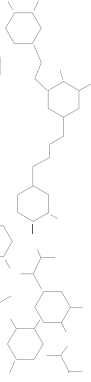
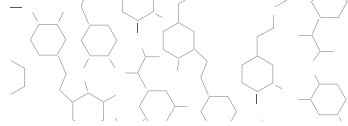




GOOD **F**OOD **bis** !



Goooood Food bis !

La Cité du Design, à travers son événement majeur, la Biennale Internationale Design 2006 Saint-Étienne, a souhaité évoquer les rapports sinueux entre l'alimentation et le design. Une manière de questionner les limites, les frontières, les collaborations, les traits d'union entre les professions. S'inscrivant parfaitement dans la vision pluridisciplinaire de la Cité du Design, l'exposition Goooood Food abordait d'une manière pédagogique, l'innovation et les nouvelles tendances culinaires. Pour cela, il a fallu le regard aiguisé et l'expertise incontournable d'Hervé This, chimiste, inventeur de la gastronomie moléculaire. Il a accepté de rejoindre le commissariat de Goooood Food, et ensemble, nous avons bâti, croisé les regards. Pour offrir et partager, telle la cuisine elle-même. L'attrait de l'exposition réside dans sa dimension interactive. Que serait une cuisine factice, avec indiqué « Ne pas manger » ? Parce que, ici, il est question de goûter, tester, commenter, regarder, sentir, toucher.

Tel est l'esprit Goooood Food. Voici ce qui contribuera, nous le souhaitons, au succès de **Goooood Food bis !** à Amsterdam les 11 et 12 mai prochain. À l'initiative de la Maison Descartes, l'exposition s'exporte, pour la première fois, en dehors des frontières de sa création. Cette invitation nous a permis de reconstruire, redéfinir certains contours de l'exposition. D'autres chefs nous rejoignent, d'autres expériences, d'autres regards. C'est ainsi que nous avons exclusivement à Amsterdam, une recette de Thierry Marx, de nouvelles recettes de Pierre Gagnaire, l'ami fidèle d'Hervé This et la dégustation de « Initiation Karma » de la prometteuse Tiphaine Campet. Il sera aussi question de manipuler, pour mieux s'interroger : stimulons le goût, la vision, perturbons-les, concentrons-nous sur le bruit de l'aliment, voyons nos sensations, exprimons-les.

Discutons aussi. Avec les chefs et designers mis en exergue ici, le temps de débats. Chercheurs aussi. Parce qu'il faut continuer à questionner, enrichir nos connaissances. Pour les interpréter. Car au fond, tel est bien le point de départ de cette aventure menée avec Hervé This : l'invention, tout comme la science sont sans fin. C'est pourquoi, face à la grande table de tests, manipulations et dégustations, nous avons choisi de présenter, une collection de 12 pièces en céramique blanche répondant à la commande suivante :

« Chers designers,
Votre mission est de créer un plat en référence à votre région du monde. Il sera réalisé en céramique blanche, isolé de tout motif, de manière à valoriser la forme et l'usage ».
A chacun des designers internationaux son interprétation.
Regardons.

Bon appétit.

Céline Savoye
Commissaire, Cité du Design

Goooood Food bis !

The Cité du Design, through the major event that was Saint-Etienne's 2006 International Design Biennial, wanted to show the various associations between food and design. A way of asking questions about limits, frontiers, collaborations and links between professions. The Goooood Food exhibition, which fits perfectly with the broad vision of the Cité du Design, tackled innovation in an almost educational fashion. Innovation and new culinary trends. To do so, the sharpened viewpoint and expertise of Hervé This, which is something that cannot be ignored, was necessary, in his capacity as a chemist and inventor of molecular gastronomy. He agreed to join the commissionership of Goooood Food, and together we have built and intersected our viewpoints. To provide and share, like cooking itself. The exhibition's attractiveness derives from the fact that it is interactive. What would be the use of a pretend kitchen, with directions saying "Do not eat"? Because here, everything is a matter of tasting, testing, commenting on, looking at, feeling and touching.

So there is our summary of the Goooood Food spirit. This is what we hope will make Goooood Food bis! a success in Amsterdam on 11th and 12th May. In fact the exhibition is travelling abroad for the first time, beyond the borders within which it was created, on the invitation of Maison Descartes. This invitation has made it possible for us to reconstruct and redefine certain outlines of the exhibition. Other chefs are joining us, with other experiences and other viewpoints. This is how we have come to have, exclusively in Amsterdam, a recipe by Thierry Marx, new recipes by Pierre Gagnaire, old friend of Hervé This, and the "Karma Initiation" tasting from up-and-coming Tiphaine Campet. It is also a matter of manipulating in order to be in a better position to ask oneself questions: we should stimulate our tastes and sights, disrupt them, focus on the sound of the food, see our sensations and express them.

We should also discuss them. Along with professionals from professions on which we are focusing, this is a time for round tables: chefs and designers. Researchers too. Because we have to carry on asking questions and enriching our knowledge. In order to interpret this knowledge. Since at its core, this is exactly what we have been saying to ourselves with Hervé This: just like science, invention is endless. This is why, when faced with the large selection of tests, manipulations and tastings, we have chosen to present a collection of 12 pieces in white ceramic, which meet the following requirement:

"Dear designers,

Your quest is to create a dish that can be used as a reference for your region of the world. It should be produced on white ceramic, without any pattern, in order to enhance the value of shape and use".

It will be up to each of the international designers to make his or her own interpretation. Let us see what is produced.

Bon appétit.

Céline Savoye
Commissioner, Cité du Design

Goooood Food bis!
2



Gooood food,
Biennale Internationale Design 2006 Saint-Étienne - Novembre 2006
Saint-Etienne International Design Biennial 2006 - November 2006

Table for tests, manipulations and tastings

Starting from the idea that theory cannot suffice and that dialogue is a valuable path towards applying science, conducting a culinary experiment was quickly put forward as an effective response to our questions. Food is a complex material, but one which is accessible for analysis and experimentation. This is why cooks, industry, technical education and designers find it so fascinating. And let's not forget the consumer, who is always tempted by discovery.

Let's take food and analyse it via our senses and via the experience of our palate. Let's sharpen our senses by explicitly separating sight from taste, taste from smell and so on. We then obtain a series of tests, stimulating each of our senses, so that we are better able to identify their roles.

Thus a red fruit jelly that is blue in colour is immediately likened to blackcurrant. Sight blurs and diverts our perception of taste straight away. Let's invite our visitors to drink, out of a black glass, water to which mixtures of our most common flavours have been added. The experiment is striking: less than half of people recognise the taste...

Given that form is a multifaceted thing, or, in other words, that it is not just geometric, but also sapid, gustatory and odorous, a form can take on an appearance other than that which we perceive. Our sight is the first of our senses to be stimulated – I see before putting food in my mouth 'it filters our possibilities for recognition, so that, once through the filter, it is now only possible for us to make a choice within the filtered part'.

What happens when we do away with one of our senses?

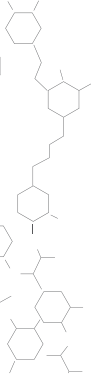
If, for example, we were to make the olfactory form disappear by using an aquarium pump, the tube of which is positioned in one nostril while the other is blocked up using plasticine. Air from the pump ventilates the palate, so that we are only confronted with the sapid form of the food (as well as the visual form). This means that there is no olfactory interference. It is almost like rediscovering food.

It is surprising to note the attractiveness of these simple tests. We have also seen how successful cookery demonstrations are. We are obliged to agree that 'food' gathers people together. Cookery wins the crowds. Let's not forget Hervé This' heartfelt cry: 'cookery is, first and foremost, love that we are giving'.

If, then, we start speaking of love, it is quite clear that at that moment cookery is beyond any objective analysis. Because it is also created by artists. This is without, in any way, under-estimating the cooking of craftsmen and the cooking of industry. It is simply a different thing. Let's go back to the cooking of artists. The tastings set up here attest to the quite remarkable experience of our emotions. Of course, these tastings are also a photograph, an inventory of fixtures of the latest culinary trends. Tiphaine Campet reexamines molecular cookery with an alginate pearl that has been reversed towards a floral theme, the orchid. Pierre Gagnaire is constructing leaves for a 'salade de l'abbé Nollet' and is devoting himself to 'culinary constructivism' (a movement that is defined by Hervé This on page 26). Finally, Thierry Marx, the undisputed chef of the new generation, tackles the meeting of cultures with ravioles, the traditional steam cooking of which is associated with western ingredients.

At a time when cookery is being shown at the Documenta de Kassel in June, with the foams and emulsions of Ferran Adrià, the didactic and educational experiment proposed here, albeit through simple manipulations and test situations, shows a real desire to make our relationship with food understood. The idea is then to go beyond the food experiment in order to assess the dishes: the cuisine of the chefs.

Céline Savoye



La table de tests, manipulations, dégustations

Partant du constat que la théorie ne peut suffire et que le dialogue est un chemin précieux vers les applications de la science, la pratique d'une expérience culinaire a été très vite proposée comme une réponse efficace à nos questions. L'aliment est un matériau complexe, mais accessible à l'analyse et à l'expérimentation. C'est pourquoi il fascine tant les cuisiniers, l'industrie, la technique, les designers aussi. Sans oublier le consommateur toujours tenté par la découverte. Prenons l'aliment et analysons-le, via nos sens et par l'expérience de notre palais. Aiguisons nos sens en séparant explicitement, la vue du goût, le goût de l'odorat et ainsi de suite...

Nous obtenons une série de tests stimulants chacun de nos sens, de manière à mieux identifier leurs rôles.

Ainsi, une pâte de fruit rouge par exemple teintée bleue est immédiatement assimilée au cassis. La vue brouille et déroute immédiatement notre perception du goût. Invitons les visiteurs à boire dans un verre noir de l'eau additionnée de sirops d'arômes les plus communs. L'expérience est frappante : moins de la moitié reconnaissent le goût...

Considérant que la forme est multiple, autrement dit, qu'elle n'est pas seulement géométrique, mais également sapide, gustative, odorante, une forme peut prendre une apparence qui n'est pas celle que nous percevons. La vision est le premier sens stimulé (je vois avant de mettre l'aliment dans la bouche) « il filtre les possibilités de reconnaissance, de sorte que, une fois le filtre passé, nous n'avons plus la possibilité que de choisir dans la partie filtrée. »

Que se passe-t-il lorsque nous supprimons l'un de nos sens ?

