

## Europa en la olla

### GASTRONOMY BY THE SEINE

**Dónde:** París (Francia)

**Edición:** 2

**De qué se trató:** Se permite la entrada de sólo 350 participantes, principalmente líderes mundiales que comparten su experiencia, ideas y hacen negocios. Este es uno de los pocos eventos de alto nivel que promueve la innovación, el conocimiento y las relaciones con las comunidades culinarias del mundo en París. También tienen lugar en Asia, Europa y Estados Unidos.

#### Las actividades:

• **Análisis molecular de sabores:** El encuentro de la ciencia y la tradición. La sesión de la mañana la dirigió Bernard Lahousse, presidente de Flemish Primitives y precursor en el ámbito molecular de la exploración de sabores. La discusión estuvo acompañada de demostraciones realizadas por cinco miembros de la nueva generación de chefs belgas. Los escritores y críticos culinarios americanos Karen Page y Andrew Dornenburg le dieron un aspecto más sociológico, con la presentación de su obra *The Flavor Bible* (La biblia del sabor), laureada en el James Beard Awards Society 2009.

• **La nutrición saludable:** El objetivo era efectuar un análisis de la nutrición saludable en las recetas, acompañado de demostraciones de los chefs Léa Linster, del restaurante Léa Linster, la única mujer que hasta hoy ha ganado el premio Bocuse de oro, y Michael Roth, del Hotel Ritz, entre otros.



De izquierda a derecha, los chefs Gullone Gomez, Léa Linster y Michael Roth.



Todos intercambiaron sus ideas y sus recetas.



El afamado chef Jacques Perrot, en acción.



La presentación del libro *The Flavor Bible* fue todo un éxito.



Los cocineros hicieron sus presentaciones en binomio.