

Date : 4 juillet 2008

4.00 pm to 6.00 pm

## Saveurs de demain – Flavours of tomorrow

Modérateurs : **Karen Page & Andrew Dornenburg**, auteurs de 'The Flavor Bible'  
Avec **Alex Miles**, auteur, critique et sociologue, Dijon



**Andrew & Karen :**

- Saveur = goût + sensation + arôme + "le facteur X "
- "Le facteur X" = ce qui est perçu par les autres sens -- Plus le cœur, cerveau et l'esprit.
- Extension vers de nouvelles dimensions de saveurs: le temps et l'espace
- Les saveurs à l' envers: le physique, l'émotionnel, le mental et le spirituel



**Alex :** la dichotomie fondamentale entre les ingrédients de grande distribution et ceux du terroir local : le phénomène 'localvore' arrive-t-il enfin en France?

**Gael Greene**, critique (New York Magazine) et auteur

La révolution culinaire américaine des trois dernières décennies vue par la critique célèbre du NEW YORK Magazine  
Ce que l'Amérique doit à la cuisine française ... et ce que la cuisine française doit à la cuisine américaine...



**Gilles Pudlowski**, Guide Pudlo, auteur et critique (Le Point)

- Il y a 20-25 ans, on disait qu'en l'an 2000, on allait manger des pilules.
- Aujourd'hui comme le Chef Chapel l'avait prédit, on est de retour aux produits simples : légumes, pain, sauces courtes, terroir.



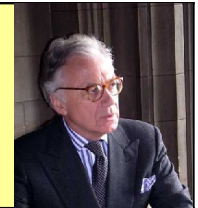
**Alec Lobrano**, auteur, Gourmet Magazine

- Le monde dans l'assiette.
- Manger 'local':
- Inventer la gastronomie du siècle prochain
- La nouvelle chaîne alimentaire
- La cuisine de demain



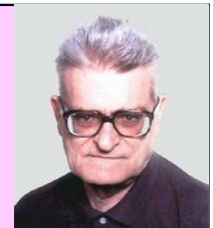
**Michael Batterberry**, Rédacteur en Chef, Food Art Magazine

- "Le passé a-t-il de l'avenir?" Les chefs artisans; Mario Batali's Salumi Cave
- "rencontre de l'art et de la science dans la cuisine"
- "La santé au menu" (redéfinition du luxe: rencontre du concept santé avec les vendeurs d'indulgence)
- "Changements au menu "



**Patrick Mac Leod**, Président, Institut du Goût

- l'importance des différences interindividuelles de sensibilité gustative et olfactive.
- les mécanismes du plaisir et leurs implications.



**Jean François Mesplède**, Directeur, Michelin

- Il y a deux catégories de clients dans les restaurants : ceux qui y viennent pour être rassurés, au goût classique, et ceux qui y vont pour être déroutés, les « aventuriers du goût »
- Aucune inquiétude sur les saveurs de demain si la base reste « le produit avec le cuisinier » pour le plaisir du convive

