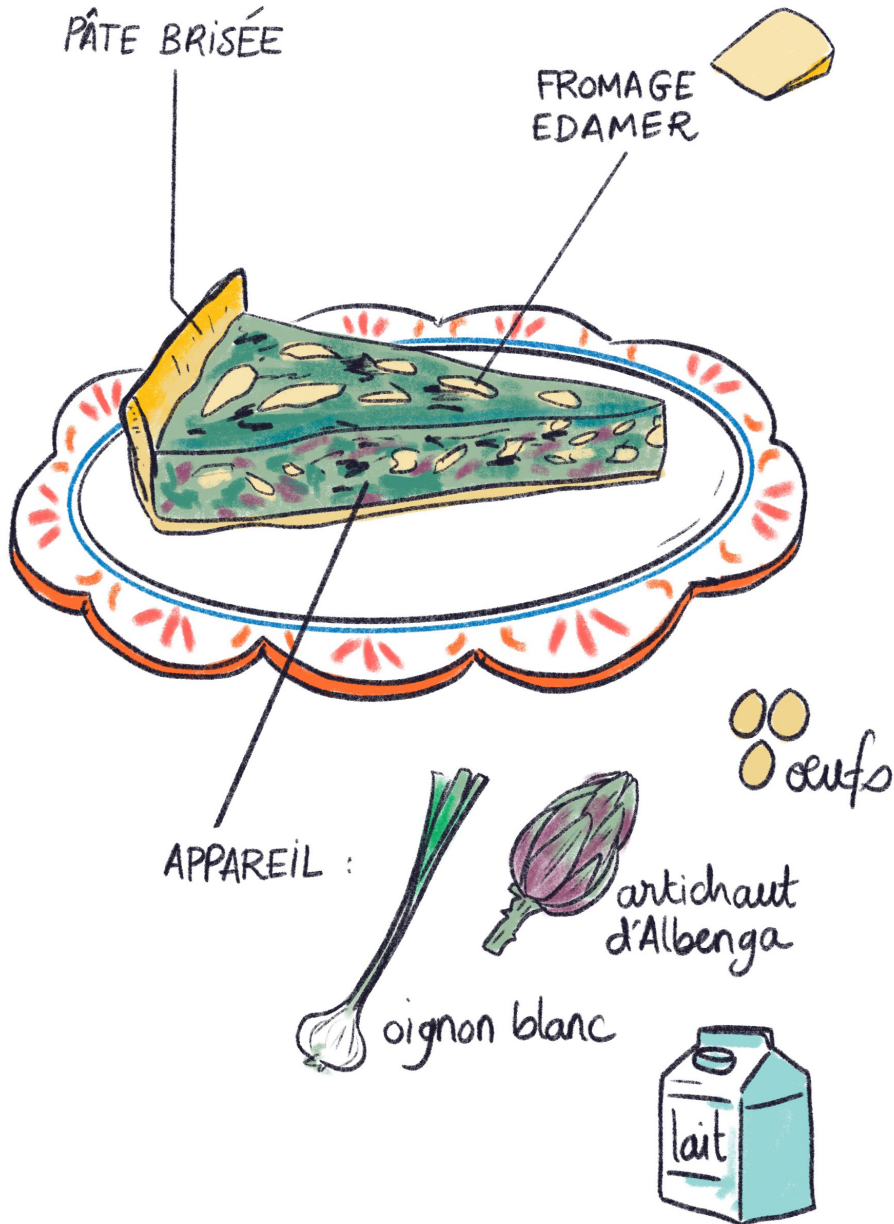
pain grillé



Ce plat est une rencontre entre le brodetto alla vastese et la baillabaisse : bro-baisse.
Le terme "bro" met l'accent sur l'esprit de fraternité qui unit le groupe.

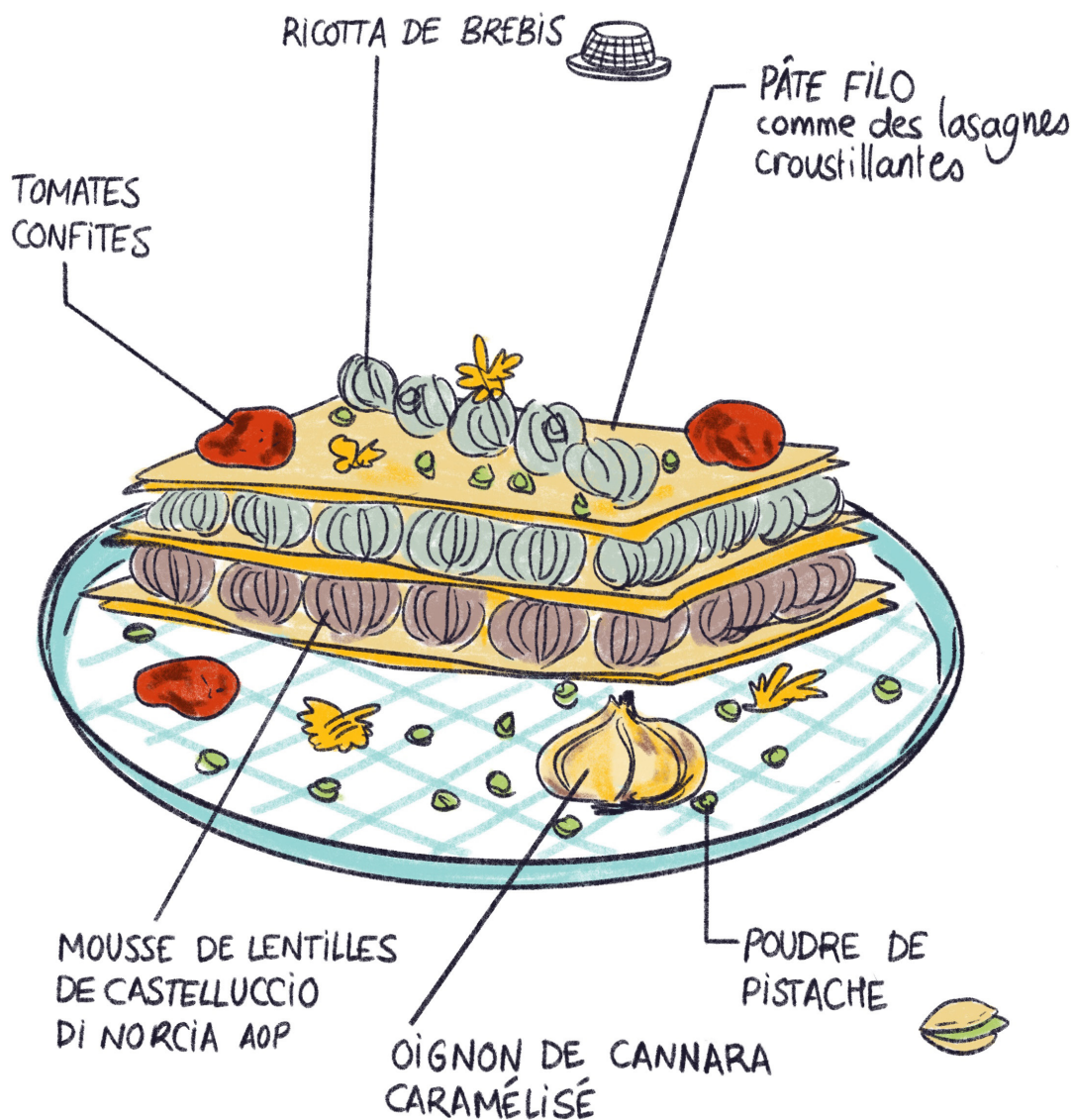
QUICHE D'ALBENGA

Les légumes de ce plat ont passé dans le potager didactique du lycée.