Faisons disparaître maintenant la forme olfactive à l'aide d'une pompe à aquarium dont le tube est placé dans une narine tandis que l'autre est bouchée par de la pâte à modeler. L'air de la pompe ventile le palais, de sorte que nous ne sommes confrontés qu'à la forme sapide de l'aliment (la forme visuelle également). Aucun parasitage olfactif. C'est presque une redécouverte de l'aliment.

Il est surprenant de constater l'attraction que produisent ces tests simples. On connaît aussi le succès des manifestations à caractère culinaire. Force est de constater que « l'aliment » rassemble. La cuisine rallie les foules. Souvenons-nous du grand cri du cœur d'Hervé This : « la cuisine, c'est d'abord de l'amour que l'on donne ».

Si alors nous parlons d'amour, il est bien évident que la cuisine échappe à cet instant à toute analyse objective. Parce qu'elle est aussi créée par des artistes. Sans pour autant sous-estimer la cuisine des artisans, la cuisine de l'industrie. C'est tout simplement différent. Revenons à la cuisine des artistes. Les dégustations mises en œuvre ici attestent l'expérience toute singulière de nos émotions. Bien sûr, ces dégustations sont aussi une photographie, un état des lieux des dernières tendances culinaires. Tiphaine Campet revisite la cuisine moléculaire avec une perle d'alginate inversée à la thématique florale, l'orchidée. Pierre Gagnaire construit des feuilles pour une « salade de l'abbé Nollet » et s'adonne au « constructivisme culinaire » (courant défini par Hervé This - page 21). Enfin, Thierry Marx, chef incontesté de la nouvelle génération, aborde le croisement des cultures avec des ravioles dont la traditionnelle cuisson vapeur s'associe à des ingrédients occidentaux.

À l'heure où la cuisine s'installe à la Documenta de Kassel en juin prochain avec les écumes et émulsions de Ferran Adrià, l'expérience didactique et pédagogique proposée ici, qu'elle soit par de simples manipulations, de situations de tests témoigne d'une véritable envie de faire comprendre notre relation à l'aliment. Puis dépasser l'expérience alimentaire pour apprécier les mets : la cuisine des chefs.

Céline Savoye

Ces expériences ne seraient possibles sans le solide concours de deux écoles de cuisine. L'une est française, il s'agit du Lycée des métiers de la restauration et de l'alimentation « Les Petites Bruyères » de Saint-Chamond (Loire) avec qui la Biennale Internationale Design 2006 Saint-Étienne a collaboré en novembre dernier.

L'autre, est néerlandaise, Skotel, Hotelshool La Haye. Ensemble et pendant deux jours, elles s'attacheront à rendre les expériences, inédites, pour chacun des visiteurs. Elles réaliseront les recettes des chefs, pour notre plus grand plaisir gustatif. Avec pour chacune séparément, un entraînement de quelques semaines, avant de mettre en commun les 11 et 12 mai 2007 dans la cuisine de la Maison Descartes, réouverte pour l'occasion.

These experiments would not be possible without the valuable assistance of two cookery schools. One is France's Saint-Chamond (Loire) hotel school, with which the Saint-Etienne International Design Biennial 2006 worked last November. The other, Skotel, Hotelshool La Haye, is Dutch. Together and over two days, they will be endeavouring to provide every one of their visitors with unique experiences. They will be producing chefs' recipes for our gustatory pleasure. For each of these there will be training lasting a few weeks, before bringing them all together on 11th and 12th May in the kitchen of the Maison Descartes, which is reopening for the occasion.

Lycée des métiers de la restauration et de l'alimentation - « Les Petites Bruyères » Saint-Chamond

Françoise DUMAS, Directrice

« Nos élèves préparent différents niveaux de diplômes de qualification professionnelle et le projet de l'établissement se décline dans trois directions :

- former des professionnels
- construire des citoyens
- ouvrir sur l'Europe et le monde

La formation dispensée dans le lycée associe étroitement l'enseignement professionnel et l'enseignement général.

Adoptées par passion, ou de manière plus raisonnée, ces formations répondent à un secteur porteur d'emplois. »

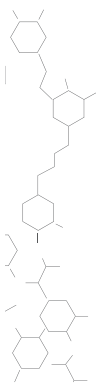
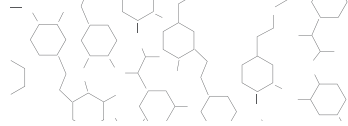
“Our students are currently preparing for various vocational diplomas. Our school project has been defined in the three following directions:

- to form professionals
- to make fully aware citizens
- to create interest on Europe and the world

The syllabus proposed in our school closely creates links between vocational and general subjects.

As it was chosen with passion, or sometimes for sensible reasons, our syllabus gives many opportunities in a professional area that offers numerous jobs.”





Hotelschool The Hague

(ECOLE HÔTELIÈRE DE LA HAYE)

QUI SOMMES-NOUS ? Fondée en 1929, l'école hôtelière de La Haye est l'une des dernières écoles supérieures professionnelles autonomes aux Pays-Bas. Figurant parmi les meilleures écoles d'hôtellerie internationales, elle est aussi parmi les plus innovatrices. L'école hôtelière La Haye est un institut de savoir et d'apprentissage entièrement autonome disposant d'une expertise extraordinaire dans le domaine de la gestion hôtelière depuis bientôt 75 ans.

NOTRE MISSION : L'école hôtelière cherche à maintenir et à développer la position unique qu'elle a conquise dans les dernières années. La Hotelschool est un niche player ; elle veut assurer la qualité dans son domaine d'expertise principal. Selon le *Caterer and Hotelkeeper* (paru le 10 août 2006), la Hotelschool La Haye, l'Ecole Hôtelière de Lausanne en Suisse et la School of Hotel Administration (Cornell University aux Etats-Unis) sont les trois grands centres internationaux d'éducation hôtelière. Tous sont reconnus dans le monde entier comme des phares d'excellence et ils ont formé de nombreux gestionnaires hôteliers de premier plan.

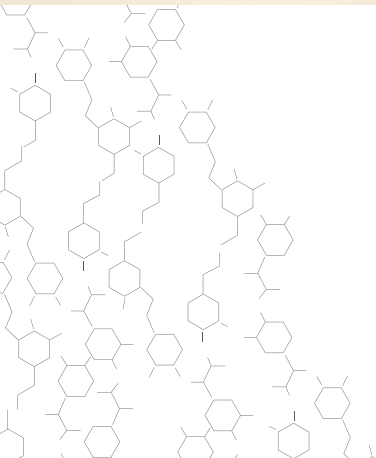
QU'EST-CE QUI FAIT LA PARTICULARITÉ DE L'ÉCOLE ? L'école hôtelière de La Haye enseigne des savoirs pratiques aussi bien que théoriques, pour préparer ses étudiants à une position de cadre. L'école met en valeur son aspect international, l'ouverture sur le monde des entreprises, le contact humain et l'innovation. L'école hôtelière de La Haye est une école fascinante dans l'un des domaines d'entreprise les plus passionnants au monde: l'industrie hôtelière !

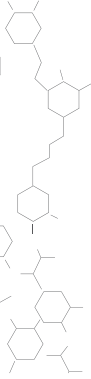
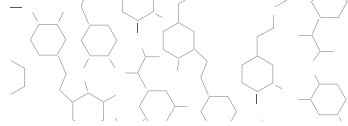
WHO ARE WE? Hotelschool The Hague is one of the last independent single sector Universities of Applied Sciences in The Netherlands. Founded in 1929, Hotelschool The Hague is for students, its staff and international industry one of the leading and most innovative international business schools in the world, specialized in the hospitality industry. Hotelschool The Hague is a completely independent knowledge and learning institute, with an extraordinary expertise in the field of hotel and hospitality management of almost 75 years.

OUR MISSION: The Hotelschool seeks to maintain and expand the unique position that it has built up over recent years. The Hotelschool is a niche player and concentrates on supplying quality within the main field of its expertise. To quote *Caterer and Hotelkeeper*, the 10th of August 2006, The Hotelschool, along with the Ecole Hoteliere de Lausanne in Switzerland and the school of Hotel Administration at Cornell University in the USA, make up the big three international centres of hotel education. All three are recognised around the world as beacons of excellence and have turned out many of the world's top-level hotel managers.

WHAT MAKES THE SCHOOL SO SPECIAL? Hotelschool The Hague wants its students to develop both practical and theoretical skills, in order to be fully prepared for a position at a senior management level. The school strongly focuses on being Business oriented, Internationally oriented, Human-oriented and Innovative. A fascinating school in one of the most exciting fields of business in the world: the hospitality industry!







Pierre Gagnaire, né dans une famille de restaurateurs, commence à seize ans un apprentissage de cuisinier chez Jean Vignard à Lyon ; il sera son dernier apprenti. Cet homme âgé, formateur vingt ans plus tôt du regretté Alain Chapel, lui inculque, sans qu'il s'en doute encore, quelques clés essentielles de l'Art culinaire : précision de l'assaisonnement et de cuisson, qualité du produit choisi avec soin et cuisiné à maturité. Onze ans plus tard, Pierre Gagnaire ouvre son premier restaurant. Et c'est en lisant un texte commentant un de ses plats que se révèle à lui le sens du métier qu'il exerce : la cuisine peut être un réel moyen d'expression et de relation aux autres. Comme la peinture ou la musique, elle est capable de communiquer des émotions, du plaisir, du bien-être. Dès lors, elle devient pour lui une aventure, un jeu, une piste sans fin.

Born into a family of restaurateurs, started as an apprentice chef at 16 years old with Jean Vignard in Lyon: he was to be his last apprentice. Having trained the sadly missed Alain Chapel, twenty years before, Jean Vignard inculcated in the young apprentice some of the essential keys to the culinary arts; precision in the seasoning, and the cooking time, the quality of carefully selected ingredients, finely prepared. Pierre Gagnaire opened his first restaurant eleven years later, and it was while reading a critique of one of his culinary creations that he realised the full meaning of his trade ; it's ability to be a real means of expression and relation with others. In the same way as painting or music, cuisine is capable of communicating emotions, pleasure and well-being. From that day on cooking became for him an adventure, a game, a never ending road.

« Sucré. Salé », Éditions de la Martinière - www.pierre-gagnaire.com

RECETTE DE PIERRE GAGNAIRE

Salade de l'Abbé Nollet

Feuilles de vinaigrette, Feuille de betterave rouge, Feuilles de champignons de Paris, Feuilles de poivron rouge

Feuilles de vinaigrette

Marché :

100 g de vinaigre de riz
50 g de sucre
300 g d'eau de source
1 g de sel
16 g d'agar agar
150 g d'huile d'olive

Méthode : Porter à ébullition l'eau, le vinaigre de riz, le sel et sucre. Dissoudre l'agar-agar en fouettant énergiquement. Emulsionner hors du feu au mixer en incorporant l'huile d'olive. Étaler le mélange encore très chaud à l'aide d'une règle sur une surface plane et lisse sur une épaisseur de 1 mm. Laisser refroidir complètement la préparation, la détailler. Réserver au froid.

