



SUCRÉ & SALÉ



■ UNE PREMIÈRE RÉUSSIE DURANT LE SIRHA

CHOCO SHOW COOKING



Le chocolat s'invite dans les plats salés

REPORTAGE PHOTOS

Toutes les photos sont la propriété
du Sirha@F.Mainard



Reconnue par-delà les frontières hexagonales - jusqu'à Las Vegas - la structure innovante de Culturegoût a offert une manifestation d'un nouveau genre lors du dernier Sirha tout en mettant à l'honneur la cuisine salée additionnée de...chocolat.

Le monde de la gastronomie a l'habitude des concours. On connaît aussi parfaitement les démonstrations et autres "Master Class" (puisque ces classes pour experts ont pris les consonnances anglophones). Toujours à la pointe de l'innovation, la structure Planetgoût, militante des bons produits d'origine et du bon goût a une nouvelle fois prouvé qu'elle était capable d'apporter une vision originale et dynamique de l'art culinaire. C'est en effet le "Choco Show Cooking" qui a essuyé les plâtres de l'espace "Cuisines en Scène" lors du dernier Sirha. Devant un public fort nombreux tout au long de cette journée placée sous

SENS & CHOCOLAT

La structure Culturegoût est aussi l'organisatrice du Festival Sens & Chocolat dont la 4^e édition aura lieu en février 2016 durant le salon Intersuc. Là aussi, cette brillante manifestation portée à bout de bras par Véronique Anastasie met à l'honneur les meilleurs cacao aux origines les plus variées.

le signe de la maîtrise technique et de la fibre créative, huit chefs et un jury d'expert se sont activés en direct dans leur box grand ouvert.

Première originalité, un peu comme à l'Ecole des Fans, tout le monde avait droit à la même note. Car là n'était pas l'essentiel. Ce premier show a surtout mis en scène huit candidats dont le profil était rigoureusement différents. Il y avait des cuisiniers, des pâtisseries, des traiteurs ou des chocolatiers. Ambition de taille pour ces concurrents sans autre pression que de faire du beau et du bon, il leur a fallu réaliser un plat et deux canapés salés mariant des produits

comme le chevreuil, le foie gras, le faisan et...du chocolat. Attention, il ne s'agissait pas de n'importe quel chocolat mais d'un produit estampillé Franck Morin avec le Pérou comme origine. Chacun a ensuite pu dialoguer avec les membres du jury pour expliquer ses accommodements, ses tournemains, ses petits secrets. Surtout, cette belle journée fut prétexte à mieux comprendre l'intérêt qu'il pouvait y avoir à joindre le noble cacao à l'élaboration de recettes salées. Le jury - de très haute volée - a apprécié ces variations incontestablement marquées du sceau de l'originalité pour cette belle première. ■

CONTACT

PLANETGOÛT

Véronique ANASTASIE

Tél. 06 10 92 64 30

www.planetgout.com

E-mail :

services.planetgout@orange.fr