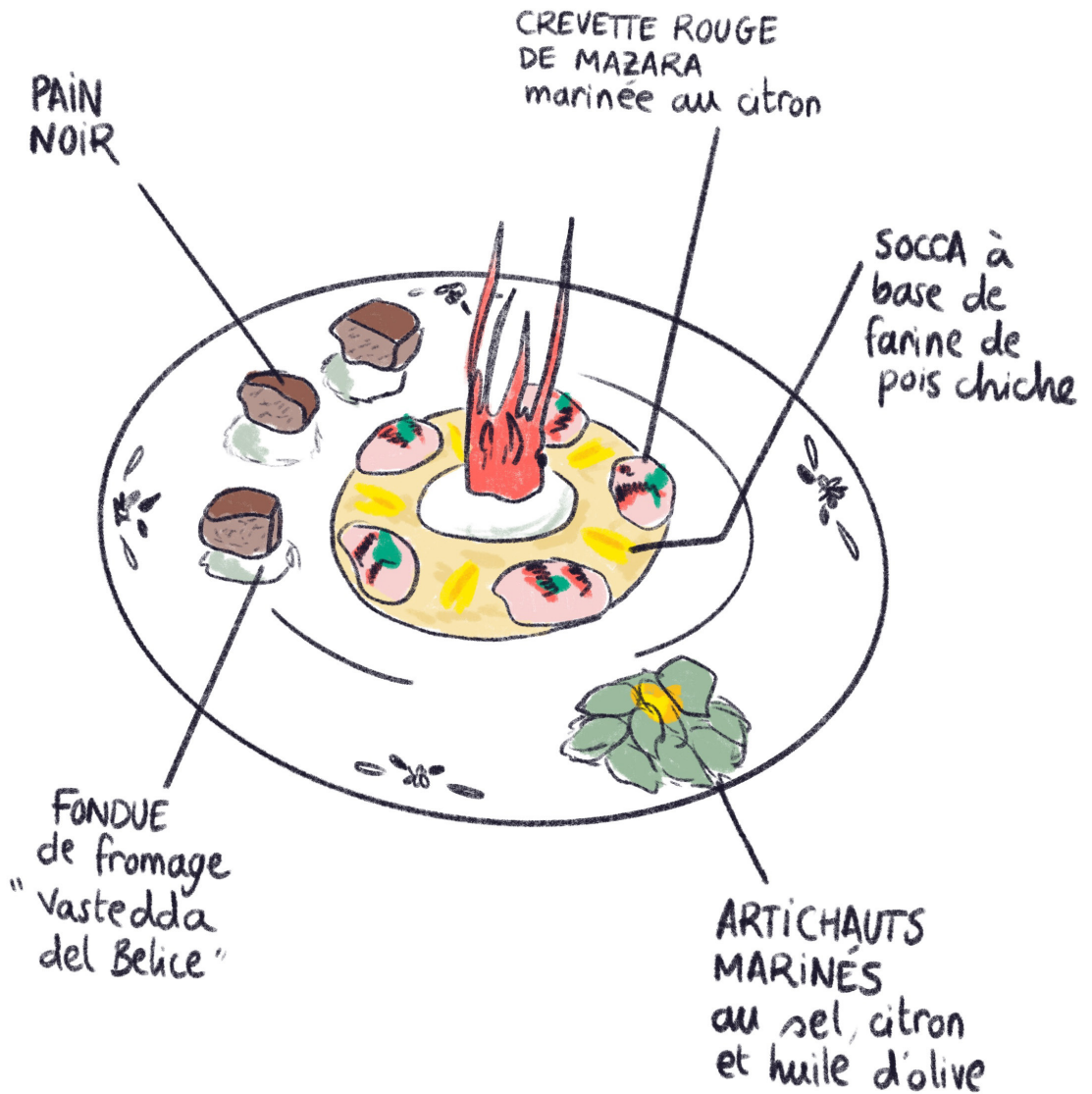
Lycée Marco Polo, Gênes, LIGURIE

DIMANCHE CHEZ NONNA



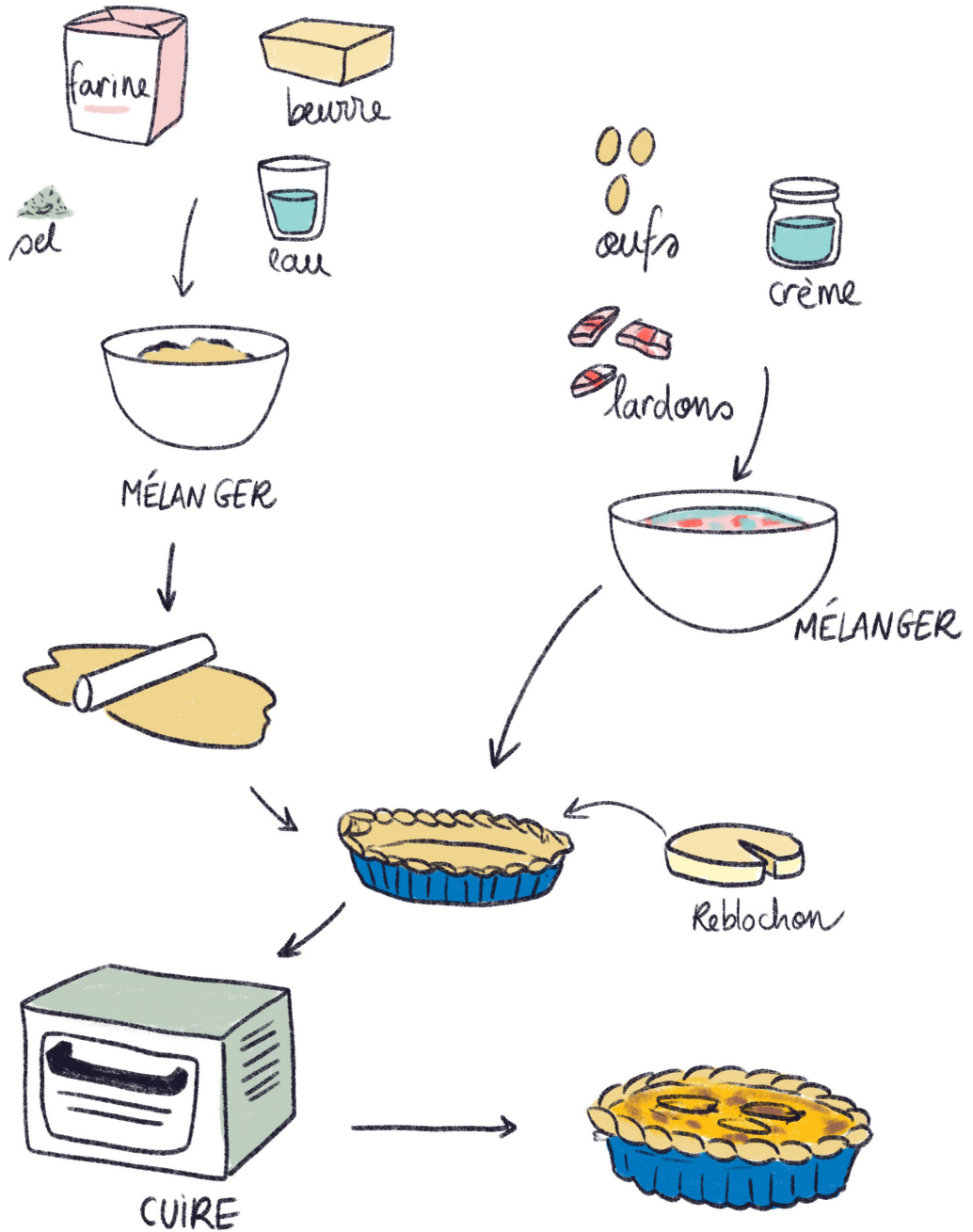
lycée hôtelier , Araise, OMBRIE

SOCCA, CREVETTES ROUGES DE MAZARA,
ARTICHAUTS MARINÉS, PAIN NOIR,
FONDUE DE "VASTEDDA DEL BELICE"



Lycée Ignazio Vincenzo Florio, Erice, SICILE

QUICHE BERTOLIN



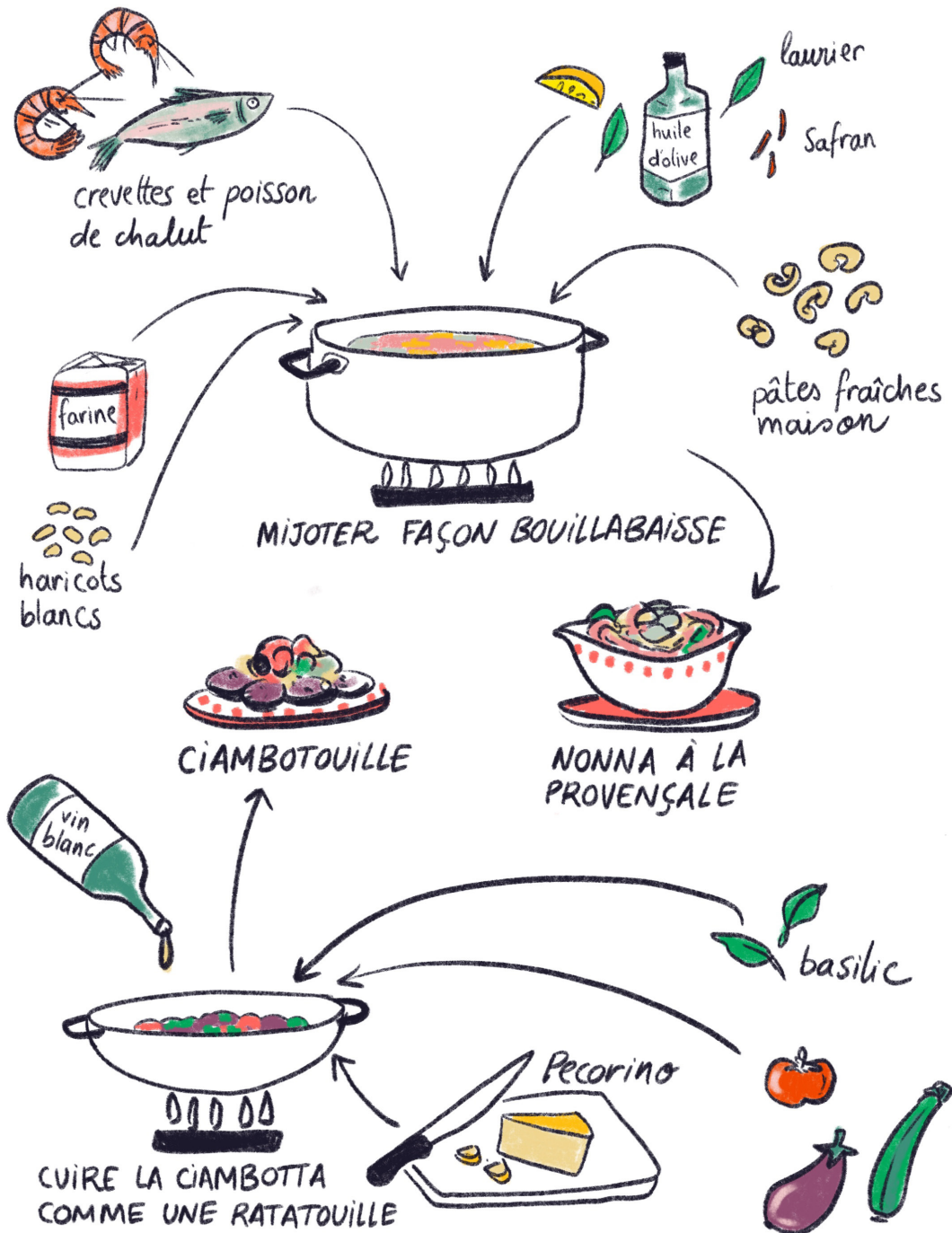
École hôtelière, Châtillon, VALLÉE D'AOSTE



