

## KitchenAid®, partenaire principal de PARIS DES CHEFS, l'événement gastronomique incontournable de la rentrée 2012

La marque d'électroménager américaine KitchenAid® est le partenaire principal de la prochaine édition de **PARIS DES CHEFS**, événement qui prendra une toute nouvelle dimension du 22 au 24 janvier 2012. En effet, pour la première fois, il se tiendra en plein cœur de Paris, à la Maison de la Mutualité, récemment rénovée par Jean-Michel Wilmotte. Ces 3 jours, qui accueilleront de nombreuses manifestations autour de la gastronomie, se dérouleront dans la capitale à travers un parcours gourmand, ainsi qu'à la Maison de la Mutualité. Dans une salle pouvant accueillir 1700 personnes, se succèderont des duos de chefs et d'artistes (architecte, designer, musicien, graphiste, comédien...) parmi lesquels Anne-Sophie Pic/Carole Bouquet, Yannick Alléno/Alain Moatti, Alexandre Gauthier/Bruno Montovani et bien d'autres... Parallèlement, au sein PARIS DES CHEFS – L'Atelier, de nombreux métiers de bouche partageront leur savoir-faire et une vaste épicerie fine permettra de découvrir de délicieux produits gastronomiques. Un cycle de conférences « des mots et des mets » se tiendra également à cette occasion.

La marque KitchenAid® occupera une place de choix lors de cet événement exceptionnel. Pendant 3 jours, chaque duo utilisera pour réaliser ses créations les grands appareils ménagers de la marque aux technologies fortement inspirées de l'univers professionnel. Cette collection lancée en 2007 est aujourd'hui distribuée chez les cuisinistes haut de gamme.



D'autre part, au sein de son « **Studio Gourmand** », KitchenAid® invitera à découvrir les fleurons de sa gamme lors de démonstrations culinaires originales. Vous pourrez ainsi découvrir les bienfaits de la cuisson sous-vide, grâce au concept exclusif Chef Touch™, ou expérimenter, lors d'une session pâtisserie, une cuisson multi-niveaux parfaite dans le dernier-né des fours KitchenAid®, Twelix™, ou tout simplement appréhender de nouvelles expériences sensorielles grâce aux recettes inédites réalisées par nos talentueux chefs !

Chaque jour, de nombreux ateliers seront organisés pour parfaire vos techniques de macarons, cannelés, éclairs et autres gourmandises... Ces démonstrations conviviales seront animées par des **professionnels fidèles à la marque KitchenAid®** tels que la bloggeuse Mercotte, la reine des cupcakes Chloé Saada ou encore les chefs Pierre Gasser et Damien Pichon. Thierry Marx orchestrera également une session culinaire exceptionnelle le dimanche 22 janvier de 15h à 16h.



Le **PARIS DES CHEFS** est une plateforme de rencontres unique entre l'univers de la gastronomie et celui de la création. En y participant, la marque KitchenAid® affirme son engagement dans ce processus de créativité. Cet événement vous permettra de découvrir ainsi la riche collection de la marque, son potentiel inestimable, son design séduisant, ainsi que les valeurs qui l'animent et qu'elle transmet à tous les passionnés : plaisir, générosité et partage.

**KitchenAid® au PARIS DES CHEFS, du 22 au 24 janvier 2012**

Maison de la Mutualité : 24 rue Saint-Victor 75005 Paris

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr) - [www.parisdeschefs.com](http://www.parisdeschefs.com)

Contact presse : Nathalie Lavirotte Communication  
22 rue de Vintimille 75009 Paris – Tél : 01 42 85 79 19 – e-mail : [nlavirotte@wanadoo.fr](mailto:nlavirotte@wanadoo.fr)



**FOR THE WAY IT'S MADE.™**  
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

## Apprenez à exprimer votre créativité culinaire avec KitchenAid® et des chefs de talent

La marque légendaire américaine KitchenAid® est le partenaire principal de **PARIS DES CHEFS**, s'inscrivant ainsi au cœur de l'événement gastronomique phare de ce début d'année qui aura lieu du 22 au 24 janvier 2012 à la Maison de la Mutualité.

Au sein de son « Studio Gourmand », KitchenAid® vous invite à découvrir pendant 3 jours sa collection complète d'appareils ménagers à travers des démonstrations culinaires originales, avec la participation de chefs fidèles à la marque, parmi lesquels Thierry Marx, le plus créatif des chefs de sa génération, Pierre Gasser qui vous fera découvrir des saveurs inédites et surprenantes, la célèbre bloggeuse Mercotte, la reine des cupcakes Chloé Saada et Damien Pichon virtuose breton de la pâtisserie, qui vous initieront au monde des douceurs et autres plaisirs sucrés.

Vous pourrez ainsi découvrir les bienfaits et les avantages de la cuisson sous-vide, grâce au concept exclusif Chef Touch™, ou expérimenter, lors d'une session pâtisserie, une cuisson multi-niveaux parfaite avec Twelix™, le dernier-né des fours KitchenAid® ou encore admirer les performances du nouveau robot sur socle Artisan® 6,9L, avec son moteur ultra-puissant et ses capacités impressionnantes, notamment pour les amateurs de viennoiseries et pâtisseries en tous genres.

