



LEA LINSTER entourée de MICHEL ROTH ET GUILLAUME GOMEZ, tous trois présents au Festival de la gastronomie mondiale.

GASTRONOMIE

Gastronomy by the Seine 2009

Le Sommet Culinaire International de Paris s'est tenu lundi 8 juin dernier sur une péniche du Quai André Citroën. Pour cette deuxième édition, de nombreux acteurs de la cuisine internationale sont venus découvrir les stands des exposants, qui, cette année, auront fait preuve d'une inventivité exemplaire.

Ce Festival « Gastronomy by the Seine 2009 », a permis à plus de 500 exposants, de montrer leur savoir-faire et leur capacité créa-

tive dans le domaine de la gastronomie. Dans une ambiance de découvertes de saveurs et d'innovations de présentations de

plats, le mot d'ordre de cette édition était l'enrichissement. Cette année, deux thèmes approfondis : le « Food pairing » (technique culinaire consistant à associer deux aliments en fonction de leurs ressemblances moléculaires), présenté par Bernard Lahuette et Sang-Hoon Degeimbre. Et la « Nutrition Santé » avec Bernard Fournier et Henri Char-

vet. Cette journée à été l'occasion pour bon nombre de professionnels passionnés de gastronomie, de se familiariser à de nouvelles façons de cuisiner, en associant des textures nouvelles et des produits inventifs. Des démonstrations culinaires ainsi que des dégustations étaient également au programme.

Nadine ACHOUÏ-LESAGE

KOPPERT CRESS : MICRO-VEGETABLES

Architecture aromatique

L'entreprise Koppert Cress est sans cesse à la recherche d'ingrédients nouveaux pour accompagner les plats des grands chefs. Sur son stand, on a pu découvrir une vingtaine de végétaux, feuilles, pousses et plantes qui peuvent agrémenter des plats tout en y introduisant des goûts surprenants.

Les plantes aromatiques sont utilisées depuis bien longtemps dans la cuisine du monde et permettent aux amateurs de découvrir des sensations gustatives uniques. Les micros-végétaux sont de jeunes pousses issues de plantes aromatiques et garantis 100% naturels. Lors du Festival, on a pu découvrir, le RucolaCress. D'origine égyptienne, cette plante au goût de noisette poi-

vrée est idéale pour accompagner les salades et les carpaccio. La plante la plus étonnante reste cependant, la Sechaun Cress, originaire d'Afrique et d'Asie, offrant en bouche une texture pétillante et électrique ce qui en fait un anesthésiant amusant. L'entreprise Koppert Cress, compte commercialiser dès le rentrée 2009, la « Rock Chives », plante issue des montagnes de Chine, au goût de ciboulette. Ses petites tiges seront parfaites pour accompagner les amuse-bouches, poissons et autres plats. Vendue en petites caquettes à un prix n'excédant pas 4€, elle devrait faire une entrée remarquée sur les stands des supermarchés. Voilà un bon moyen de cuisiner autrement en utilisant plantes et herbes du monde entier surprenantes par leurs saveurs et leurs textures.



Les nouvelles saveurs aromatiques présentées par MATHIEU OUDRY.

CHEZ PRUNE : Les végétaux créatifs

Voilà un puits de créativité sans faille. « Chez Prune » propose des fleurs et des végétaux créatifs pour les professionnels de la gastronomie, alliant habilement les mélanges sucrés-salés.

Les trois produits phares de « Chez Prune » sont les Wild Hibiscus, Les Fleurs de Thé et les Veget'o. Les Wild Hibiscus sont des fleurs d'hibiscus entières au sirop. Ces fleurs idéalement présentées dans une coupe pour donner un goût unique au champagne, les Wild Hibiscus sont une véritable touche glamour et gourmande. La Fleur de Thé est constituée d'un assemblage de feuilles de thé vert frais, au centre duquel, des fleurs sont cousues à la main et, une fois l'eau bouillante versée, le thé éclot. Plus qu'un simple thé, c'est un véritable tour de magie qui se passe sous l'œil médusé des amateurs de thé. Les Végét'o sont des eaux



« CHEZ PRUNE » propose également des confitures réalisées à base de saveurs du Monde.

végétales dédiées à la gastronomie. Les fioles de vapeur d'eau sont idéales pour agrémenter les cocktails ou autres plats et

saucés. A ces innovations s'ajoutent les confitures sucrés-salés de divers fruits parfumés avec des épices du monde.

SENS GOURMET : Créateurs de produits et de matériels innovants pour la Gastronomie

L'entreprise « Sens Gourmet » a présenté deux sortes de nouveautés, les produits et le matériel.

On a ainsi pu découvrir les perles liquides qui, issues d'une adaptation des méthodes de sphérification, permettent à quiconque d'étonner ses convives. Une fois en bouche, les perles éclatent et laissent un liquide frais et savoureux se dégager. Ces petites merveilles accompagneront sans problème les verrines et amuse-bouches. « Sens Gour-

met » a également créé des sucres culinaires qui pétillent au contact de la langue. Ces sucres plairont incontestablement à tous ceux qui ont une âme d'enfant. Enfin, le Gastrovac est un appareil compact pour cuire et imbiber sous-vide des aliments. Il constitue l'instrument nécessaire aux produits qui doivent être macérés. L'exemple mis en avant lundi, était celui de fraises au porto. Une fois la pression relâchée à l'intérieur du matériel, les fraises ont absorbé le porto. Au goût, la fraise garde son

ascendant mais le porto ne se contente plus de l'enrober. L'alcool est dans la fraise. Cette nouvelle méthode permet de faire bouillir à 50° et de frire à 90° limitant ainsi la décoloration des aliments. Un autre appareil était présent, « La Pipe Fumoir Aladin Pro ». Elle permet la combustion instantanée de sciure de bois dans le but de fumer ou d'aromatiser de petites quantités d'aliments. Visuellement, une fumée épaisse se dégage lorsque l'on soulève la cloche. C'est un vrai plaisir pour les yeux et les papilles.



Ouverture de la cloche, « la Pipe Fumoir » fait son effet.

WEPLER Restaurant Huître

ouvert tous les jours jusqu'à 11 h du matin

14, place de Clichy

75018 PARIS

www.wepler.com

T 01 45 22 53 24

F 01 44 70 07 50