Les plats

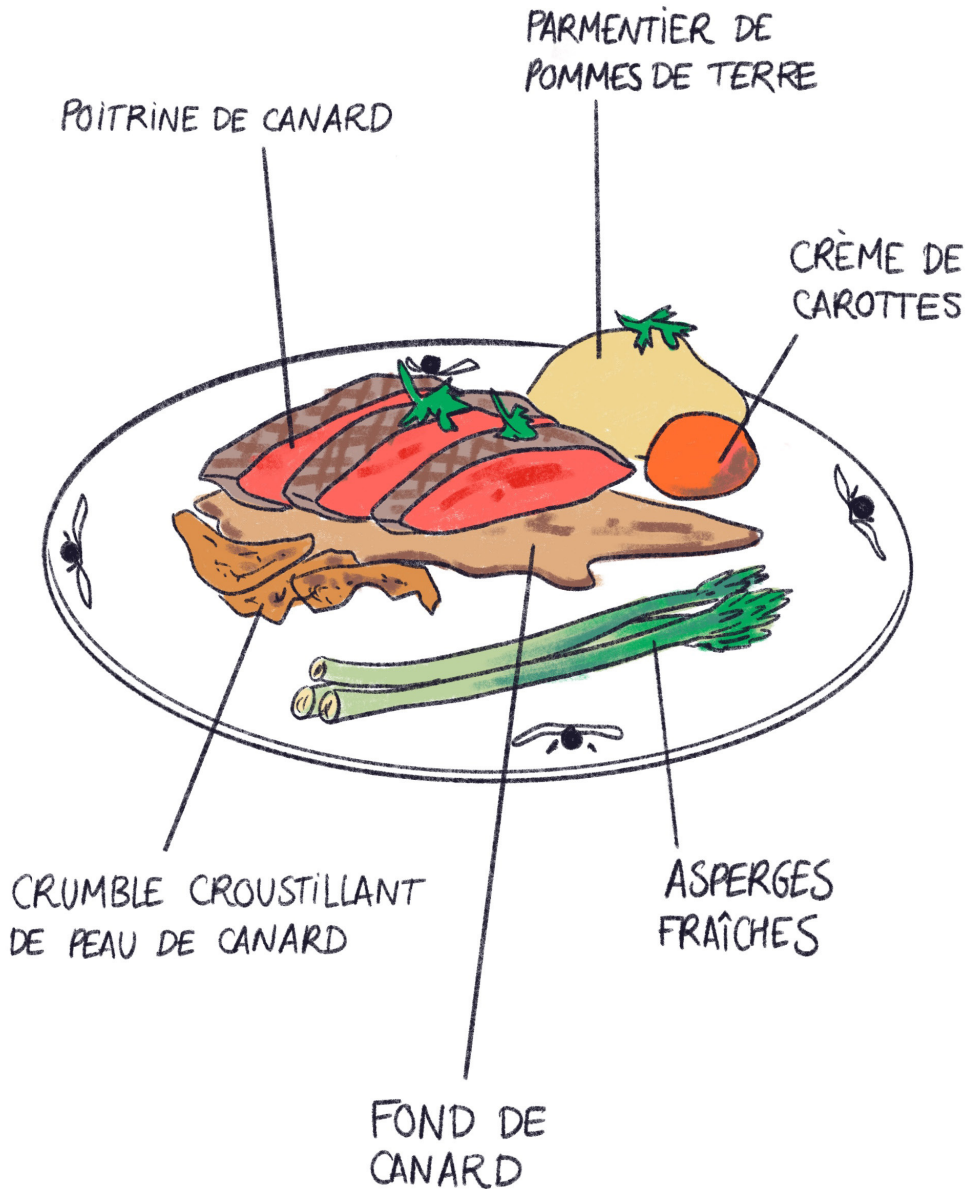


NONNA À LA PROVENÇALE ET CIAMBOTTVILLE



Lycée Giovanni Paolo II, Maratea, BASILICATE

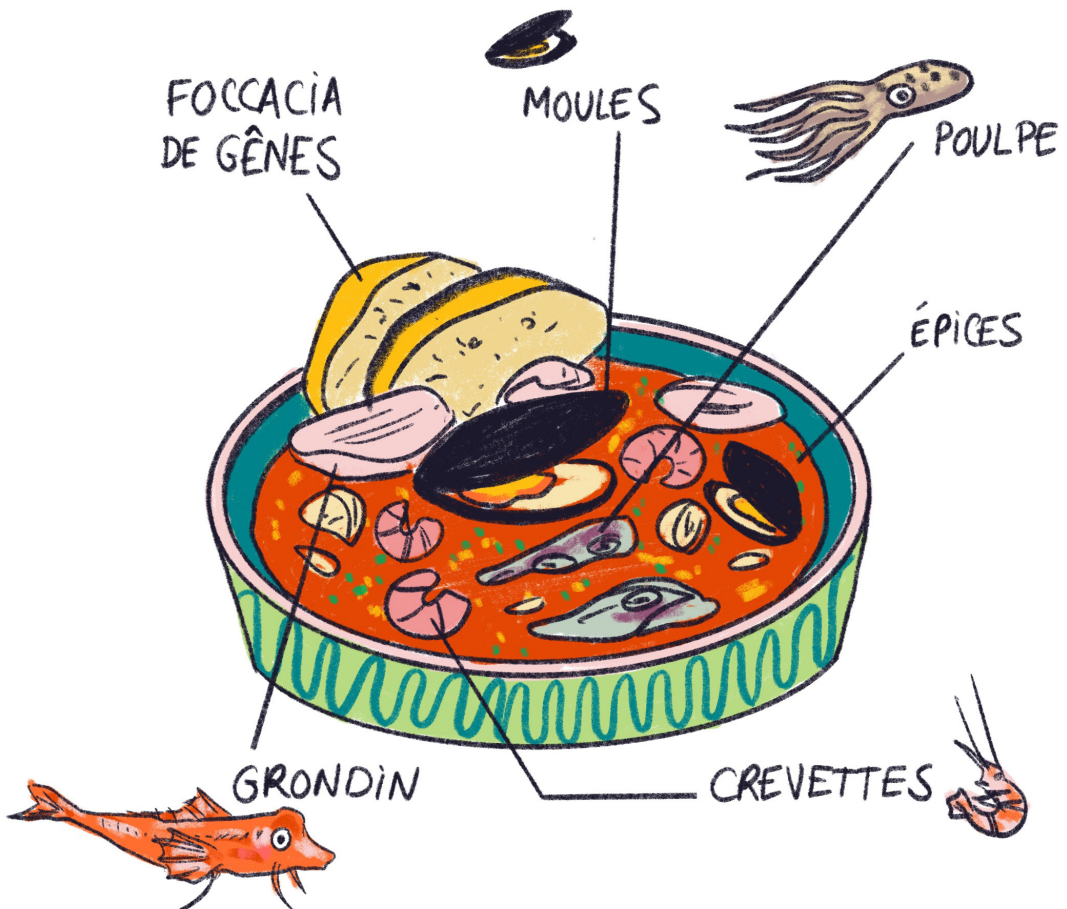
HARMONIE DE CANARD AUX ASPERGES
DE BASSANO DEL GRAPPA



Lycée Almerico da Schio, Vicence, VÉNÉTIE

BOUILLABAÏSSE AUX SAVEURS DE GÊNES

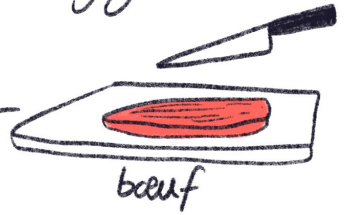
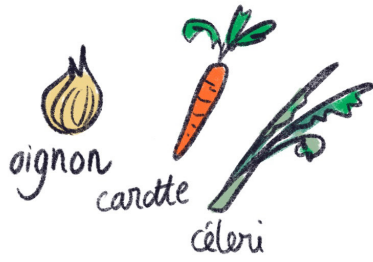
Plat réalisé avec des poissons locaux,
qui évoque la bouillabaisse marseillaise
et la soupe de poisson Cippin, typique
de la riviera du Levant.