Feuilles de betterave rouge

Marché :

500 g de betterave rouge crue épluchée
1/2 l d'eau de source
10 g d'agar agar
Sel PM

Méthode : Tailler la betterave rouge en très fines lamelles. Porter l'eau à ébullition. Verser l'eau bouillante sur la betterave taillée, saler et couvrir hermétiquement avec du papier film. Laisser infuser à température ambiante pendant 2 h environ. Filtrer l'eau au chinois étamine. Porter cette eau à ébullition et dissoudre l'agar-

Feuilles de champignons de Paris Marché :

800 g de champignons de Paris
1/2 l d'eau de source
15 g de jus de citron
5 g de sel
10 g d'agar-agar

Feuilles de poivron rouge Marché :

800 g de poivron rouge
10 g agar-agar
Sel et poivre PM

agar au fouet. Verser sur une surface lisse et plane, égaliser avec une règle à 1 mm d'épaisseur. Laisser refroidir complètement avant de détailler. Réserver au froid.

Méthode : Emincer finement les champignons. Mettre les champignons, l'eau, le jus de citron, le sel dans une casserole haute. Porter à ébullition. Couvrir la casserole hermétiquement et laisser infuser sur une chaleur très douce pendant 1 h. Filtrer le jus clair au chinois étamine en pressant bien les champignons pour extraire le maximum de saveur. Porter 1/2 l du bouillon de champignon à ébullition et dissoudre l'agar-agar au fouet. Verser sur une surface plane et bien lisse, égaliser avec une règle à 1 mm d'épaisseur. Laisser refroidir complètement avant de détailler. Réserver au froid.

Méthode : Déposer les poivrons rouges dans une plaque à rôtir. Enfourner dans un four très chaud pendant 15 à 20 min environ en les tournant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas. Débarrasser dans une plaque froide et couvrir hermétiquement avec un papier film, laisser refroidir à température ambiante (la vapeur qui se dégagera facilitera l'épluchage et terminera la cuisson des poivrons). Peler et épépiner les poivrons en conservant l'eau qui se sera formée dans la plaque et à l'intérieur des poivrons. Mixer au blender la chair des poivrons et l'eau de cuisson assaisonner de sel et poivre. Passer au chinois étamine sans fouler. Porter 1/2 l de coulis liquide à ébullition et dissoudre l'agar-agar au fouet. Etaler le coulis sur une surface lisse et plane ; égaliser à l'aide d'une règle à 1 mm d'épaisseur. Laisser refroidir complètement, détailler et réserver au froid.



Salade de l'Abbé Nollet

Vinaigrette leaves - Beetroot leaves - Cultivated mushroom leaves - Red pepper leaves

Vinaigrette leaves

Ingredients:

100 g rice vinegar
50 g sugar
300 g spring water
1 g salt
16 g agar-agar
150 g olive oil

Red beetroot leaves

Ingredients:

500 g cleaned, peeled beetroot
1/2 l spring water
10 g agar-agar
Salt (as required)

Cultivated mushroom leaves

Ingredients:

800 g cultivated mushrooms
1/2 l spring water
15 g lemon juice
5 g salt
10 g agar-agar

Red pepper leaves

Ingredients:

800 g red pepper
10 g agar-agar
Salt and pepper (as required)

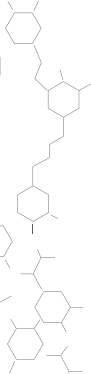
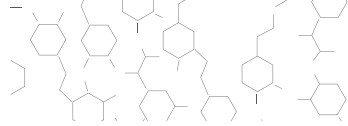
Method: Bring the water, rice vinegar, salt and sugar to the boil. Dissolve the agar agar by whisking it vigorously. Emulsify in a blender, adding the olive oil. Spread the mixture onto a smooth, flat surface, so that you have a thickness of 1 mm. Let it cool completely and divide it up. Keep cold.

Method: Cut the beetroot into very fine slices. Bring the water to the boil. Pour the boiling water over the sliced beetroot, add salt and seal with clingfilm. Allow to infuse at room temperature for around 2 hours. Filter through muslin. Bring the liquid to the boil and dissolve the agar-agar by whisking. Pour onto a smooth, flat surface and use a ruler to obtain a level thickness of 1 mm. Allow to cool completely before dividing up. Keep cold.

Method: Slice the mushrooms thinly. Put mushrooms, water, lemon juice and salt in a tall saucepan. Bring to the boil. Seal lid tightly and allow to infuse over a very low heat for 1 hour. Filter through muslin, pressing the mushrooms hard to extract as much flavour as possible. Bring 1/2 l of the mushroom stock to the boil and dissolve the agar-agar by whisking. Pour onto a smooth, flat surface and use a ruler to obtain a level thickness of 1mm. Allow to cool completely before dividing up. Keep cold.

Method: Put the red peppers into a roasting dish. Place in a very hot oven for around 15 to 20 minutes, turning them regularly to avoid burning. Tip into a cold dish, seal tightly with clingfilm and allow to cool down at room temperature (the steam that comes off will make it easier to peel the peppers and will finish off the cooking). Peel and deseed the peppers, retaining the liquid from the dish and from inside the peppers. Blend the flesh of the peppers with the cooking liquid, seasoning with salt and pepper. Strain through muslin without applying pressure. Bring 1/2 l of the liquid to the boil and dissolve the agar-agar by whisking. Pour onto a smooth, flat surface and use a ruler to obtain a level thickness of 1mm. Allow to cool completely before dividing up. Keep cold.





Thierry Marx*, la cuisine de Thierry Marx transforme chaque dîner au château Cordeillan-Bages en une expérience unique et jubilatoire. Totalement originale, elle propose des alliances subtiles, entre ordre et fantaisie, préparées à partir des meilleurs produits de la région. Chef du XXI^e siècle, il compose une cuisine à l'avant-garde des textures et des saveurs et de tradition réinventée. Tout au long de la semaine, Thierry Marx élabore de nouveaux plats dans son laboratoire culinaire. Ses créations sont alors présentées dans le menu spécial proposé le dimanche. Pour toute table de 4 personnes minimum, l'un des convives est invité à déjeuner en échange d'une critique. C'est ainsi que de nouveaux plats sont mis à la carte régulièrement, proposés aux 50 couverts du restaurant après avoir reçu l'approbation de ces « dégustateurs éclairés ».

The cuisine of Thierry Marx transforms every dinner at the Chateau Cordellian-Bages, into an unique and jubilatory experience. It is totally original, with a subtle blending of tradition and fantasy, prepared from the finest regional produce. Thierry is a Chef from the 21st century, composing an avant-garde cuisine with textures and flavours and re-invented tradition. He spends his week elaborating new dishes in his culinary laboratory; his new creations are then presented in the special Sunday menu. For every table with at least four customers, one of them is invited to dine freely in exchange for his critique of the meal. The menu à la carte is thus regularly up-dated with new dishes and proposed to the 50 place settings of the restaurant, having received the approval of the "enlightened tasters".

www.cordeillanbages.com

Raviole bras croisés, pomme Granny Smith et hareng fumé /

Crossed Arms Ravioli,

Granny Smith and smoked herring

Pour 10 personnes/ for 10 persons

Pâte jaune/The yellow dough

150 g de farine/ flour
150 g de semoule fine de blé/
fine semolina
90 g d'eau/ water
1 jaune d'œuf/ egg yolk

Farce pour les ravioles/ The ravioli stuffing

500 g de hareng fumé/ smoked
herring
2 pommes/ apples Granny Smith

Sauce Mozzarella/ Mozzarella Sauce

2 Mozzarella liquide (Buffala)
100 g de bouillon de légumes/
vegetable broth
20 g de féculé de pommes de terre/
potato flakes
sel, poivre/ salt pepper
20 g d'huile d'olive/ olive oil
Sel de pomme/ the apple salt
Peau de 4 pommes/ peelings of
4 apples Granny Smith
1 pincée de Fleur de sel/ Maldon salt

* Conférenciers / Speakers

Méthode

Adaptés à un concept de la cuisine chinoise, la cuisson vapeur instantanée d'une pâte à raviole, deux produits occidentaux, le hareng fumé et mariné dont le gras répond à la saveur acidulée d'une pomme verte crue.

1. Préparation de la pâte jaune

Dans un robot-coupe, mélanger la farine, la semoule de blé fine, le jaune d'œuf et ajouter tout doucement 9 cl d'eau minérale, puis réserver cette boule au froid pendant 30 min.

2. Préparation de la pâte noire

Mélanger au robot-coupe la farine, la semoule de blé fine, les jaunes d'œufs, 2,5 cl d'eau et 10 g d'encre de seiche. Il est normal d'obtenir alors une pâte très souple et très collante.

3. Préparation de la farce des ravioles

Tailler les harengs fumés de grande qualité, en petits dés de 1 mm de côté. Faire de même pour la pomme Granny Smith, et ajouter la peau de citron râpée à la râpe microplane ainsi que le jus de citron.

4. Préparation du bouillon de légumes

Faire suer tous les ingrédients avec 1 cl d'huile d'olive, mouiller avec 1 l d'eau, laisser cuire pendant 25 min recouvert d'un film alimentaire. Laisser infuser 25 min et chinoiser.

5. Préparation de la sauce mozzarella

Mettre dans une poche sous vide, 10 cl de bouillon de légumes, les mozzarella et le liquide contenu dans les sachets, 20 g de flocons de pomme de terre, sel et poivre, 2 cl d'huile d'olive. Cuire le tout à 65° C, pendant 45 min. Cette préparation peut être réalisée aussi bien sur une plaque que sur un feu doux, dans les mêmes temps de cuisson. A la fin de la cuisson, émulsionner cette préparation au blinder ou au mixeur, et réserver.

6. Préparation du sel de pomme

Sécher les épluchures de pommes dans une étuve à 80° C. Eviter toute coloration. Après séchage total, réduire ces peaux de pommes séchées en poudre en les additionnant de sel de Maldon et réserver dans un endroit sec.

Method

A Chinese cookery concept, the instantaneous steaming of stuffed dumpling, is adapted to two western ingredients smoked, marinated herring whose fattiness responds to the acidic flavour of a raw granny apple.

1. Preparation of the yellow dough

In a robot-coupe, combine the flour, fine semolina (cream of wheat), egg yolk and gradually add the 90 ml (3 fl oz/ 1/3 cup) mineral water. Reserve this ball of dough in the refrigerator for 30 min.

