

News		Annonces		Blogs		Email		MétéoScan		SMS gratuits				
SMI	5519.54	SPI	↑ 4764.36	DOW	8770.92	CAC40	3335.43	NIKKEI 225	↑ 10135.82	\$/CHF	↑ 1.0754	BRENT	↓ 70.82	Mazout
↑ +35.69	(+0.65%)	SMIM	↑ 1086.06	↑ +31.9	(+0.37%)	↑ +0.49	(+0.01%)	JPY/CHF	↓ 1.0958	€/CHF	↑ 1.5103	OR	↓ 950.70	Taux CHF

Courrier de la gastronomie

- Gastronomie sur Seine - La deuxième édition du festival Gastronomy by the Seine se tiendra le 8 juin à Paris autour du thème "food pairing". Ce concept culinaire consistant à associer différents éléments en fonction de leurs propriétés moléculaires est développé en Belgique par le chef Sang Hoon Degeimbre, du restaurant L'Air du Temps. Selon ses partisans, "il ne s'agit pas de cuisine moléculaire mais d'une analyse plus scientifique des produits permettant aux chefs de développer leur créativité et d'offrir des associations de goûts innovantes".

Un colloque sera aussi consacré à la "nutrition santé".

Outre Sang Hoon Degeimbre, des chefs, parmi lesquels Michel Roth, du Ritz à Paris, et Jacques Pourcel, du Jardin des Sens à Montpellier, mettront en application les principes des colloques pour les participants.

(renseignements et inscriptions : www.gastronomyfestivals.com)