Lycée Nino Bergese, Gênes, LIGURIE

BOEUF "PIÉMONTGNON" ET RIZ AUX CÈPES

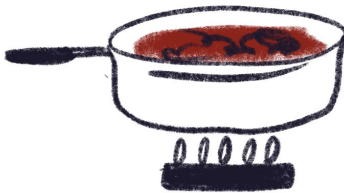
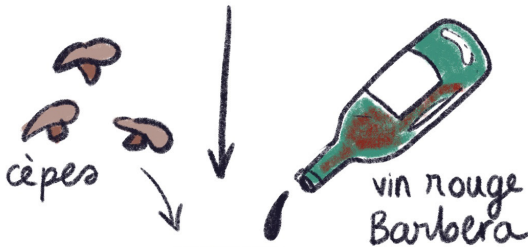
Entre le Piémont et la Bourgogne



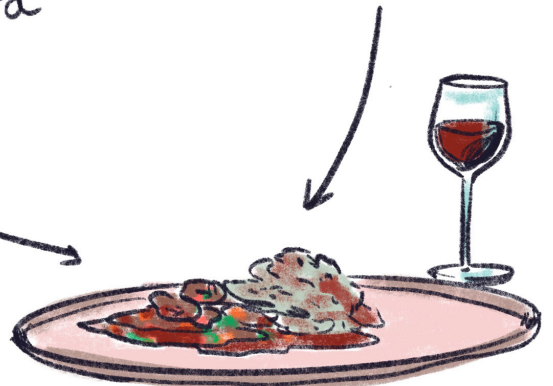
FAIRE REVENIR À FEU VIF



LAISSER RÉDUIRE

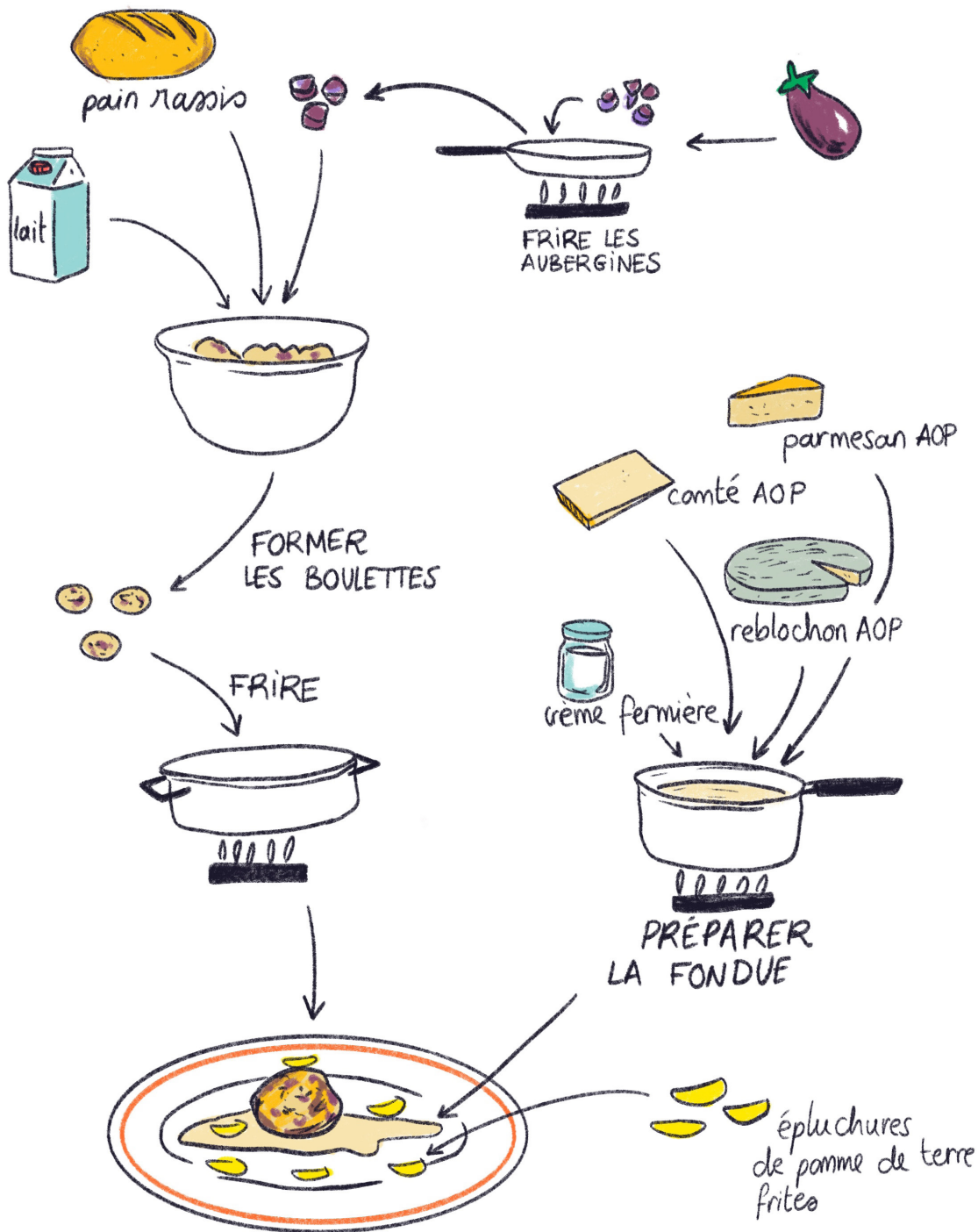


LAISSER MIJOTER



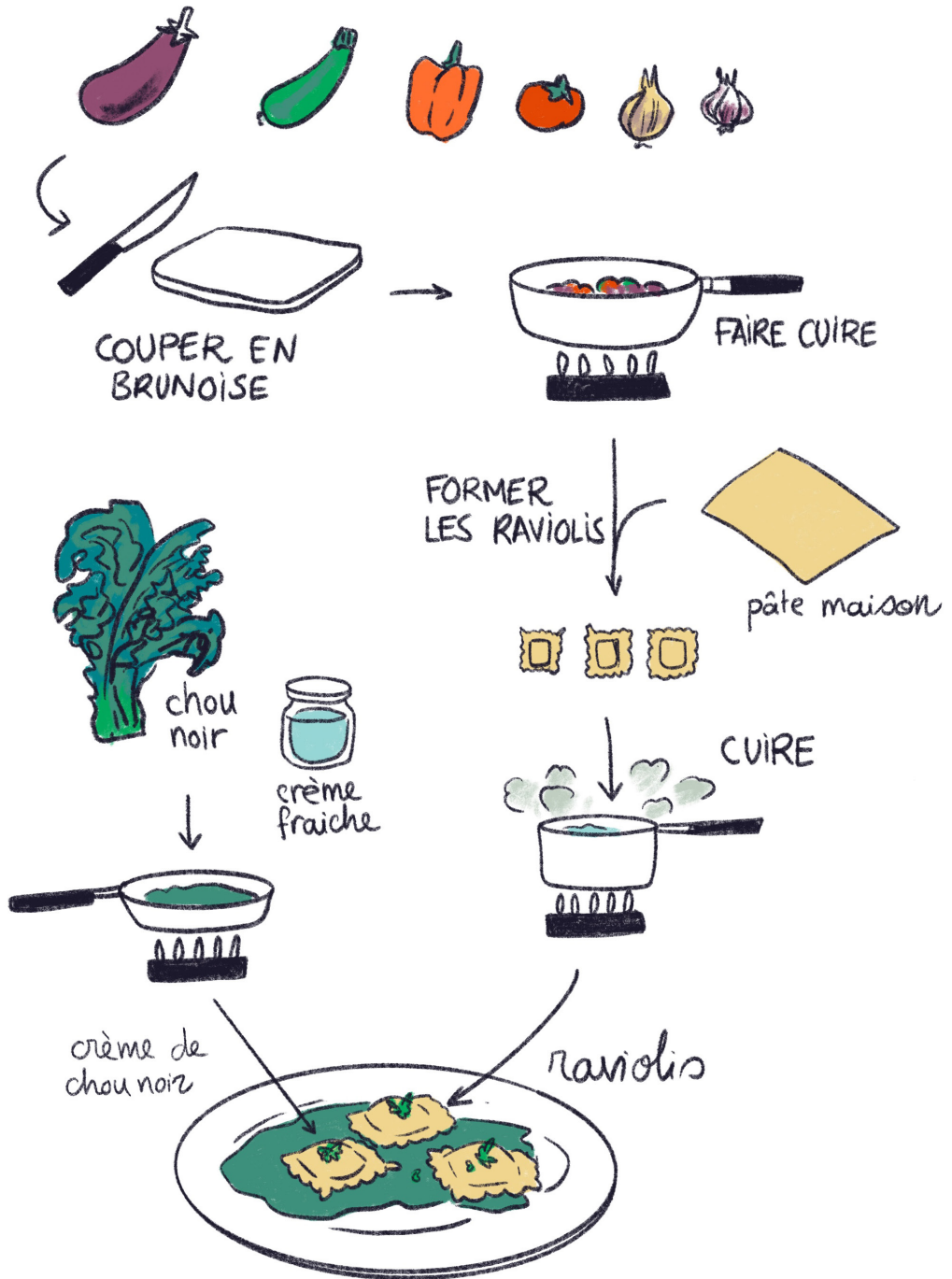
Lycée Galileo Ferraris, Vercelli, PIÉMONT

