

COMMUNIQUE DE PRESSE

Rencontre réussie de l'élite mondiale de la haute cuisine lundi à Paris au second sommet annuel Gastronomy by the Seine, sommet culinaire mondial.

L'événement était organisé par Gourmet Events Paris, sur le site des Yachts de Paris en bordure de Seine. Plus de 400 membres de la communauté culinaire de pointe internationale y ont assisté. Le programme comprenait des démonstrations de cuisine, des dégustations, des stands de produits spécialisés et des discussions autour de tables rondes avec des chefs, des chercheurs et des journalistes. L'ensemble de ces activités était axé vers les idées et les innovations les plus récentes, et spécialement autour de deux points importants de la créativité culinaire : l'analyse moléculaire des saveurs et le rôle de la cuisine santé dans le repas gastronomique.

L'analyse moléculaire des saveurs : La rencontre de la science et de la tradition !

La session du matin était conduite par Bernard Lahousse, président de Flemish Primitives, un pionnier dans le domaine moléculaire de l'exploration des saveurs. « C'est le premier événement en France à rassembler autant de personnalités influentes autour de ce sujet », a déclaré Michel Cloes, fondateur et président du sommet. La discussion était accompagnée de démonstrations réalisées par cinq membres de la nouvelle génération de chefs belges, menés par Sang Hoon Degeimbre et le maître chocolatier Dominique Persoone, figures de proue de cette nouvelle école. Les écrivains et critiques culinaires américains Karen Page et Andrew Dornenburg ont apporté une roue plus sociologique à la discussion par la présentation de leur ouvrage *The Flavor Bible*, lauréat 2009 du James Beard Award Society.

La Nutrition Santé et les labels Europe AOP, IGP :

La session de l'après-midi, menée par Bernard Fournier, avait pour sujet le rôle de la nutrition santé dans le repas gastronomique et était illustrée par les démonstrations de Léa Linster, Restaurant Léa Linster, Luxembourg, seule femme Bocuse d'Or, Michel Roth de l'Hôtel Ritz, Paris, Guillaume Gomez, MOF, du Palais de l'Élysée et Yves Mattagne du Sea Grill de Bruxelles. « La nutrition santé est en train de jouer un grand rôle dans le repas gastronomique d'aujourd'hui » expliquait Michel Cloes. « Recevoir de grands chefs démontrant leurs propres créations santé illustre les possibilités illimitées de ce domaine ».

Gourmet Events détient le premier réseau d'événements haut niveau pour la promotion de l'innovation, la connaissance, la durabilité des ressources et le libre échange des idées à travers la communauté culinaire internationale. Gastronomy by the Seine fait partie d'une série mondiale d'événements sur la gastronomie, organisés aussi bien en Asie, en Europe qu'aux États-Unis.

Pour plus d'informations et photos, veuillez contacter Olivier Gourmelon chez Gourmet Events : Tel + 33 (01) 56 81 22 60 - Email : olivier@gastronomyfestivals.com