2. Preparation of the black dough

In a robot-coupe food processor, process the flour, the fine semolina, the egg yolk, 250 ml (8 fl oz/1 cup) water and the 10 g (1/4 oz) squid ink. The resulting dough should be very soft and sticky.

3. Preparation of the ravioli stuffing

Dice the smoked herring into 1 mm (1 1/12 in) cubes. Do the same with the Granny Smith apple, and add the zest of a lemon grated on a microplane grater, as well as the lemon juice.

4. Preparation of the vegetable broth

Heat 10 ml (2tsp) oil in a frying pan and sweat the vegetables. Add 1 l (1 pints/4 cups) water, cover with clingfilm (plastic wrap) and cook for 25 min. Leave to infuse for 25 min then strain through a conical sieve.

5. Preparation of the mozzarella sauce

To a vacuum bag add 100 ml (3 fl oz 1/3 cup) vegetable broth, the mozzarella cheeses with the liquid contained in the packaging, 20 g (3/4 oz/4 tsp) potato flakes, salt and pepper and 20 ml (4 tsp) olive oil. Cook at 65° C (150° F) for 45 min. The sauce can also be prepared just as well on an induction coil or on low heat using the same cooking times. When cooked, emulsify the sauce in a blender or mixer and reserve it.

6. Preparation of the apple salt

Dry the apple peelings in a dryer or oven at 80° C (175° F). Avoid browning. When they are completely dry, reduce the peelings to a powder. Add the Maldon salt and store in a dry place.



Tiphaine Campet*

étudiante en Master 2 à l' Université de Paris I, Tiphaine Campet rédige actuellement un mémoire sur le thème « la cuisine expérimentale, un art plastique ? ». Elle est également titulaire d'une maîtrise d'arts plastiques de l'Université Paul Verlaine de Metz, en ayant réalisé une analyse sur « l'Art culinaire de Ferran Adria », travail au cours duquel elle entame une participation active aux séminaires de gastronomie moléculaire présentés par Hervé This à Paris. Elle partage son temps entre recherche fondamentale et expérimentations culinaires, tirant ainsi partie de sa formation à l'école supérieure de cuisine française Ferrandi et des stages effectués dans divers restaurants, notamment « El Bulli » à Cala Montjoi en Espagne. Ses travaux d'écriture analytique et théorique autour de l'esthétique culinaire associés à ses propres créations lui permettent d'être reconnue rapidement par le milieu professionnel : elle fut ainsi lauréate du trophée de la 1^{ère} Rencontre Science & Cuisine en 2006.

A Masters degree student at the University of Paris, Tiphaine Campet is preparing a dissertation on the theme 'Experimental cuisine, a plastic art ?' She also holds a Masters degree in Plastic Arts from the Paul Verlaine University in Metz, having developed an analysis of the culinary art of Ferran Adria. During these studies she took an active part in the seminars on molecular gastronomy presented by Hervé This in Paris. She divides her time between fundamental research and culinary experimentation, drawing on her training obtained at the Ferrandi Higher School of French Cuisine, and from work experiences in various restaurants, notably at the 'El Bulli' in Cala Montjoi in Spain. Her work on analytical and theoretical writing on the subject of culinary aesthetics, combined with her own creations, brought rapid recognition in professional circles: she was awarded the trophy at the 1st Science and Cuisine Congress in 2006.

Sphère en alginate inversée de la boisson traditionnelle libanaise "Sahlab" avec une orchidée Karma cristallisée.

Sahlab : boisson/entremet fait à base de lait entier et de poudre de racines d'orchidée.

Orchidée Karma : produit récent. C'est la seule orchidée comestible sur les 30 000 variétés connues. A conserver 14 jours entre 2 et 4°C.

« Initiation Karmique » © Recette

Pour cristalliser les orchidées : Allumer le four à 70°C. Battre très légèrement du blanc d'œuf et en badigeonner délicatement au pinceau les orchidées Karma entières. Tremper immédiatement dans du sucre semoule et entreposer au four sur une plaque de silicone durant 3 h. Conserver à température ambiante. Les fleurs doivent être figées et bien craquantes...

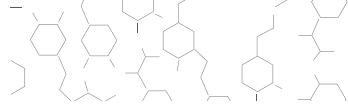
Pour le mélange de Sahlab :

Porter à ébullition 20cl de lait entier, ajouter en fouettant et ajouter 100g de poudre Sahlab et mélanger jusqu'à formation d'un empois. Hors du feu, ajouter 1 bonne cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Pour la sphère de Sahlab :

Préparer la veille un bain d'alginate à 1%. Immerger le sahlab très chaud à l'aide de la cuillère sphérique (repère 1 Teaspoon) dans le bain d'alginate et laisser prendre environ 1 min. Retirer la sphère à l'aide d'une cuillère ajourée prévue à cet effet et disponible dans certain kit « alginate ». Bien égoutter en passant un papier absorbant en dessous de la cuillère (sans quoi la sphère détrempait la fleur cristallisée lors du dressage) et saupoudrer de cannelle moulu.





La sphère est tiède, onctueuse mais non liquide à l'intérieur. La cannelle n'est pas trop présente et l'eau de fleur d'oranger apporte une subtilité, un parfum léger bien plus intéressant que l'eau de rose qui écoeure quelque peu (autre alternative proposée dans la préparation du Sahlab).

« Initiation Karmique » © Dressage

Disposer une sphère de Sahlab saupoudrée de cannelle au cœur d'une petite orchidée Karma cristallisée. Décorer de sucre rose.

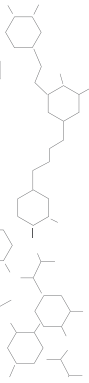
« Initiation Karmique » © Concept

Expérience culinaire proposant d'initier son corps à l'ingestion d'un mets alliant beauté esthétique, poésie et symbolisme.

« Karma » en Sankrit, signifie acte, action. Ce terme est utilisé dans plusieurs religions orientales, il désigne le cycle des causes et conséquences lié à l'existence des êtres sensibles. Le « karma » est la somme de ce qu'un individu a fait, est en train de faire et fera. Dans les religions incorporant les concepts de réincarnation ou de renaissance, les effets de ces actes karmiques se répercutent sur les différentes vies d'un individu. Le concept du karma peut également être retrouvé dans des mouvements ésotériques occidentaux, comme le mouvement de la rose-croix qui permet d'accéder à un « état de perfection spirituelle et morale ».

Le signifié "Initiation Karmique"© induit une double référence suivant une mise en abîme de l'usage d'une fleur d'orchidée « Karma » dans une évocation de cette symbolique de la réincarnation, du respect de chaque entité vivante telle quelle soit, y compris les végétaux. L'ingestion s'appréhende tel un acte karmique car ce produit à l'origine purement esthétique et à la fonction originellement décorative et odorante, devient ici à travers sa sublimation culinaire, un moyen de s'appropriier ses vertus. Si dans sa culture originelle, on prête au Sahlab ou « Sahlep » des vertus aphrodisiaques ; la boisson libanaise réalisée à partir de poudre de racines d'orchidées induit une sémantique anecdotique puisque le terme « orchid » est dérivé du mot grec « testicule » ; on envisage sa préparation dans cette configuration actuelle et occidentalisée, suivant une tendance qui est à la transposition de produits de beauté vers le domaine de la gastronomie.

Ce mécanisme, « on est ce que l'on mange », est directement issu du principe des anthropophages qui désirent s'appropriier les qualités intrinsèques de l'être ou de l'entité ingérée. En incorporant cette proposition allégorique de la beauté cosmétique, on effectue une sorte de transfert corporel des propriétés cosmétiques par l'interne.



An inverted alginate sphere made of traditional Lebanese 'Sahlab' laid on a crystallised 'Karma orchid' flower

Sahlab : drink/sweet made of a base of milk and orchid roots powder.

Karma Orchid : recent product. It is the only orchid out of the 30 000 known varieties to be eatable. To keep 14 days between 2 and 4°C.

'Initiation Karmique' © Recipe

To crystallise Orchids:

Put the oven on to 70°C.

Whisk gently egg white and whitewash delicately with basting brush the whole orchids Karma. Soak immediately in granulated sugar and store in oven on a silicon baking sheet during three hours. Keep on ambient temperature. Flowers must be congealed and crunchy...

To make Sahlab mix:

Boil 20 cl of unskimmed milk then incorporate while whisking 100 g of Sahlab powder and mix until it becomes starched. Out of heat, add an orange blossom water tablespoon.

To make Sahlab sphere :

Prepare the day before a 1% alginate bath. Immerse one Sahlab mix tablespoon (spherical spoon) in the alginate bath during about 1min. Take the sphere out with the specifically alginate designed pierced spoon. Strain with an absorbent sheet under the pierced spoon (otherwise the sphere would water down the crystallised flower during dish up) and sprinkle with cinnamon. It results in a warm and creamy sphere which is not liquid in the inside. Cinnamon is not too present and the orange blossom water brings subtlety and a very light flavour more interesting than rosewater which can make feel sick a little (another way to make the Sahlab).

'Initiation Karmique' © Dish up

Arrange a sprinkled with cinnamon Sahlab sphere in a little crystallised Karma orchid heart. Decorate with pink sugar.

'Initiation Karmique' © Concept '

Culinary experience proposing to initiate our body to the ingestion of a dish combining aesthetic beauty, poetry and symbolism.

Sanskrit word "Karma" means act, action. This term, used in several oriental religions, indicates causes and consequences cycle linked up to sensitive beings existence. The 'Karma' is the amount of what an individual has made, is making and will make.

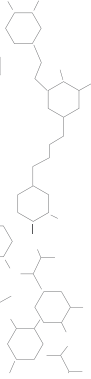
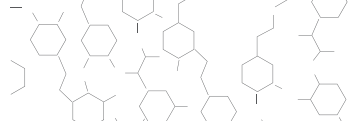
In religions incorporating reincarnation and rebirth concepts, effects of these karmic acts pass on the individual different lives. Karma's concept can also be found in some occidental esoteric ways of thinking, like the Rose-croix order which was trying to reach a spiritual and moral perfection condition. The meaning 'Initiation Karmique'© leads to a double reference following on a way to the set in the abyss; the use of a Karma orchid flower in mention of this reincarnation symbol, respect of every living entity, including plants. Ingestion should be comprehended as a karmic act because this originally purely aesthetic product, based on decorating and sweet smelling functions, becomes through its culinary sublimation, a way to take over its virtues.