POLPETTE TRADITION AVEC FONDUE DE RÊVE



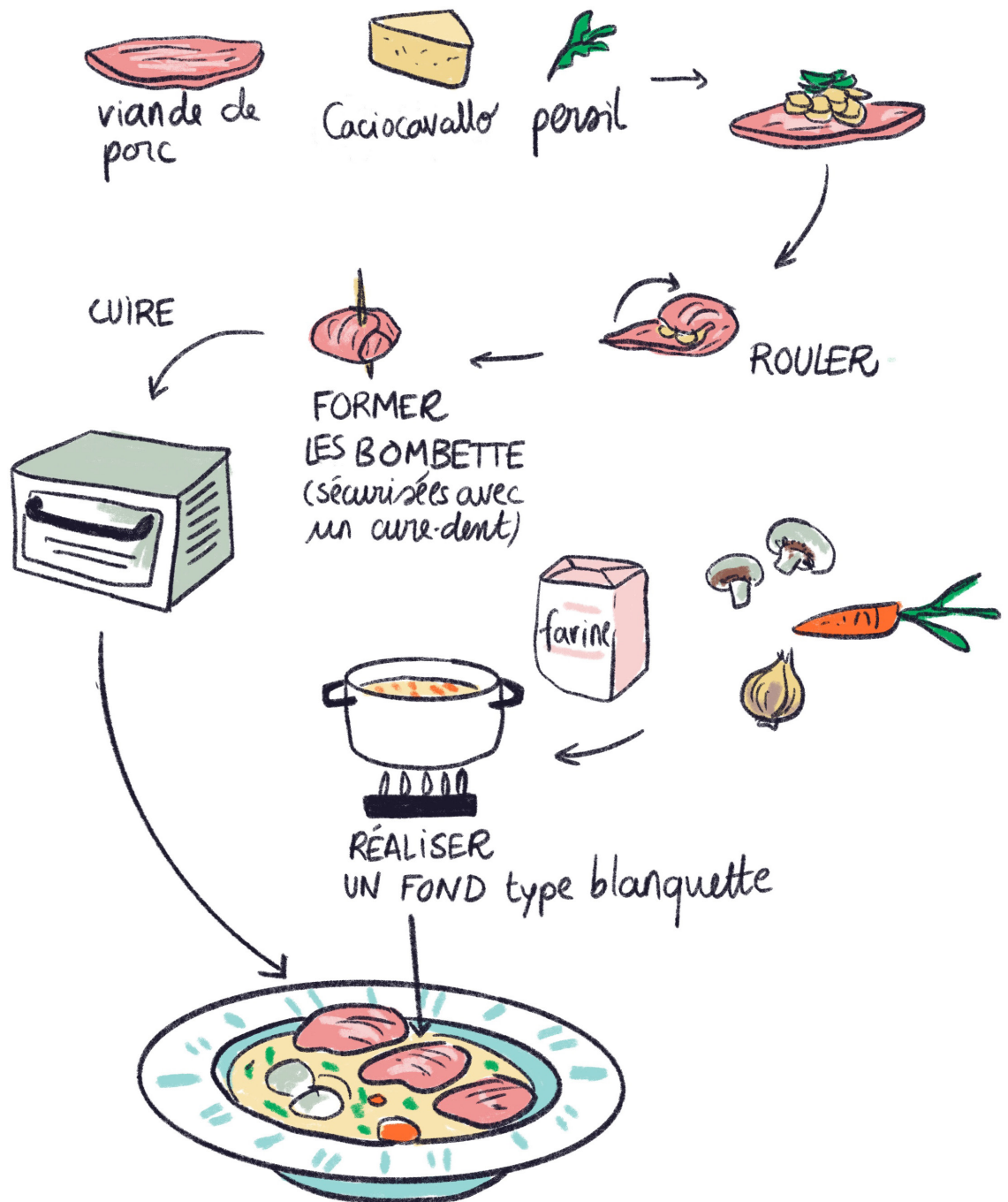
Lycée Giuseppe de Gruttola, Ariano Irpino, CAMPANIE

RAVIOLIS TRANSALPINS



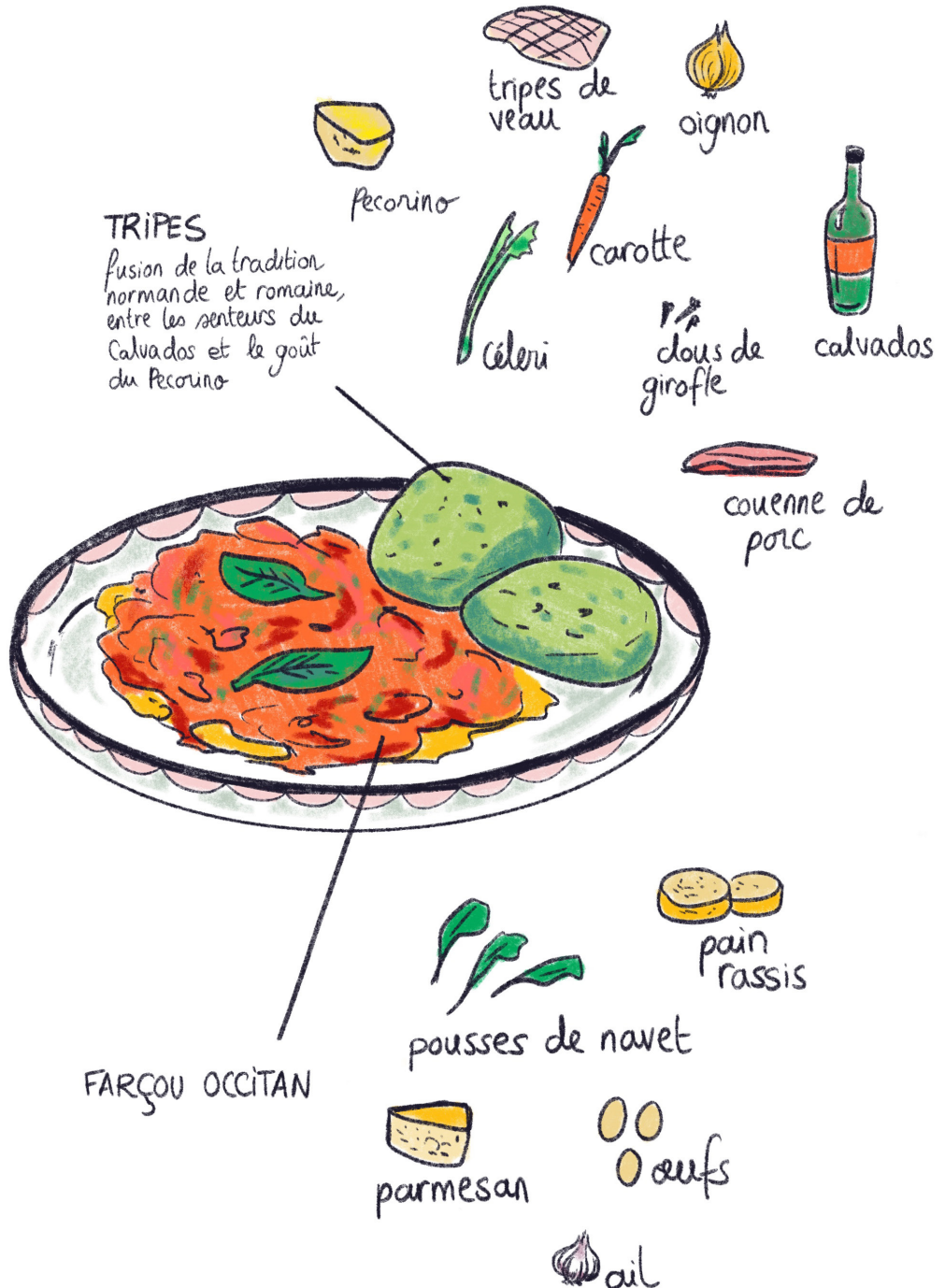
Lycée Angelo Vegni-Capezzine, Cortone, TOSCANE

