

Date : 4 juillet 2008

4.00 pm to 6.00 pm

Saveurs de demain – Flavours of tomorrow

Modérateurs : **Karen Page & Andrew Dornenburg**, auteurs de 'The Flavor Bible'
Avec **Alex Miles**, auteur, critique et sociologue, Dijon



Andrew & Karen :

- Saveur = goût + sensation + arôme + "le facteur X "
- "Le facteur X" = ce qui est perçu par les autres sens -- Plus le cœur, cerveau et l'esprit.
- Extension vers de nouvelles dimensions de saveurs: le temps et l'espace
- Les saveurs à l' envers: le physique, l'émotionnel, le mental et le spirituel



Alex : la dichotomie fondamentale entre les ingrédients de grande distribution et ceux du terroir local : le phénomène 'localvore' arrive-t-il enfin en France?

Gael Greene, critique (New York Magazine) et auteur

La révolution culinaire américaine des trois dernières décennies vue par la critique célèbre du NEW YORK Magazine
Ce que l'Amérique doit à la cuisine française ... et ce que la cuisine française doit à la cuisine américaine...



Gilles Pudlowski, Guide Pudlo, auteur et critique (Le Point)

- Il y a 20-25 ans, on disait qu'en l'an 2000, on allait manger des pilules.
- Aujourd'hui comme le Chef Chapel l'avait prédit, on est de retour aux produits simples : légumes, pain, sauces courtes, terroir.



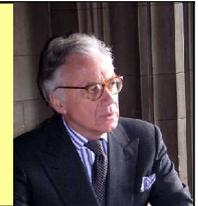
Alec Lobrano, auteur, Gourmet Magazine

- Le monde dans l'assiette.
- Manger 'local':
- Inventer la gastronomie du siècle prochain
- La nouvelle chaîne alimentaire
- La cuisine de demain



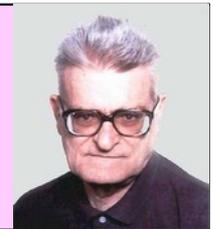
Michael Batterberry, Rédacteur en Chef, Food Art Magazine

- "Le passé a-t-il de l'avenir?" Les chefs artisans; Mario Batali's Salumi Cave
- "rencontre de l'art et de la science dans la cuisine"
- "La santé au menu" (redéfinition du luxe: rencontre du concept santé avec les vendeurs d'indulgence)
- "Changements au menu "



Patrick Mac Leod, Président, Institut du Goût

- l'importance des différences interindividuelles de sensibilité gustative et olfactive.
- les mécanismes du plaisir et leurs implications.



Jean François Mespède, Directeur, Michelin

- Il y a deux catégories de clients dans les restaurants : ceux qui y viennent pour être rassurés, au goût classique, et ceux qui y vont pour être déroutés, les « aventuriers du goût »
- Aucune inquiétude sur les saveurs de demain si la base reste « le produit avec le cuisinier » pour le plaisir du convive

