



Gastronomy by the Seine, 2^e édition

Lundi sur les Yachts de Paris, port de Javel, la deuxième édition des rencontres culinaires Gastronomy by the Seine proposait deux tables rondes et de belles démonstrations pour les illustrer.

Deux grands débats à l'ordre du jour de Gastronomy by the Seine : 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'. À leurs côtés, pour une application concrète, **Léa Linster**, restaurant du même nom à Luxembourg, réalisait un saumon confit. **Guillaume**

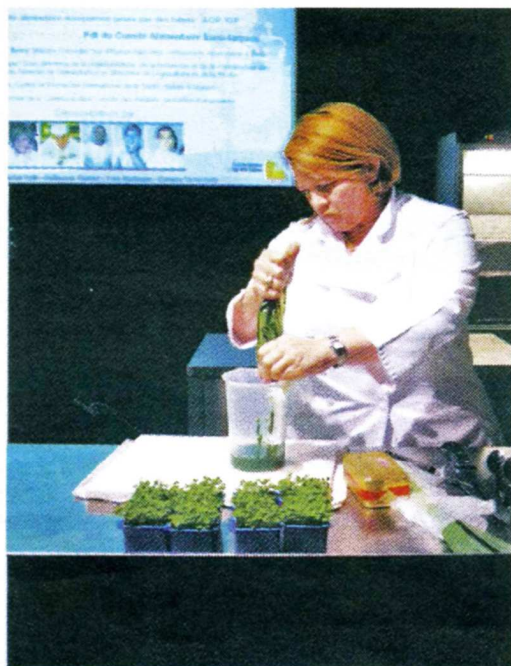


Michel Roth et Guillaume Gomez, démonstration en binôme autour d'un espadon.

Gomez, chef du Palais de l'Élysée, 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

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



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