BOMBETTE DE MARTINA FRANCA FAÇON BLANQUETTE



Lycée Angelo Consoli, Castellana Grotte, POUILLES

TRIPES À LA MODE DE ROME EN FARÇOU OCCITAN



Lycée Pellegrino Artusi, Rome, LATIUM

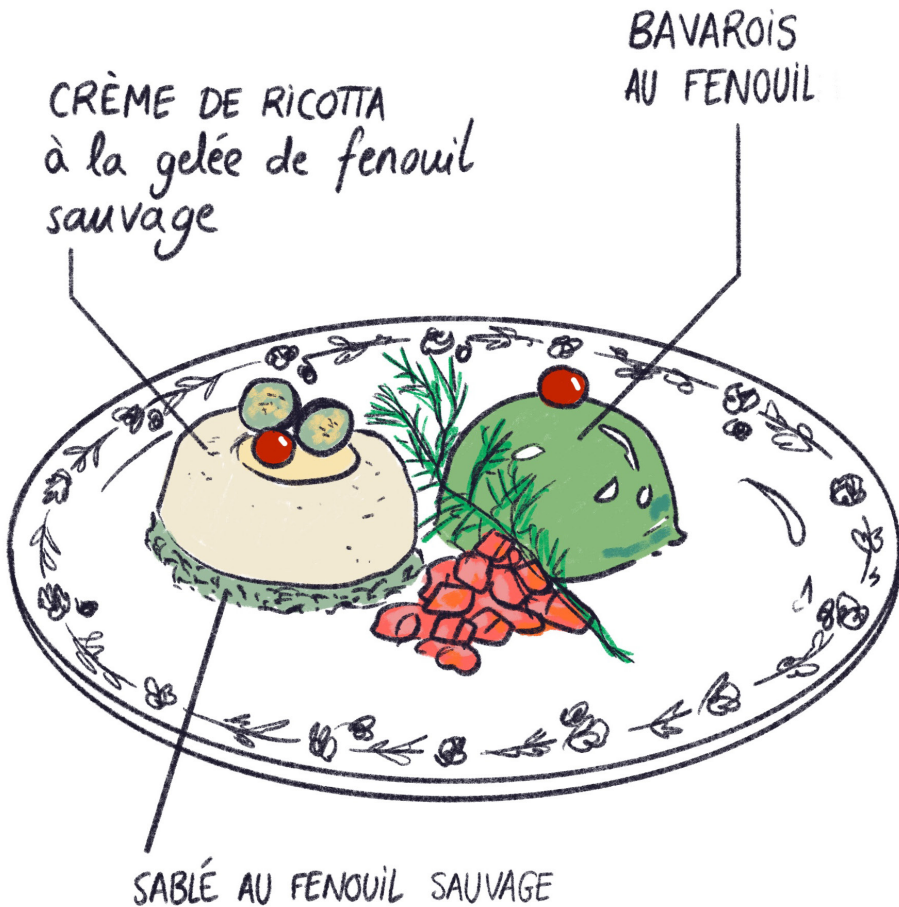


Les desserts



FENOUILS À LA SICILIENNE

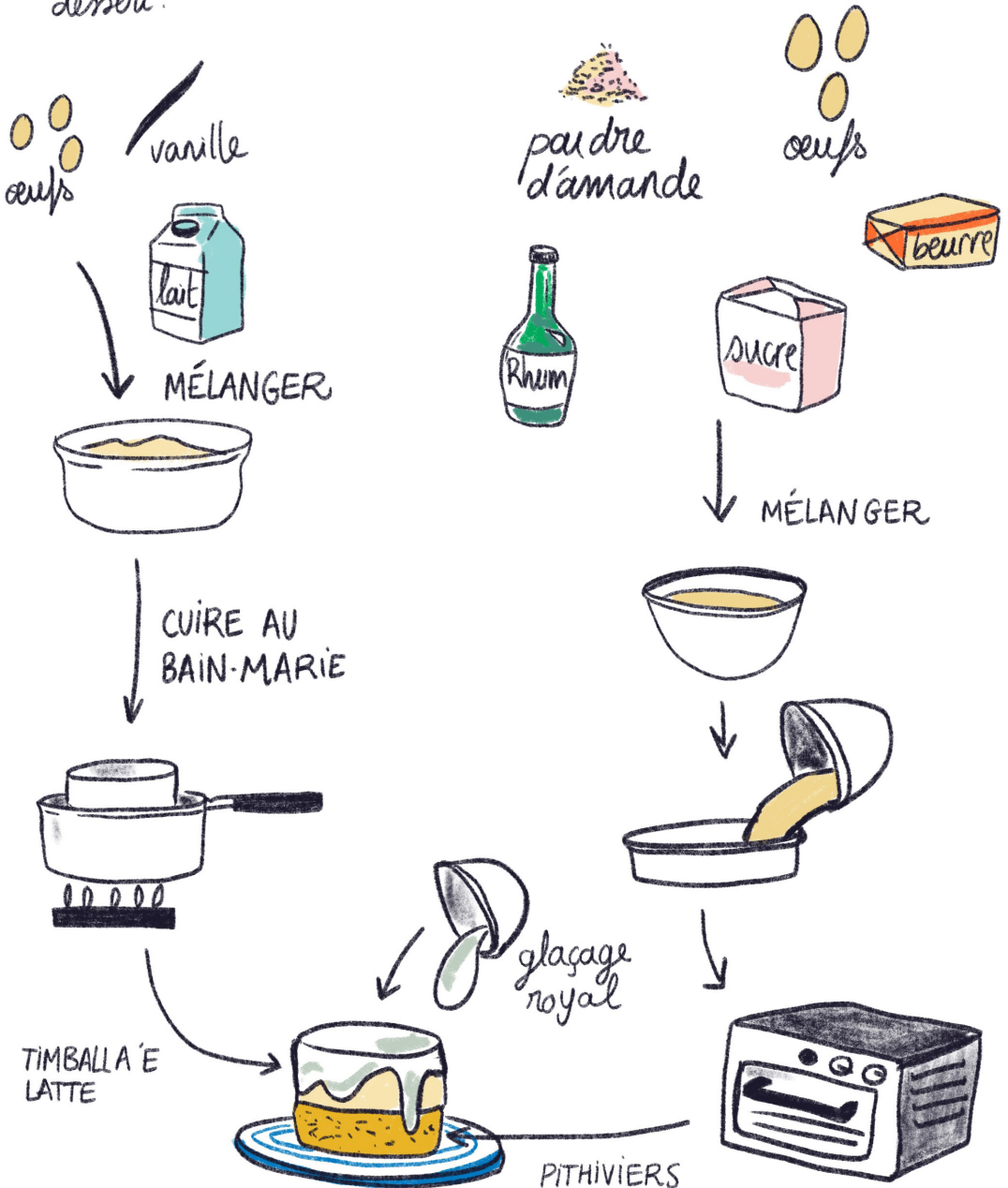
Le fenouil sauvage associé à des éléments de pâtisserie internationale.



Lycée Mandralisca, Cefalù, SICILE

RÊVE DE LAIT SOUS LE CIEL DE PITHIVIERS

Mélange de deux douceurs typiques des traditions sarde et française : le timballa 'e latte et le pithiviers fondant, présenté en un unique dessert.



Lycée hôtelier, Sassari, SARDAIGNE

TRASTEVERE - BREST

CERISES GRIOTTES
protagonistes d'une
tarte typique romaine

PRALINÉ DE NOISETTES
ROMAINES AOP
pour le croquant



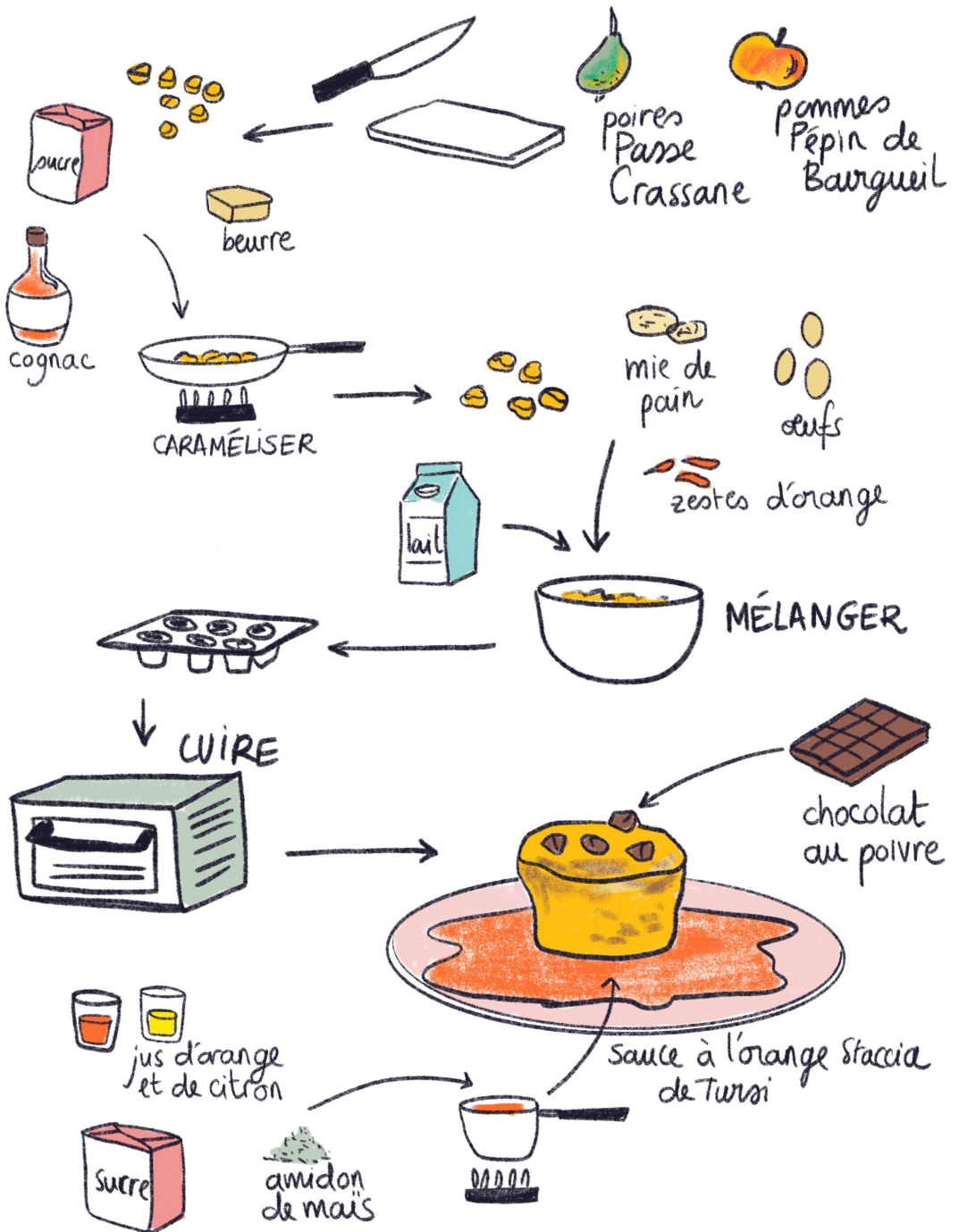
RICOTTA ROMAINE AOP

FRUITS ROUGES
pour l'acidité

Ce dessert est une balade dans le
Trastevere, quartier historique de Rome,
pour se fondre dans la tradition
française.

