



De g. à d. Robin Dorgler, Chatchai Klanklong, Hubert Maetz, Remi Vanoverschelde, Hervé This, Julien Binz, Thierry Méchinaud, Yannick Germain et Kevin Stroh ©Nouvelles Gastronomiques

LA CUISINE NOTE À NOTE AVEC HERVÉ THIS ET LE CHEF JULIEN BINZ

Le 22 février 2022, Hervé This a organisé sous le patronage du Centre international de gastronomie moléculaire Inrae-AgroParistech, un stage de cuisine note à note au restaurant Julien Binz, à Ammerschwihr en Alsace. À leurs côtés, une dizaine de chefs, qui au terme de la journée, ont reçu leur premier certificat.

Pendant une journée, ils ont découvert les produits utilisables pour cette cuisine (des composés tous présents dans les aliments traditionnels), en vue de construire la consistance, la forme, la couleur, la saveur, l'odeur des mets préparés. Puis ils ont passé en revue les diverses initiatives mondiales, notamment le repas 100 % note à note que le chef Julien Binz a créé.

Les chefs présents ont alors participé à la confection de plusieurs recettes, tandis que ces dernières étaient discutées par Hervé This. Au menu de cette journée, Sorbet évocation betterave, nuage évocation amande/cerise ; Sponge cake évocation noisette ; Macaron évocation concombre et pin.

Pour rappel, en 2018, Julien Binz créait le premier menu 100% note à note, servi à une trentaine de convives, lors d'une conférence animée par Hervé This, inventeur du concept. (relire p. 7 DP)

La cuisine note à note, c'est quoi ? La cuisine note à note consiste à cuisiner en utilisant, non pas des ingrédients traditionnels, mais des composés purs, extraits des aliments ou synthétisés. En les combinant, on peut obtenir la consistance, la couleur, la saveur, l'odeur ou les apports nutritifs d'un plat. On peut ainsi créer des combinaisons infinies et totalement inédites.

Contact Presse

Sandrine Kauffer-Binz - 06 75 48 13 04 – sandrine@kauffer.fr

Communiqué de presse à télécharger sur le site et photos HD libres de droit

RESTAURANT JULIEN BINZ

7 rue des cigognes, 68770 Ammerschwihr, Alsace, France

03 89 22 98 23 - www.restaurantjulienbinz.com



Voir la vidéo du stage pratique