La collection des petits et grands appareils ménagers KitchenAid® aux performances inspirées du monde professionnel, vous réserve de belles surprises et vous permettra d'appréhender de nouvelles expériences sensorielles grâce aux recettes inédites réalisées par nos talentueux chefs.

### Thierry MARX



Avec son approche culturelle et innovante de la cuisine, Thierry Marx, est l'un des chefs français les plus créatifs de sa génération.

Il obtient sa première étoile au Michelin en 1996 puis une deuxième en 2000 à Cordeillan-Bages, avant d'être finalement élu chef de l'année en 2006 par le Gault et Millau.

Aujourd'hui chef au Mandarin Oriental Paris, il avoue aimer travailler dans la cuisine de luxe mais aussi dans l'univers de la cuisine de rue.

C'est une véritable réflexion sociale et culturelle qui l'incite donc à fonder la première école de « street food » à Bordeaux en 2009, soutenant avec passion que cette nouvelle façon de se nourrir et de cuisiner est « la meilleure alternative à la malbouffe industrielle » si nous voulons préserver notre goût, notre savoir-faire culinaire artisanal et ancestral et surtout notre santé !

La même année, dans un cadre ultra-design au cœur de Paris, il ouvre également son premier laboratoire d'expérimentation culinaire, le FoodLab. En résulte une cuisine innovante et surprenante, qui s'affranchit de toutes les conventions pour offrir une expérience gustative unique en son genre.

Fidèle depuis toujours à la marque KitchenAid®, il saura exploiter tout le potentiel de ses appareils ménagers, y compris les plus innovants tels que le concept de cuisson sous-vide qu'il a été l'un des premiers à expérimenter et qui équipe aujourd'hui sa cuisine personnelle.

**Thierry Marx animera une session culinaire exceptionnelle autour du sous-vide le dimanche 22 janvier, de 15h à 16h.**

### Pierre GASSER



Pierre Gasser est amoureux de l'art culinaire et a étudié la cuisine à l'école hôtelière située dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

La France fait partie des pays qui offrent une gastronomie de qualité. Chaque région est le socle de découvertes culinaires qui véhiculent de nombreuses saveurs. Afin de connaître différentes cultures, Pierre choisit de parcourir le globe.

Les différentes civilisations ont accueilli notre chef cuisinier à bras ouverts. Les voyages ainsi que ses multiples expériences lui ont permis d'acquérir un véritable savoir-faire dans la préparation de ses plats. Il en découle une passion pour cuisiner les épices ainsi que des saveurs venues d'ailleurs.

Créateur de l'atelier de cuisine et pâtisserie du Forum des Halles à Paris, Pierre accompagne KitchenAid® depuis maintenant dix ans et nous communique son enthousiasme pour la cuisine.

### Damien PICHON



Damien Pichon est un virtuose de la pâtisserie. Entre ses mains, ganache, pâte à choux, caramel, sucre filé et autres gourmandises se transforment en d'irrésistibles tentations pour le regard et en véritables délices pour le palais.

Devenu meilleur apprenti pâtissier d'Ile et Vilaine en 2007, ce breton a le vent en poupe et remporte de nombreuses récompenses qui le hissent au rang des meilleurs jeunes pâtissiers promis à un brillant avenir.

Après avoir fait ses armes chez divers boulangers et pâtisseries (Gaétan Parisse, MOF boulanger, Lacarte et Fauchon à Bordeaux), Damien décide d'ouvrir son propre atelier à Saint-Malo, à la fois pour transmettre son talentueux savoir-faire et partager son péché mignon.

Il a accordé toute sa confiance à la marque KitchenAid® pour équiper son temple de la gourmandise, car pour lui, la pâtisserie est une science exacte qui exige des appareils fiables et d'une extrême précision.

### MERCOTTE



Mercotte est l'une des bloggeuses culinaires françaises les plus influentes avec 10 400 visiteurs uniques par jour. Cette mère de famille perfectionniste, passionnée de cuisine, a créé son blog [www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr) en 2005, faisant des desserts, du chocolat et des macarons sa spécialité. Elle est l'auteur de plusieurs ouvrages dont « Solutions Macarons » et anime une chronique culinaire quotidienne sur Radio France Bleu Pays de Savoie.

Connue et appréciée des plus grands chefs, elle se sent également très proche des internautes qui lui accordent leur confiance. Echange, partage, convivialité sont les principales motivations qui l'ont poussée à vouloir transmettre sa passion au plus grand nombre : en dévoilant ses recettes, en conseillant des restaurants ou des ouvrages qu'elle a aimés ou tout simplement en faisant revivre les événements et les manifestations auxquels elle participe.

Curieuse, pétillante et talentueuse, Mercotte a toujours fait confiance aux appareils KitchenAid® qui lui permettent de réaliser avec succès ses créations culinaires les plus audacieuses.

### Chloé SAADA



Chloé Saada a débuté sa carrière en tant que graphiste et photographe, après une formation à l'ESAG Penninghen. Cette jeune femme de 28 ans a toujours eu deux passions dans la vie : l'image et la cuisine. Férue de vintage, elle succombe donc au charme rétro d'un petit gâteau glamour et de ses décors féériques qui se conjuguent à l'infini, ouvrant ainsi sa première cupcakerie au cœur de Pigalle en 2010. Girly et trendy, elle choisit de décliner son univers de douceurs en rose !