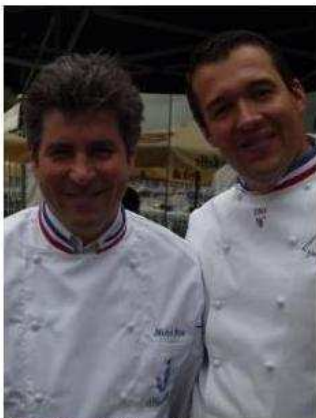




## Gastronomy by the Seine 2ème édition

mardi 9 juin 2009

Paris (75) Hier, sur les Yachts de Paris, Port de Javel, la deuxième édition du rencontre culinaire Gastronomy by the Seine proposait deux tables rondes et de belles démonstrations pour les illustrer.



Michel Roth et Guillaume Gomez, démonstration en binôme autour d'un espadon.



Léa Linster, la première et encore unique femme à avoir remporté le Bocuse d'Or, et son saumon confit.



Henri Charvet et Bernard Fournier sur le débat Nutrition et santé, cheval de bataille d'Euro-Toques.

Deux grands débats pour ces 2èmes rencontres : tout d'abord, le Food pairing (technique culinaire qui consiste à associer deux aliments en fonction de leurs ressemblances moléculaires) avec **Bernard Lahousse** et **Sang-Hoon Degeimbre**. Puis **Bernard Fournier**, président du comité alimentaire Euro-Toques et **Henri Charvet**, président d'Euro-Toques, se sont attaqués à « Comment s'assurer un équilibre alimentaire et des saveurs tout en profitant de produits de saison et ce à des coûts raisonnables ». A leurs côtés, pour une application concrète, **Léa Linster**, restaurant éponyme à Luxembourg, réalisait un saumon confit. **Guillaume Gomez**, chef du Palais de l'Elysée, en binôme avec **Michel Roth**, du Ritz, ont pris le relais avec un Filet d'espadon au citron confit, mitonnée de légumes verts au bouillon d'herbes.

Nadine Lemoine