If in its original culture aphrodisiac virtues were given to Sahlab or 'Sahlep'; the Lebanese drink realised with orchid roots powder leads to an anecdotal semantic, the word 'orchid' is coming from the Greek word 'testicle'; we consider its preparation in an actual and westernized way : according to a beauty products to gastro-nomic field transposition tendency. This mechanism, 'we are what we eat', is directly issued from anthropophagous principle which is to appropriate human being ingested intrinsic qualities. While assimilating this cosmetic beauty allegorical proposition, we carry out a kind of corporal transfer of cosmetics properties to the inside body.



* , à





Hervé This

Le mouvement culinaire nommé « constructivisme culinaire » s'enracine dans la « cuisine monumentale » de Marie-Antoine Carême, mais il le dépasse, en proposant d'oublier les protocoles du passé et de chercher des modes d'organisation des masses alimentaires qui optimiseront les effets gustatifs. L'objectif final ? Donner du bonheur.

Si la « cuisine moléculaire » est aujourd'hui à la mode, c'est évidemment qu'elle est dépassée, du point de vue des créateurs. Naturellement, dans le cadre d'un mouvement artistique donné, des artistes peuvent trouver quand même des moyens d'expression personnels, et l'acceptation de certaines « règles » ne sape pas nécessairement l'idée artistique, de sorte que la « cuisine moléculaire » a encore de beaux jours devant elle, mais ne pouvons-nous pas essayer de proposer un « après cuisine moléculaire », qui renouvellera complètement le cadre des travaux artistiques ou artisanaux ? C'est ce qui a été fait avec la « cuisine note à note », et, sans doute pour un avenir plus proche, et certainement plus enthousiasmant, avec le « constructivisme culinaire » que nous considérerons ici.

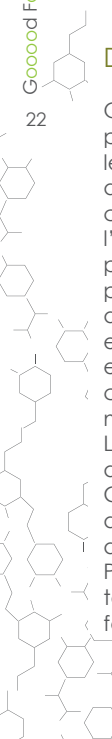
La gastronomie moléculaire, une science à la base d'un renouveau

La science n'est pas la technologie, et ni science ni technologie ne se confondent avec la technique, laquelle peut s'allier à l'art. La science, il faut le répéter, est la production de connaissances, par l'usage de la méthode expérimentale, proposée théoriquement par Roger Bacon, puis mise en pratique par Galilée. Il s'agit d'identifier un phénomène (le ciel bleu, par exemple, mais aussi la coagulation d'un blanc d'œuf que l'on chauffe), puis de caractériser quantitativement le phénomène par des mesures (De combien le ciel est-il bleu ? Quel est ce bleu ? Pour le blanc, à quelle température se transforme-t-il ?). Ce faisant, on ne produit pas des biens, mais des connaissances, et cela seulement, à mesure que l'on explore la question des mécanismes : comment ça marche ?

Oui, comment s'érige une montagne ? Comment le ciel est-il noir, alors qu'il y a des myriades d'étoiles, dans toutes les directions ? Comment les feuilles se répartissent-elles sur la tige des plantes ? Comment les animaux en sont-ils venus à être équipés d'yeux ? Comment les gouttes de buée fusionnent-elles, quand elles deviennent très nombreuses ? Comment les atomes s'organisent-ils en molécules ?

Dans tous les cas, l'homme ou la femme de science cherche le mécanisme, par l'usage de la méthode expérimentale. D'abord, il identifie un phénomène : par exemple, il observe une montagne et se demande « Pourquoi une montagne à cet endroit-là, et pourquoi cette montagne en particulier ? ». Puis, ayant identifié le phénomène, il le caractérise : il mesure la pente en fonction de l'altitude, éventuellement les variations de la pente au cours du temps, il creuse pour identifier la nature des roches... Toutes ces mesures sont alors regroupées, à l'issue d'un travail mathématique, sous la forme de « lois », qui donnent des relations quantitatives entre les paramètres considérés comme importants. Pour un morceau de fil de fer aux bornes desquelles on branche une pile électrique de différence de potentiel U , par exemple, l'intensité I du courant électrique qui circule est directement proportionnelle à U : supposons que, pour un fil de fer particulier, l'intensité du courant électrique soit de un ampère quand la différence de potentiel est de dix volts, alors elle sera de un demi ampère si la différence de potentiel est de cinq volts. Cela, c'est une loi, qui exprime un mécanisme que le physicien devra déterminer : par exemple, il en viendra à comprendre que le courant électrique est dû à la circulation d'objets qu'il nomme des électrons.

A ce stade, le travail n'est pas fini, parce que les scientifiques savent bien que des « modèles réduits » de la réalité – leurs théories – ne sont que des approximations du réel, tout comme une voiture miniature n'est pas une véritable voiture. Aussi, la science



doit-elle, une fois les premières lois posées, chercher des réfutations expérimentales : on prévoit des expériences pour chercher en quoi les lois sont fausses, afin de progresser dans les descriptions. Pas de certitudes, en science, rien que du doute, conformément à la maxime « tenir le probable pour faux jusqu'à preuve du contraire ». Et, toujours, un large usage des mathématiques, qui évite bien des élucubrations fumeuses.

Chaque partie du monde offre à la science son lot de phénomènes, comme nous l'avons vu, et la cuisine est pleine de transformations étonnantes qui méritent d'être analysées : le gonflement d'un soufflé, le brunissement d'un steak, le dégorgeage d'un cornichon dans du sel, la prise en gel des confitures, la coagulation d'un blanc d'œuf... Pour ces phénomènes, la science concernée a été nommée « gastronomie moléculaire », en 1988.

Historiquement (si l'on peut dire), les choses ont été moins nettes que je ne le dis aujourd'hui, parce que le programme initial de la discipline était fautif, mêlant la science, la technologie et la pédagogie : alors que, avec le co-créateur de la discipline (Nicholas Kurti, 1908-1998, professeur de physique à Oxford), nous savions pertinemment que la gastronomie moléculaire était une discipline scientifique, nous avons initialement affiché les objectifs : (1) comprendre les transformations culinaires ; (2) recueillir, tester et comprendre les tours de main, dictons, adages, maximes... culinaires ; (3) introduire de nouveaux outils, ustensiles, ingrédients et méthodes culinaires ; (4) inventer des mets nouveaux ; (5) utiliser l'attrait du public pour la cuisine afin de montrer combien les sciences (notamment la chimie) sont belles.

Si les objectifs (1) et (2) sont bien scientifiques, les objectifs (3) et (4) sont de nature technologique (on utilise les sciences pour perfectionner la technique), tandis que l'objectif (5) est pédagogique.

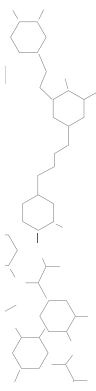
Ce constat nous a conduits, de 2002 à 2004, à réviser le programme de la gastronomie moléculaire. Ce programme est maintenant : (1) explorer scientifiquement la composante « amour » de la cuisine ; (2) explorer scientifiquement la composante artistique de la cuisine ; (3) modéliser les définitions culinaires ; (4) recueillir, tester et interpréter les « précisions culinaires », terme sous lequel on regroupe aujourd'hui les tours de main, méthodes, dictons...

De grands chantiers et de petits travaux

Quelles sont les études de gastronomie moléculaire en cours ? Il y a des études ponctuelles et de grands chantiers. Par exemple, l'étude du bouillon (de viande ou de légume) pose la question de savoir ce qui sort d'une viande ou d'un légume, au cours de la confection d'un bouillon, et, surtout, de connaître les mécanismes de sortie des composés qui font que le bouillon n'est pas de l'eau. L'étude des légumes verts que l'on cuit pose la question de l'évolution de la couleur des légumes, couleur qui n'est pas simplement réductible à « la chlorophylle », comme on le croit souvent : d'une part, « la » chlorophylle n'existe pas, et il existe plusieurs chlorophylles (a, a', b, b', c) ; d'autre part, le vert des légumes verts est, comme le savent les peintres, mêlé de rouge et de jaune, parce que les végétaux doivent leur couleur à la fois aux chlorophylles et, aussi, aux caroténoïdes, molécules de la famille des pigments qui donnent leur couleur aux carottes. Autres exemples d'études : les marinades, les frites, les soufflés, les mayonnaises...

Le chantier total est considérable : plus de 25 000 précisions culinaires ont été recueillies depuis 1980, quand le travail a commencé. Et tous les cas de figure se rencontrent. Certaines précisions semblent justes et le sont ; d'autres semblent justes et sont fausses ; d'autres semblent fausses et sont fausses ; d'autres semblent fausses et sont justes ; et d'autres encore ne semblent rien à priori, ou ont changé de statut, etc.

Par exemple, on ne voit pas pourquoi les règles féminines ou la pleine lune feraient tourner les mayonnaises... et l'expérience montre que ni les règles, ni la pleine lune ne font effectivement tourner les mayonnaises. Longtemps, on a cru qu'il fallait mettre



les œufs et l'huile à la même température, pour faire cette sauce... mais l'expérience montre que cela ne sert à rien. De même, il n'est pas vrai qu'un œuf battu en neige et retombé ne remonte pas. En revanche, il est exact (contre toute attente) que les cochons de lait rôtis sont plus croustillants quand on leur coupe la tête au sortir du four. Non, les soufflés ne montent pas mieux quand les œufs sont peu battus, au contraire, et oui, ils gonflent davantage quand on les chauffe par le fond. Et ainsi de suite.

Un premier formalisme, pour décrire les matières

Un des travaux intéressants, en vue d'étudier la « construction » des aliments, ou des mets, a été publié en 2002, lors d'un Colloque européen de chimie : il s'agit du « formalisme CDS ».

A la base de cette affaire, il y a le fait que les aliments sont principalement que les physiciens nomment des « systèmes dispersés ». Par exemple, dans une mousse liquide (un blanc battu en neige, par exemple), des bulles d'un gaz (le plus souvent de l'air) sont dispersées dans un liquide (le blanc d'œuf). Dans un aspic, l'eau est prise dans un réseau solide formé par la gélatine. Dans une sauce mayonnaise, des gouttelettes d'huile microscopiques, donc invisibles à l'œil nu, sont dispersées dans l'eau apportée par le jaune d'œuf et par le vinaigre. Et c'est ainsi que les cours de physico-chimie enseignent que l'on peut disperser un gaz, un liquide ou un solide, dans un gaz, un liquide, ou un solide, ce qui fait un tableau à 9 possibilités : aérosol, gel, émulsion, mousse, mousse solide, suspension, gel...

Et la pomme de terre, dans tout cela ? C'est un solide plein d'eau : une sorte de gel, donc. Toutefois, les cellules (qui enferment l'eau) dont la pomme de terre est constituée contiennent de petits solides : les grains d'amidon (ils forment cette poudre blanche que l'on voit quand on lave des frites fraîchement coupées). Puisque ces grains sont dispersés dans l'eau des cellules, la pomme de terre est un gel où sont dispersés des solides suspendus dans la phase liquide.

Voilà une description trop longue pour être compréhensible. Aussi avons-nous proposé de désigner les solides par la lettre S, les liquides (eau ou huile) par les lettres E ou H, les gaz par la lettre G. Ces symboles sont ensuite agencés à l'aide d'opérateurs : / pour « dispersé dans », + pour « mêlé à », @ pour « inclus », _ pour « superposé ». Par exemple, avec ce formalisme (il y a des règles de construction, mais il n'est pas nécessaire d'entrer ici dans les détails), la pomme de terre s'écrit (S1/E)/S2. Une mayonnaise a une formule encore plus simple : H/E. Et, plus généralement, tous les systèmes alimentaires (mais aussi les peintures, les cosmétiques, les médicaments...) peuvent être décrits par ce système.

Un second formalisme, pour décrire les constructions

Évidemment les mets ne se résument pas à la matière dont leurs parties sont constituées. Ces parties sont agencées d'une façon importante, pour la perception gustative. Par exemple, un médaillon de saumon fumé recouvert d'une gelée d'agrumes semble frais à la mise en bouche, mais la sensation finale est celle, un peu vulgaire, du saumon ; en revanche, le même mets inversé (le saumon au dessus, la gelée dessous) donnera une sensation finale de fraîcheur.

Comment décrire les mets ? C'est un résultat récent que d'avoir compris que les mêmes opérateurs qui décrivent la constitution microscopique des matières s'appliquent aux objets macroscopiques que les cuisiniers assemblent. Les objets considérés, toutefois, seront cette fois désignés par le nombre de leurs « dimensions ». Par dimension, on entend non le diamètre, ni la longueur, mais le nombre de nombres qu'il faut pour les désigner. Par exemple, tout point d'un fil se repère par un nombre : la distance à partir d'une extrémité ; tout point d'une feuille, courbée ou non, se repère à l'aide d'un quadrillage, soit deux nombres (un pour la largeur, et un pour la longueur), etc.

L'acte culinaire, non dans la composante de « cuisson », mais dans celle de réalisation d'un mets, peut être décrit par les opérateurs précédemment évoqués et un certain nombre d'objets, ainsi caractérisés par leur dimension. Ainsi s'établissent des formules, qui décrivent la construction des mets. Et, avec la matière plus l'organisation de cette dernière, une assez bonne description des plats est obtenue. C'est évidemment un atout, pour qui envisage une construction, parce que si des formules décrivent les mets, les mets peuvent aussi être décrits par des formules : étant donné une formule construite abstraitement, voire au hasard, on peut s'amuser à construire le mets correspondant. Quel est le résultat ? A priori, il faut un peu d'entraînement pour le deviner, mais ce n'est pas difficile.

Ce qui nous laisse avec une infinité de possibilités (c'est-à-dire de formules) : qu'en ferons-nous ? La question, alors, n'est plus d'inventer un mets nouveau, ce qui réfute l'aphorisme de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (« la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile »), mais de savoir quelle formule réaliser, et pourquoi ?

A ce propos, on sera bien avisé de considérer que la cuisine, c'est d'abord de l'amour (donner du bonheur), avant d'être de l'art (parfois) ou de la technique. Le vrai filtre, qui séparera les formules et retiendra les formules-pépites dignes de l'attention des cuisiniers, c'est « donner du bonheur ». Un chantier qu'il faudra bien explorer, un jour.

Une technologie fondée sur les résultats scientifiques

Depuis sa création, la gastronomie moléculaire a produit nombre de connaissances, petites ou grandes, qu'il n'est pas trop tard pour utiliser en cuisine. C'est là l'entreprise qui a été surnommée « cuisine moléculaire » par la presse. Cuisine moléculaire, c'est-à-dire cuisine ; et non gastronomie moléculaire, c'est-à-dire science.

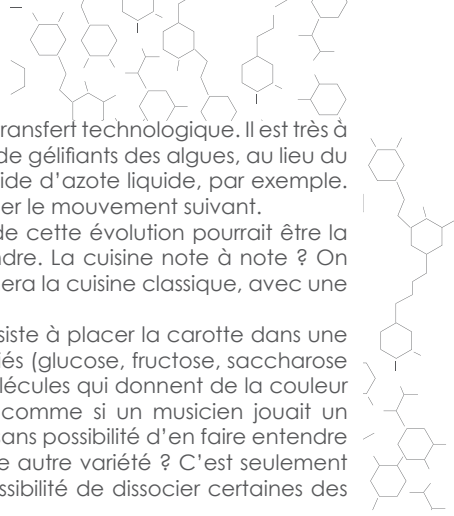
Initialement, nous avons promu des rénovations des ustensiles, ingrédients ou méthodes. Ustensiles ? Le fouet de cuisine est aussi rudimentaire qu'un char à bœufs, quand il s'agit de voyager. A l'heure où l'on envoie des sondes sur Mars, faut-il encore vraiment cuisiner... en char à bœufs ? Si l'on produit une mousse, ne faut-il pas trouver l'outil approprié pour introduire des bulles d'air ? Ce peut être un compresseur, par exemple. Si l'on filtre, faut-il encore utiliser un chinois, avec son grillage où se logent les micro-organismes pathogènes, doublé d'un linge qu'il faut ensuite laver ? Ou bien ne pourrait-on utiliser les filtres qui sont utilisés quotidiennement dans les laboratoires de chimie, depuis des décennies ? Pour faire une émulsion, telle la mayonnaise, faut-il encore la cuillère en bois, voire le fouet électrique, alors qu'il existe des cuves à ultrasons qui font le travail en une seconde, sans pièces mécaniques fragiles ?

Et ainsi de suite : les possibilités sont nombreuses, tant pour les outils que pour les ingrédients. Par exemple, on gâche des citrons pour empêcher les légumes verts de noircir... alors que l'acide ascorbique, mieux connu sous le nom de vitamine C, prévient bien plus efficacement le brunissement que l'on veut éviter. C'est à la fois une question technique et une question économique, mais aussi une question artistique, car le cuisinier qui utilise l'acide ascorbique ne « souffre » pas, alors, du goût du citron, qui est un parasite technique, imposé lors de l'accèsion au but technique.

Les méthodes nouvelles ? Elles sont innombrables, mais ce serait sortir du cadre que nous nous sommes donnés que de les évoquer.

La cuisine note à note

Venons-en plutôt aux tendances qui, je l'espère, supplanteront la cuisine moléculaire. Cette dernière, on l'a vue, est née dans les années 1980, à la suite du développement de la gastronomie moléculaire. Toutefois, pour un jeune créateur, une mode qui a plus de 20 ans est « périmée ». Il faut trouver autre chose. Mieux même, la cuisine moléculaire a été ce moment de l'histoire de la cuisine où cette dernière a abandonné (lentement)



ses méthodes archaïques, pour opérer un nécessaire transfert technologique. Il est très à la mode, aujourd'hui, de faire gélifier des jus à l'aide de gélifiants des algues, au lieu du classique pied de veau, ou de faire des sorbets à l'aide d'azote liquide, par exemple. La transition technologique étant faite, il faut envisager le mouvement suivant.

Il y a quelques années, j'ai cru que le stade ultime de cette évolution pourrait être la « cuisine note à note », mais il faut sans doute attendre. La cuisine note à note ? On comprendra mieux ce dont il s'agit quand on examinera la cuisine classique, avec une comparaison musicale.

Si un cuisinier utilise une carotte, le seul acte qui consiste à placer la carotte dans une casserole revient à placer, d'un coup, des sucres variés (glucose, fructose, saccharose ou sucre dit de « table »), des acides aminés, des molécules qui donnent de la couleur (caroténoïdes), et aussi de la cellulose, etc. C'est comme si un musicien jouait un accord : toutes les notes sont jouées simultanément, sans possibilité d'en faire entendre une plus qu'une autre. Changer de carotte pour une autre variété ? C'est seulement changer d'accord, dans des limites fixes, et sans possibilité de dissocier certaines des molécules de la carotte des autres.

Évidemment la cuisine classique a trouvé une façon de moduler l'accord, en ajoutant du sucre, ou du sel, etc. à la carotte. C'est comme si le musicien jouait une note en plus d'un accord. Mais la voie est alors tracée : ne pourrait-il pas, plus subtilement, jouer note par note ?

C'est l'idée de la cuisine note à note, qui consiste à utiliser des molécules isolées, afin de composer des musiques subtiles, précises, libérées des accords figés qu'imposent l'utilisation de tissus végétaux ou animaux bruts.

Pour autant, je crains que le monde culinaire ne soit pas prêt à découvrir le nouveau continent qui l'attend. A ce jour, rare seraient les cuisiniers capables de doser correctement, sans risque pour les convives, les molécules pures que l'industrie pourrait leur fournir. Car il faut savoir que « tout est poison, rien n'est poison, c'est la dose qui fait que quelque chose n'est pas poison », comme le disait le médecin helvétique Paracelse. Oui, une molécule comme l'octèn-3-ol, qui donne une merveilleuse odeur de sous-bois à de nombreux champignons ou fromages (par exemple le Roquefort) est toxique à l'état pur ! Tout comme beaucoup de molécules pourtant présentes dans les aliments. Il faut doser, et, à cette fin, disposer d'outils qui ne sont pas encore présents dans la cuisine. Ou bien, comme pour l'industrie pharmaceutique, utiliser les « principes actifs » après les avoir dilués avec une matière neutre. La cuisine n'est pas encore là. Ce sera pour demain... ou après demain.

Le constructivisme culinaire

Pour demain, il y aura, je l'espère, ce que j'ai nommé le constructivisme culinaire, qui est cette façon de cuisiner qui consiste à construire, échafauder, en vue d'obtenir des effets gustatifs particuliers. Par exemple, une feuille de cerfeuil dans une sauce mayonnaise allonge la sensation en forçant à mastiquer la feuille. Ou encore, une gelée d'agrumes sur une rondelle de saumon fumé se fait sentir en premier. Ou bien encore...

Ou bien encore, il n'est pas nécessaire de cuisiner par répétition des recettes du passé, parce que celles-ci, fruit d'un développement empirique (et non raisonné) de la cuisine, ne sont pas une garantie d'un succès gustatif. Par exemple, la choucroute a beau être un plat intelligent, en raison de la saveur aigre due à la fermentation contrôlée (plus ou moins) du chou, l'accumulation de saucisses sur de la choucroute ne fait pas montre d'une grande maîtrise de l'objet culinaire !

