



AIRBUS A330: les débris repêchés dans l'Atlantique vont-ils pouvoir parler? page 7

Direct www.directmatinplus.net matin PLUS

GASTRONOMIE

Paris, capitale des chefs



© F. GUILLOT/AFP

Michel Roth, chef au Ritz, présent à Gastronomy by the Seine.

■ **Les chefs du monde entier s'étaient donné rendez-vous hier dans la capitale.** A travers la manifestation Gastronomy by the Seine, les grandes toques ont pu toute la journée partager leur savoir-faire et échanger des idées. Michel Roth du Ritz, Guillaume Gomez du palais de l'Élysée, Léa Linster du restaurant du même nom,

entre autres, ont présenté des recettes pour transmettre l'art de la cuisine française. Pour Léa Linster, la seule femme Bocuse d'or, «cette rencontre entre chefs aide à la création, nous inspire et fait évoluer la cuisine française».

Autre objectif du festival : bousculer un peu les traditions françaises en découvrant de nouvelles approches de la cuisine. Cette année était consacrée au «food pairing», une technique culinaire venue de Belgique qui associe les produits en fonction de leurs propriétés moléculaires. Plus les aliments ont des arômes en commun, plus la combinaison est intéressante. Ainsi, la fourme d'Ambert (fromage) se marie bien avec l'ananas, les asperges avec les morilles, le homard avec les fraises et le chocolat au saumon... Ce genre de festival culinaire organisé jusqu'ici à Singapour, New York, Denver ou San Francisco, a toute sa place à Paris, qui «est une vitrine du monde pour la gastronomie», explique l'organisateur du festival, Michel Cloes.