

Le Village des Chefs à l'École Grégoire-Ferrandi - Paris

Vingt-deux chefs du monde entier, membres de l'association « Le Club des Chefs des deux Hémisphères » se sont réunis au printemps dernier dans la capitale à la rencontre des élèves et des professeurs pour partager techniques et expériences.



Photo : Thierry Bourgeon

Les vingt-deux chefs cuisiniers français et francophones du Club des Chefs des deux Hémisphères à l'École Ferrandi.

« Le Club des Chefs des deux Hémisphères », fondé par Marie-Anne Page et les chefs José Martinez (USA) et Didier Corlou (Vietnam), regroupe des chefs cuisiniers et pâtisseries français et francophones sur les cinq continents, attachés à partager leurs expériences et les cultures culinaires de leurs différents pays d'accueil.

Durant une journée entière ces chefs ont investi l'École Grégoire-Ferrandi : travail sur la mangue avec Philippe Mouchel (Australie), le sirop d'érable aux côtés de Rémi Couzyn (Canada), le bouillon Dashi et le Wasabi avec Dominique Corby et Mathieu Taussac (Japon) ou la pomme Cortland américaine apportée par le pâtissier Eric Bedoucha (New York). Au total, 20 ateliers de cuisine et de pâtisserie avec en parallèle, quatre conférences-débats dédiées aux futurs cuisiniers, managers et au personnel de salle.

La manifestation était couplée avec la parution du livre « Cuisines en décalage horaire » aux éditions Menu Fretin, (voir en rubrique « Côté-Livres ») où chacun parle, en histoires et en recettes, des produits typiques de son pays natal ou d'adoption.

Formations Cuisine & Science à 4 mains

Animées par Jean-François Maire
Chef de cuisine — Maître Cuisinier de France — Académie Culinaire
et Anne Cazor
Docteur en Gastronomie moléculaire — Cuisine Innovation

Formations sur 2 jours à l'Académie Culinaire (Besançon)
Prochaines sessions : septembre, octobre et novembre 2010

3 thématiques vous sont proposées :

- la cuisine moléculaire et l'utilisation raisonnée des additifs,
- la maîtrise des cuissons sous-vide et/ou basses températures,
- hygiène HACCP



Ces formations allient science et pratique culinaire pour :

- comprendre et maîtriser les mécanismes physiques et chimiques intervenant en cuisine,
- s'approprier les nouvelles techniques et connaître les dosages recommandés,
- mettre en application les connaissances acquises grâce aux recettes d'un chef expérimenté,
- mieux gérer un service en garantissant des cuissons parfaites et reproductibles sans limite.

Pour garantir un enseignement de qualité, le nombre de places est limité à 8 personnes.

Les formations sont éligibles au droit individuel à la formation et peuvent être prises en charge par les organismes collecteurs des fonds de la formation professionnelle.

Informations et inscriptions au 09 52 13 78 69
ou par e-mail : contact@cuisineinnovation.fr
Cuisine Innovation — 16 rue E. Estaimié — 21000 Dijon
www.cuisineinnovation.fr — www.academieculinaire.fr