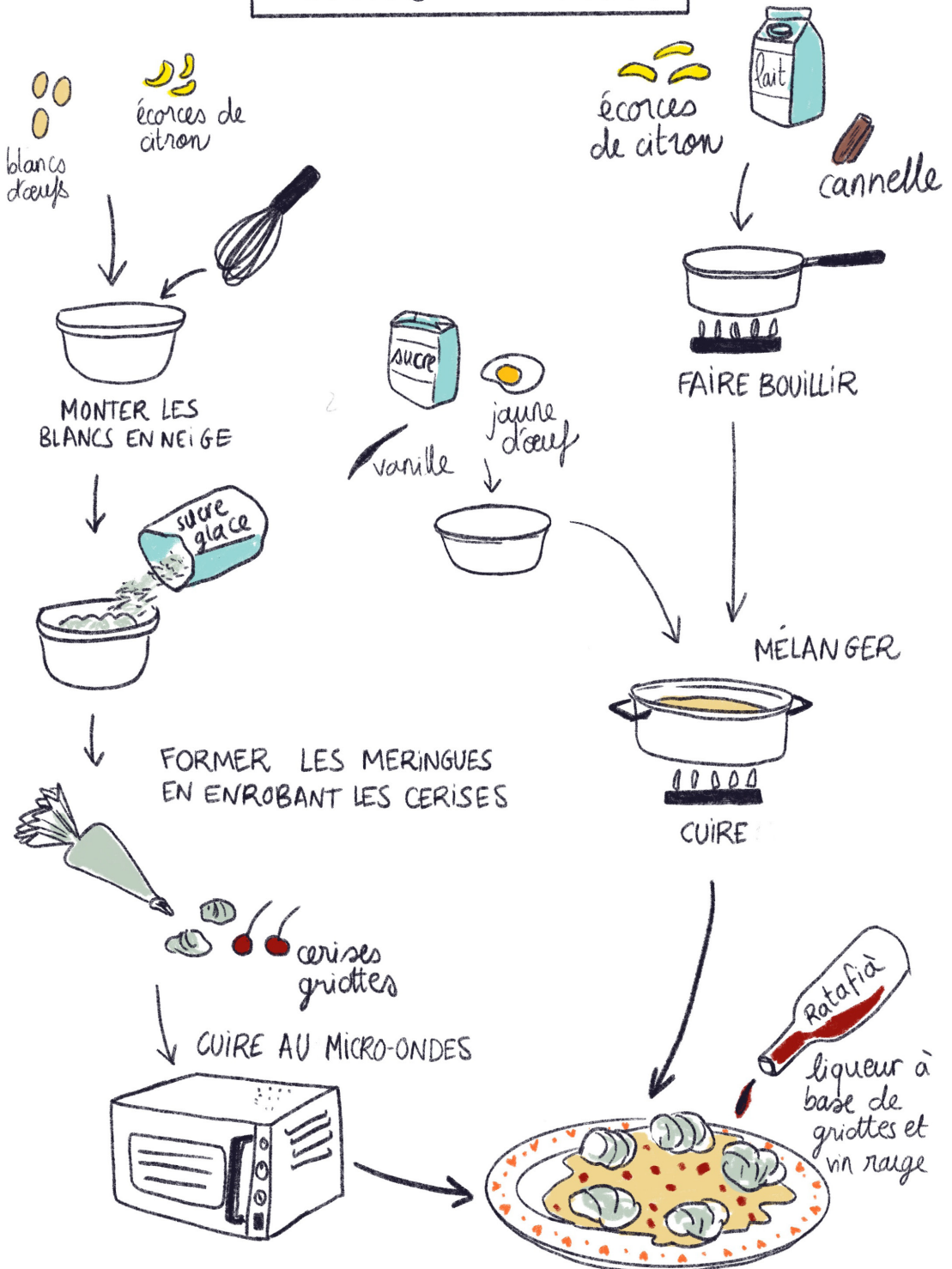
Lycée Vincenzo Gioberti, Rome, LATIUM

GATEAU PIQUANT ET FRUITÉ AU PAIN DE MATERA



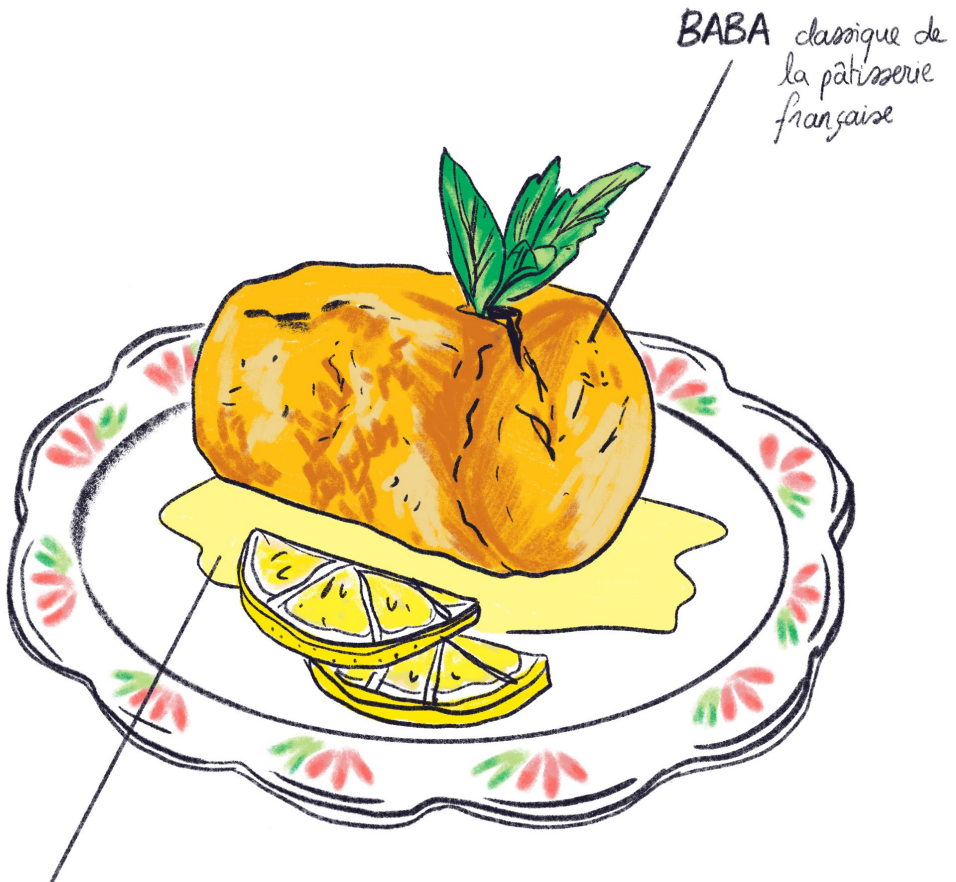
Lycée Antonio Turi-Isabella Morra, Matera, BASILICATE

ÎLES FLOTTANTES AUX GRIOTTES ET RATAFIÀ



BABÀ AUX CITRONS DU JARDIN

Dessert réalisé autour de la couleur jaune,
qui rappelle le soleil de Naples, et les citrons
de Sorrente.

