



Le Goût du Geste

ZWILLING. Passion for the best.

Since 1731.

C'est parce qu'il se joue entre le geste, la lame et l'aliment une véritable histoire de goût que le choix d'un bon outil est essentiel : la découpe donne le sens; elle respecte la fibre et témoigne de l'expertise du geste.

Zwilling vous donne rendez-vous tout au long de ces trois jours pour découvrir toutes les facettes dans l'élaboration d'une recette réussie :

Venez-vous initier au plaisir de trancher et le geste deviendra simple chez vous aussi

La grande marque Fauchon vous dévoilera le secret de ses recettes les plus emblématiques

Ce sera aussi l'occasion d'aller à la rencontre de chefs et de découvrir leur philosophie du geste et du tranchant.

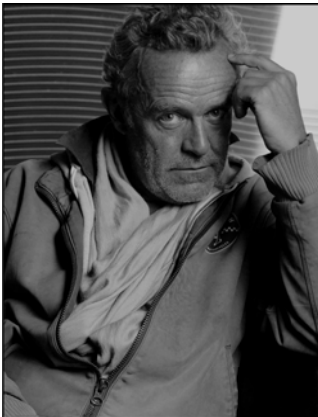
Programme et inscription sur la page suivante

Le Show du Chef



Hisayuki Takeuchi, chef de file de la Nouvelle Cuisine Japonaise et artiste cuisinier, mixe une culture scientifique et artistique, avec de profondes racines ancrées dans le Japon traditionnel et une imagination novatrice tournée vers le futur. Pour le Paris des Chefs et pour Zwilling, il présentera une cuisine "live« intitulée "L'âme du couteau"

Rendez vous le Dimanche 22 janvier et le lundi 23 janvier à 16h30 sur l'Espace Zwilling – Le Goût du Geste



Nul n'est besoin de présenter ce passionné des fruits et légumes et inspirateur de la nouvelle génération de chefs. Tel un peintre impressionniste, Alain Passard ne cesse, par petites touches, de chercher à rendre le meilleur du produit avec pour souci de le respecter. Il se fait ainsi l'interprète d'une saveur en privilégiant l'authenticité. Sur Paris des Chefs, retrouvez – le pour une démonstration autour de la dynamique du sabre

Rendez vous le mardi 24 janvier à 16h30 »à sur l'Espace Zwilling – Le Goût du Geste

Un Couteau - Une Recette



Boulangier, pâtissier et traiteur, FAUCHON invente chaque jour de nouvelles recettes. Inspirés par l'époque et par notre patrimoine culinaire ses chefs créent des saveurs gourmandes, légères, franches et innovantes, et dont le savoir faire associé à des outils d'excellence subliment le meilleur des matières premières.

Programme : Rendez-vous tous les jours à 14h sur l'Espace Zwilling – Le Goût du Geste

Dimanche 22 janvier

Salade de jeunes pousses et foie gras de canard cru à la fleur de sel -

Jean Pierre Clément, Chef de Cuisine FAUCHON et Manager produits frais

Bouchées minutes autour du Comté AOP et des fromages de chèvre de chez Alain

Jousseaume -- François Robin, Chef Fromager FAUCHON, MOF

Lundi 23 janvier

Carpaccio de st jacques et Bar de ligne en tartare -

Jean Pierre Clément, Chef de Cuisine FAUCHON et Manager produits frais

Mardi 24 janvier

Carpaccio de st jacques et Bar de ligne en tartare -

Jean Pierre Clément, Chef de Cuisine FAUCHON et Manager produits frais



L' Atelier de découpe

Animé par Yves Jasmin, chef cuisinier et conseil culinaire, venez vous initier tous les jours à 11h30 au maniement du couteau et devenez un pro de la découpe.

Inscription sur réservation sur site.



Soirée de clôture

Pour la soirée de clôture venez déguster le fameux jambon ibérique découpé dans les règles de l'art par Philippe Pantoli, Maître Coupeur ou Maestro Cortador, expert dans la découpe du Puro Iberica de Bellota .

Rendez vous le mardi 24 janvier à 19h30 » à sur l'Espace Zwilling – Le Goût du Geste