Du coup, le principe du constructivisme s'en déduit : il faut construire de tous les points de vue, olfactif, gustatif, formes, couleurs, consistances, bruits de mastication, température... La cuisine ne serait-elle pas plus belle si les artistes (culinaires) exploraient cette voie ?

Hervé This

The culinary movement known as 'culinary constructivism' has its roots in Marie-Antoine Carême's monumental cuisine, but it goes beyond this by suggesting that we should forget the protocols of the past and look for methods of organising food masses which will optimise the taste effects. The final aim? To give people enjoyment.

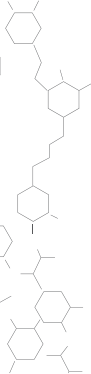
Although 'molecular cuisine' is in fashion nowadays, it is obviously out-of-date from the point of view of designers. Naturally, as part of a given artistic movement, artists may still find personal ways of expressing themselves, and the acceptance of certain 'rules' does not necessarily undermine the artistic idea. So this means that 'molecular cuisine' does still have a bright future ahead of it, but can we not try to suggest a 'post-molecular cuisine', which will completely reinvigorate the framework for artistic or craft-based work? This is what has been done with 'note-by-note cuisine' and, in the near future we will probably see something more exciting, with 'culinary constructivism' and that is what we shall be looking at here.

Molecular gastronomy, a science based upon a revival

Science is not the same thing as technology, and neither science nor technology should be confused with the technical side of things, which can be seen as being allied with art. We must repeat that science is the production of knowledge using the experimental method proposed theoretically by Roger Bacon and then put into practice by Galileo. It is all about identifying a phenomenon (the blue sky, for instance, but also the coagulation of an egg white when it is heated), then quantitatively describing the phenomenon by means of measurements (How blue is the sky? What is blue? For the egg white, at what temperature does it change?) By doing this we do not produce any goods, but knowledge and knowledge alone, as we explore the question of the mechanisms involved: how does it work?

Yes, how does a mountain come into existence? How can the sky be black when there are myriads of stars in every direction? How do the leaves distribute themselves across plant stems? How is it that animals come to have eyes? How is that drops of steam merge when there are large numbers of them? How do atoms organise themselves into molecules?

In any case, the man or woman of science uses the experimental method to look for the mechanism. He starts by identifying a phenomenon: for instance, he observes a mountain and wonders 'Why is there a mountain there and 'why this mountain in particular?' Then, once he has identified the phenomenon, he describes it: he measures the gradient according to the altitude, any variations in the gradient over time, he digs to identify the nature of the rocks... All of these measurements are then grouped together, at the end of a mathematical process, into the form of 'laws' which give the quantitative relationships between the parameters which are considered to be important. For a piece of iron wire to the ends of which we connect an electric battery with a voltage of U , for instance, the intensity I of the electric current which circulates is directly proportional to U : let us suppose that, for a particular piece of iron wire, the intensity of the electric current is one ampere when the voltage is ten volts, then it will be one and a half amperes if the voltage is five volts. This is a law and it expresses a mechanism which the physicist will have to determine: for instance, he will come to a point where he understands that the electric current is due to the circulation of objects which he calls electrons. At this stage, the work is not over because scientists are well aware that 'reduced models' of reality (their theories) are merely approximations of the real world, in the same way that a miniature car is not a real car. So, once the first laws have been established, science has to look for experimental refutations: we draw up experiments to try and find any ways in which the laws are not true, in order to move forward with the descriptions. There are no certainties in science, nothing but



doubt, following the maxim that you should 'assume that anything probable is wrong until proven otherwise'. And there is always a widespread use of mathematics, which avoids a great deal of woolly ranting.

Each part of the world offers science its own share of phenomena, as we have seen, and cooking is full of amazing transformations which are well worth analysing: the way that a soufflé rises, the way that a steak browns, the disgorgement of a gherkin in salt, the way that jams set, the way that an egg white coagulates... For these phenomena, the science in question was given the name of 'molecular gastronomy' in 1988.

Historically (if we may make so bold), things were once far less clear than they are today, because the discipline's original programme was all wrong, mixing science, technology and teaching: although, along with the discipline's joint creator (Nicholas Kurti, 1908-1998, professor of physics at Oxford), we knew relevantly that molecular gastronomy was a scientific discipline, we initially stated the aims as being: (1) to understand culinary changes; (2) to gather, test and understand culinary skills, sayings, adages, maxims, etc.; (3) to introduce new culinary tools, utensils, ingredients and methods; (4) to invent new dishes; (5) to use cooking's public appeal to show how wonderful the sciences (especially chemistry) can be.

Although aims (1) and (2) are indeed scientific, aims (3) and (4) are of a technological nature (we use the sciences to perfection the technical side of things), whereas aim (5) is educational. This observation led us, from 2002 to 2004, to revise the programme for molecular gastronomy. This programme is now as follows: (1) to explore the 'love' component of cooking scientifically; (2) to explore the artistic component of cooking scientifically; (3) to model culinary definitions; (4) to gather, test and interpret 'culinary details', a term we use to talk about skills, methods, sayings, etc.

Large projects and little jobs

What molecular gastronomy studies are currently in progress? There are one-off studies and large projects. For instance, the study of stock (meat or vegetable) poses the question of what comes out of a piece of meat or a vegetable, when a stock is made and, above all, finding out the mechanisms for the releasing of the compounds which mean that stock is not just water. The study of the green vegetables we cook poses the question of the evolution of the colours of vegetables. These colours cannot simply be reduced to 'chlorophyll' as people so often think: first of all there is not just 'one' kind of chlorophyll there are a number of kinds (a, a', b, b', c); secondly, as painters know, the green of green vegetables is a mixture of red and yellow, because plants owe their colours both to chlorophylls and also to carotenoids, molecules from the pigment family which give carrots their colour. Other examples of studies: marinades, chips, soufflés, mayonnaises, etc.

The project as a whole is a considerable one: more than 25,000 culinary details have been gathered since 1980, when the work began. And we come across all kinds of scenario. Some details appear to be right and indeed they are; others appear to be right but actually they are wrong; others appear to be wrong and they are wrong; others appear to be wrong and actually they are right and others still do not appear to be anything or they have changed their status, etc.

For example, we cannot see why a woman's period or a full moon would make mayonnaises turn... and experiments shown that indeed neither periods nor a full moon do make mayonnaises turn. For a long time it was thought that the eggs and the oil should be kept at the same temperature when making this sauce... but experiments show that this is of no use whatsoever. In the same way it is not true that an egg beaten until it is stiff and then allowed to go soft will not rise again. On the other hand, against all expectation, it is true that roast sucking pigs are crispier if you cut their heads off when you take them out of the oven. No, soufflés do not rise better when the eggs are only lightly beaten, quite the reverse, and yes they do rise more when you do not heat the bottom. And so on.

A first piece of formalism, to describe the matter

One interesting piece of work aiming to study the 'construction' of foods or dishes was published in 2002, at a European Chemistry Symposium: this was 'CDS formalism'.

It is based on the fact that foods are mainly what physicists call "dispersed systems". For instance, in a liquid mousse (an egg white beaten until it is stiff, for example), bubbles of a gas (usually air) are dispersed into a liquid (the egg white). In aspic, the water is caught in a solid network formed by the gelatine. In a mayonnaise sauce, microscopic droplets of oil, which are thus invisible to the naked eye, are dispersed into the water provided by the egg yolk and by the vinegar. And this is how physics and chemistry classes teach us that a gas, a liquid or a solid can be dispersed in a gas, a liquid or a solid, which means that we have a table showing 9 possibilities: aerosol, gel, emulsion, mousse, solid mousse, suspension, gel, etc.

And what is the potato's role in all of this? It is a solid which is full of water: that means it is a kind of gel. However the cells (which hold the water) of which the potato is made up contain little solids: these are grains of starch (they make up that white powder you see when you wash freshly cut chips). As these grains are dispersed in the water in the cells, the potato is a gel in which solids suspended in the liquid phase are dispersed.

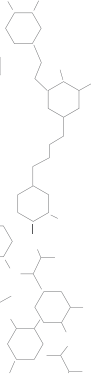
This description is too long to be comprehensible. So we have suggested referring to the solids by the letter S, the liquids (water or oil) by the letters W or O and the gases by the letter G. These symbols are then laid out with the aid of operators: / for 'dispersed in', + for 'mixed with', @ for 'included', _ for 'superimposed'. For instance, with this formalism (there are rules of construction, but there is no need to go into the details here), the potato can be written as (S1/E)/S2. A mayonnaise is an even simpler formula: H/E. And, more generally speaking, all food systems (but also paints, cosmetics, medicines, etc.) can be described using this system.

A second formalism, to describe the constructions

Obviously dishes cannot be summarised by the matter of which their parts are made up. These parts are laid out in an important way, for the taste perception. For example, a medallion of smoked salmon covered with a citrus fruit jelly looks fresh when you place it in your mouth, but the final sensation is the rather vulgar one of salmon; on the other hand the same dish the other way around (the salmon on the top with the jelly underneath) will give a final sensation of freshness.

How can we describe dishes? Understanding that the same operators which describe the microscopic constitution of matters apply to the macroscopic objects which cooks assemble is a recent result.

However, the objects in question will this time be referred to by their numbers of 'dimensions'. By dimension, we mean not the diameter, or the length, but the number of numbers needed to refer to them. For example, any point on a wire can be marked by a number: the distance from one end; any point on a sheet, whether curved or not, can be marked using a grid, i.e. two numbers (one for the width and one for the length), etc. The act of cooking, not in the 'cooking' component, but rather in the making of a dish, can be described by the previously mentioned operators and a certain number of objects, thus described by their dimensions. In this way we establish formulae, which describe the construction of the dishes. And, with the matter plus the way that it is organised, this gives us a fairly good description of the dishes. Obviously this is an advantage to anyone who is planning to construct something, because if the formulae describe the dishes, the dishes can also be described by formulae: given a formula constructed abstractly, or even at random, we can have fun constructing the corresponding dish. What is the result? In theory we need a bit of training to guess, but it is not difficult.



This leaves us with an infinite number of possibilities (i.e. formulae): what will we do with them? So it is no longer a question of inventing a new dish, which refutes Jean-Anthelme Brillat-Savarin's aphorism ('the discovery of a new dish does more for the happiness of humankind than the discovery of a star') but rather of working out what formula to come up with and why.