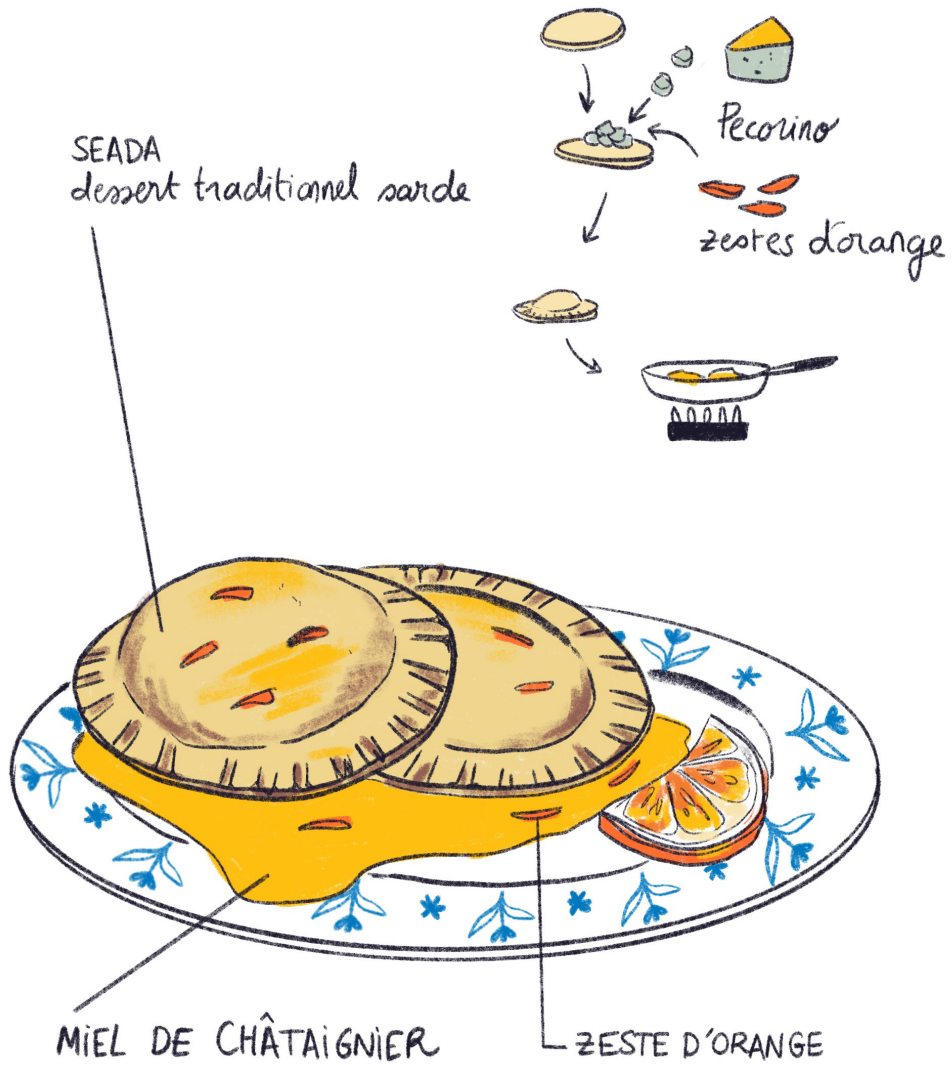


BABA classique de
la pâtisserie
française

LIMONCELLO
réalisé avec les
citrons cultivés
au sein du lycée

Lycée Sannino de Gillis, Naples, CAMPANIE

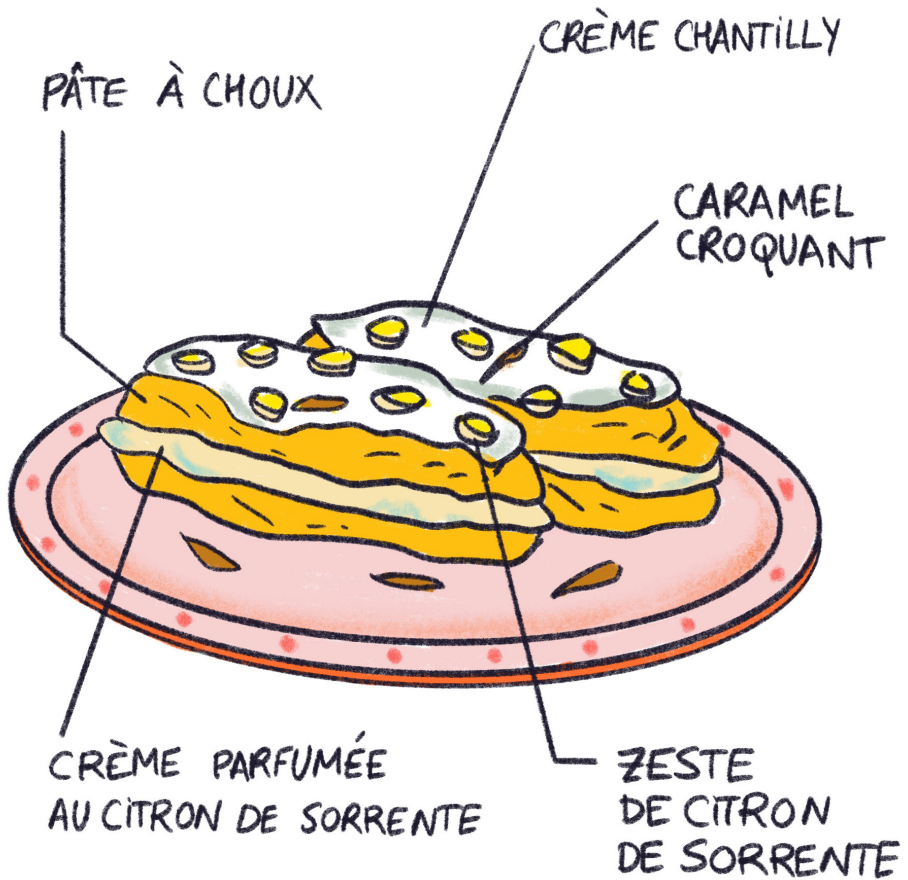
SEADA SUZETTE



Lycée Domenico Alberto Azuni, Cagliari, SARDAIGNE

ÉCLAIRS DE SORRENTE

Ce dessert marie l'art de la pâtisserie française avec les saveurs de la Campanie.



Lycée Vincenzo Capello, Piedimonte Matese, CAMPANIE

LA FINALE DU CONCOURS AU PALAIS FARNESE :

Les finalistes du concours Guotofolies 2025 ont été conviés à une ultime épreuve au Palais Farnèse à Rome.



Deux équipes, chacune composée de deux élèves italiens et d'un élève français, se sont affrontées dans les cuisines du palais avec pour mission de :
"REVISITER LE DEJEUNER DU DIMANCHE"

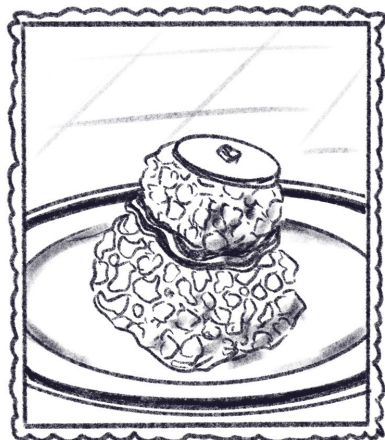
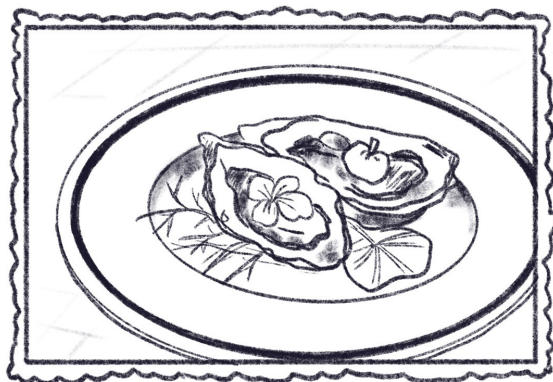
9H

DÉBUT DE L'ÉPREUVE
CULINAIRE DANS LES
CUISINES DU PALAIS
FARNÈSE



11H45

ARRIVÉE DU JURY
ET PRÉSENTATION DES
BRIGADES

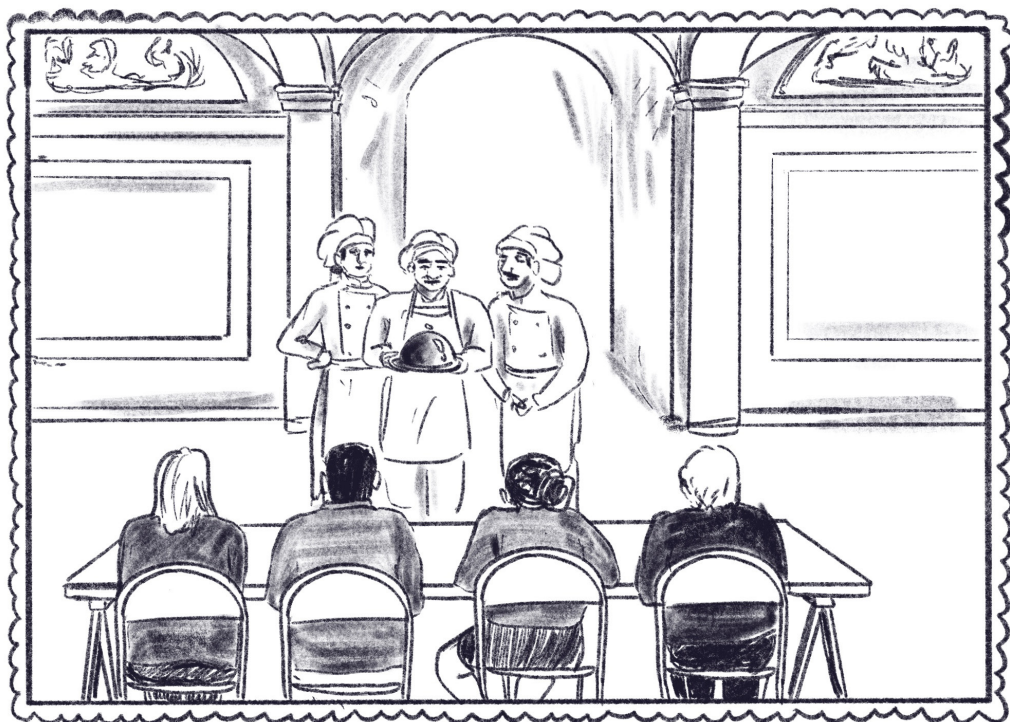


12H

FIN DE L'ÉPREUVE

12H30

PRÉSENTATION DES PLATS AU JURY ET
DÉGUSTATION PAR LE JURY DANS LA GALERIE
DES CARRACHE



13H

DÉLIBÉRATION DU JURY ET ANNONCE
DE LA BRIGADE GAGNANTE

13H

BUFFET DE CLÔTURE





L'Ambassade de France en Italie remercie chaleureusement tous ceux qui ont participé à l'aventure Gustofolies :

- nos partenaires qui ont soutenu ce projet : l'Institut français Paris et GialloZafferano
- la marraine de cet événement : Julie Andrieu, journaliste culinaire
- les élèves et professeurs des établissements participants pour leur créativité et leur talent sans qui l'idée de ce livre n'aurait jamais vu le jour
- le Réseau des Lycées Hôtelières Italiens ainsi que le Réseau Thématique National des Campus des Métiers et Qualifications Tourisme & Gastronomie pour leur soutien
- Apolline de Soète, cheffe ; Aurore Pauze de GreenHer Eco Consulting ; Loïc Bienassis, historien à la Villa Rabelais ; Christophe Lunais, chef et propriétaire du restaurant Les Closeaux et Gilles Marchal, chef pâtissier qui ont animé les masterclasses et les webinaires
- l'illustratrice et architecte de ce livre, Juliette Signoret, qui a su magnifiquement immortaliser le travail des élèves et la splendide finale au palais Farnèse
- les équipes de l'Ambassade de France en Italie pour leur engagement lors de la finale au Palais Farnèse, notamment les équipes du Chef Cyril Esneault et de l'intendance, le service événementiel et le service de la coopération linguistique et éducative de l'Institut français Italia.

Ambassade de France en Italie - Institut français Italia

Piazza Farnese 67 - Roma

06686011

educatif@institutfrancais.it

www.institutfrancais.it

Vous y découvrirez les origines du projet, ses objectifs et ses principaux acteurs, ainsi que la présentation des créations réalisées par les élèves dans le cadre du concours culinaire qui avait cette année pour thème « Réinventer le repas dominical : traditions franco-italiennes et durabilité ».

Nous espérons que cette lecture vous ouvrira l'appétit et s'il vous reste un petit creux, rejoignez l'aventure lors de la prochaine édition !