

Communiqué de presse

Les prix du Cinquième Concours International de Cuisine Note à Note ont été remis le 2 juin 2017 à Paris.



*Illustration 1: Un plat note à note du chef Andrea Camastra
(restaurant Senses, à Varsovie, Pologne)*

Le vendredi 2 juin 2017, à AgroParisTech (Paris, France), un jury composé de Andrea Camastra, Michael Pontif, Jean-Claude François, Patrick Terrien, Yolanda Rigault and Hervé This a remis les prix du Cinquième Concours de Cuisine Note à Note à Dao Nguyen et Pasquale Altomonte, pour la catégorie « professionnels » et à Shayne Curtin, pour la catégorie « étudiants ».

Ce Cinquième Concours International de Cuisine Note à Note avait pour thème « Les consistances fibreuses et les acidités ».

Il était organisé par Yolanda Rigault, Odile Renaudin et Hervé This (Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra). Il était soutenu par la Société Iqemus, la Société Louis François et les Editions Belin.

Pour cette nouvelle édition du concours, des concurrents de quinze pays ont concouru.



Illustration 2: De gauche à droite : Hervé This, Pasquale Altomonte, Dao Nguyen, Yolanda Rigault, Andrea Camastra, Jean-Claude François, Michael Pontif



Illustration 3: Le burger note à note de P. Altomonte et D. Nguyen

Centre International de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra



Illustration 4: Yolanda Rigault, Hervé This, Shayne Curtin, Michael Pontif et Jean-Claude François



LOUIS FRANÇOIS



Centre International de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra