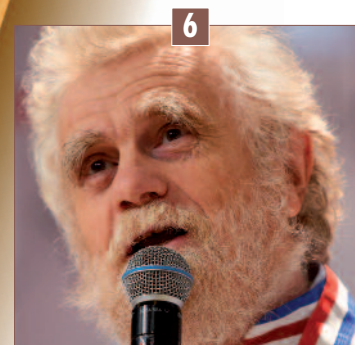


- Restaurateurs
- Pâtisseries
- Chocolatiers
- Traiteurs
- Epicerie fines

L'ART DES SAVOURER



SOMMAIRE
des métiers de bouche
& de la restauration



6

PASSEZ AU LABO

• Rencontre avec Gabriel PAILLASSON, grand chef pâtissier créateur de la Coupe du Monde



18

HISTOIRE & SAVOIR-FAIRE

• Les 30 ans de l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux



26

PASSEZ A TABLE

• Rencontre avec Jany GLEIZE, chef passionné par les produits bio de son jardin



32

SAVEURS DU MARCHÉ

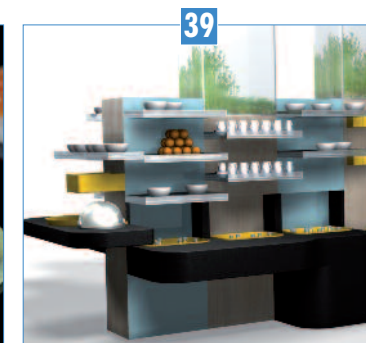
• Recettes professionnelles à base de foie gras dont une de Jean-Paul BOESTEN



36

PAROLES DE CHEFS

• Le caviar STURIA mis au banc d'essai par cinq grands chefs français



39

MATÉRIELS INNOVANTS

• Les coups de cœur vus à EQUIP'HOTEL et à revoir durant le SIRHA

POUR LA PREMIÈRE FOIS AU SIRHA

SAMEDI 24 JANVIER, de 14 à 18 h - espace CUISINES EN SCÈNE - Hall 2



8 chefs créatifs et de talent
vont faire le show
2 cuisiniers, 2 traiteurs,
2 pâtisseries, 2 chocolatiers



Planetgout



• Des démonstrations suprenantes à partir d'un panier unique de matières premières de qualité.

• Chaque chef devra sublimer les saveurs du cacao et du chocolat du Pérou sous deux angles techniques différents : catering (canapés) et gastronomique (plat à l'assiette)



Planetgout

Evènementiel Culinaire - Conception & Organisation
www.planetgout.com • services.planetgout@orange.fr
• Véronique ANASTASIE - Tél. 06 10 92 64 30