In this respect it will be a good idea to consider that cooking is first and foremost about love (giving pleasure), ahead of being an art (sometimes) or something technical. The real filter, which will separate the formulae and keep those nuggets of formulae which are worthy of the attention of chefs, is the concept of 'giving enjoyment'. This is a project we will certainly need to explore one day.

A technology based upon scientific results

Every since it was first created, molecular gastronomy has produced a great deal of knowledge, some small, some large, and it is not too late to use it in cooking. This is the undertaking which the press has nicknamed 'molecular cuisine'. Molecular cuisine, in other words cooking rather than molecular gastronomy, in other words science.

Initially, we promoted renovations of utensils, ingredients or methods. Utensils? The whisk is every bit as rudimentary in cooking as an oxcart is when it comes to travelling. Now that we are sending space probes to Mars, do we really still need to be cooking... in an oxcart? If we're making a mousse, do we not need to find the appropriate tool to introduce the air bubbles? It might be a compressor, for example. If we strain things, do we still need to use a conical strainer, with its mesh which catches pathogenic micro-organisms, lined with a cloth which we then have to wash? Or could we not use the filters which have been used every day in chemistry laboratories for decades now? To make an emulsion such as mayonnaise, do we still need the wooden spoon, or even the electric whisk, when there are ultrasonic tanks which do the job in a second, with no fragile mechanical parts?

And so on: there are so many possibilities, both for tools and for ingredients. For instance, we throw lemons away to prevent green vegetables from turning black... whereas ascorbic acid, better known as vitamin C, far more effectively prevents the browning we want to avoid. It is both a technical and an economic question, but also an artistic one, because a chef who uses ascorbic acid does not then 'suffer', the taste of the lemon, which is a technical parasite, imposed when attaining the technical goal.

The new methods? There are too many to count and indeed even mentioning them falls outside the remit we have set ourselves.

Note-by-note cuisine

Now let's come to the trends which will, I hope, supplant molecular cuisine. As we have seen, the latter first emerged during the 1980s, following the development of molecular gastronomy. However, for a young designer, any fashion which is over 20 years old is 'out-of-date'. We need to find something else. Even better, molecular cuisine was a moment in the history of cooking when it (slowly) abandoned its archaic methods and performed a necessary technology transfer. It is now highly fashionable to gel juices using gelling agents from seaweeds, instead of the conventional calf's foot, or to make sorbets using liquid nitrogen, for instance. Now that the technological transition has been performed we need to look at the next movement.

A few years ago, I thought that the final stage in this process of evolution could be 'note-by-note cuisine', but we will probably have to wait. What is note-by-note cuisine? We can get a better understanding of what is involved if we look at conventional cooking, with a musical comparison.

If a chef uses a carrot, the sole act of placing the carrot into a saucepan means that, all at once, he is adding a variety of sugars (glucose, fructose, saccharose or so-called table sugar), amino-acids, molecules which provide the colour (carotenoids), and also cellulose, etc. It is rather like a musician playing a chord: all of the notes are played simultaneously and there is no way of making one of them heard more than any of the others. So do we change one carrot and replace it with another variety? This simply means changing chord, within fixed limits, and with no way of separating some of the molecules of the carrot from the others.

Obviously conventional cooking has found a way of modulating the chord by adding sugar, or salt, etc. to the carrot. It is as though the musician were playing a note as well as a chord. But the way is already marked out: would he not be able to play more subtly note-by-note?

This is the idea behind note-by-note cuisine, which consists of using isolated molecules to compose subtle, precise music, liberated from the fixed chords imposed upon us by tissues from plants or raw animals.

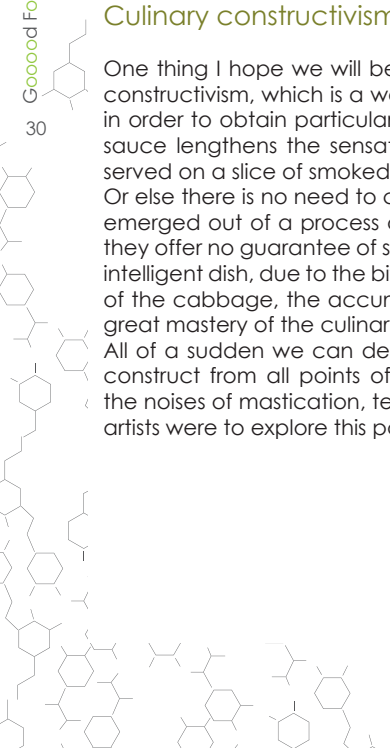
For all that, I fear that the culinary world may not be ready to discover the new continent which awaits it. To date there are few chefs who are capable of correctly measuring the pure molecules with which the industry might provide them with no risk to the guests. Because we have to remember that 'everything is poison and nothing is poison, it's the dose which makes something a poison or not', as the Swiss doctor Paracelse said. Yes, a molecule such as octen-3-ol, which gives a marvellous undergrowth smell to numerous mushrooms or cheeses (e.g. Roquefort) is poisonous in its pure state! And so are many other molecules which are still to be found in foodstuffs. You need to be able to get the right dose of them and this means having tools which are not yet to be found in the kitchen. Or alternatively, as for the pharmaceutical industry, we need to use the 'active principles' after diluting them with something neutral. Cooking has not yet reached this point, but this is something that we will be seeing in tomorrow's world... or it might be the world of the day after tomorrow.

Culinary constructivism

One thing I hope we will be seeing in tomorrow's world is what I have called culinary constructivism, which is a way of cooking which consists of building, stacking things up in order to obtain particular taste effects. For instance, a chervil leaf in a mayonnaise sauce lengthens the sensation by forcing you to chew the leaf. Or a citrus fruit jelly served on a slice of smoked salmon is what you taste first. Or else...

Or else there is no need to cook by repeating the recipes of the past, because as they emerged out of a process of empirical – and unreasoned – development of cooking, they offer no guarantee of success in taste terms. For instance although sauerkraut is an intelligent dish, due to the bitter flavour due to the (more or less) controlled fermentation of the cabbage, the accumulation of sausages on the sauerkraut does not show any great mastery of the culinary object!

All of a sudden we can deduce the principle of constructivism from this: we need to construct from all points of view, olfactory, gustative, shapes, colours, consistencies, the noises of mastication, temperature... Would cooking not be all the finer if (culinary) artists were to explore this path?



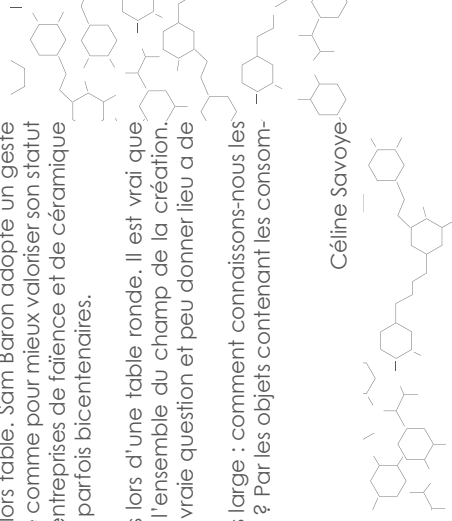
La forme et la matière.

Le matériau du contenant peut influencer le goût du met. On connaît le service que rend au vin le fût de chêne, mais connaît-on le goût du pot-au-feu dans une assiette en bois ? La « kyatologie moléculaire », selon Hervé This, la science du contenant, est un nouveau champ d'expérimentation qui n'est pas encore exploité par nos chefs et designers. Parlons aussi de la forme : autant, pour le verre de vin, son importance est acquise, autant pour l'aliment, ça l'est moins.

Ici, 12 designers internationaux ont été sélectionnés afin de porter un regard sur les formes archétypales des plats dans le monde. En effet, les aliments, leurs modes de cuisson ou de préparation, les traditions culinaires, induisent une forme spécifique de contenant. L'idée leur a été présentée ainsi : création d'un plat en référence à votre région du monde. Il sera réalisé en céramique blanche, de manière à se concentrer uniquement sur la forme. Car il s'agit bien là de porter un regard sur la forme afin d'en tirer analyses et commentaires : pour beaucoup des designers, la proposition de plats est une réponse aux mets servis traditionnellement dans leur pays. C'est pourquoi, Joel Andrianomariosa s'intéresse au « système » du plat traditionnel malgache « Sakafo ». Il le déconstruit de manière à réunir les pourcentages de riz, piment, sauce, viande, poisson... Le résultat est surprenant, le plat prend des allures de graphique orthonormé. Erika Lovqvist crée un plat pour la traditionnelle saucisse suédoise additionnée de lamelles de fromage, Ela Cindoruk, un plat pour suspendre la brochette kebab turque. Kadija Kabaj réinterprète la générosité d'un plat à couscous. Issa Diabaté organise, sur un plateau empilable composé de deux assiettes, le met traditionnel ivoirien de manière à indexer les habitudes alimentaires ouest africaines. Julie Morgen réécrit une assiette à escargots, la spécificité française, qui de l'autre côté des Alpes, devient une assiette à œufs durs... Marisa Fick-Jor-daan propose un plat telle une offrande, selon la tradition Zoulou. Satyendra Packalé, lui, questionne l'usage et le mode de cuisson : il « reformule » la cuisson vapeur et le « bien manger » de l'Inde. Chris Kabel, ironise, et part du principe que la tradition culinaire est absente des Pays-Bas : sa proposition est une sorte d'auge pour repas familial. Quant à Ayse Bilsel & Bibi Seck, ils réinventent le mode de repas avec l'« assiette verticale », à dresser sur la table ou à utiliser à même le sol, l'assiette devient alors table. Sam Baron adopte un geste symbolique : la si célèbre cocotte minute Seb revêt un nouveau manteau en céramique blanche comme pour mieux valoriser son statut d'icône. Seul Fernando Brizio questionne la matière céramique et rend hommage aux multiples entreprises de faïence et de céramique du Portugal depuis plusieurs siècles : une simple assiette est recouverte des logos des entreprises, parfois bicentennaires.

Il est prévu de débattre sur la question des habitudes, des traditions, des usages et des modes lors d'une table ronde. Il est vrai que la question abordée par Hervé This plus haut n'est pas encore interprétée par les designers et l'ensemble du champ de la création. Pourtant, il est évident que la question de la matière de contenant adapté au contenu est une vraie question et peu donner lieu à de nombreuses expérimentations, il serait intéressant d'en débattre aussi avec les chefs.

Plus particulièrement, cette thématique questionne la civilisation de l'objets dans son sens le plus large : comment connaissons-nous les modes de vie de la Grèce antique ou de l'Egypte des pyramides et autres civilisations anciennes ? Par les objets contenant les consommations les plus courantes et précieuses : huile, vin, farine...



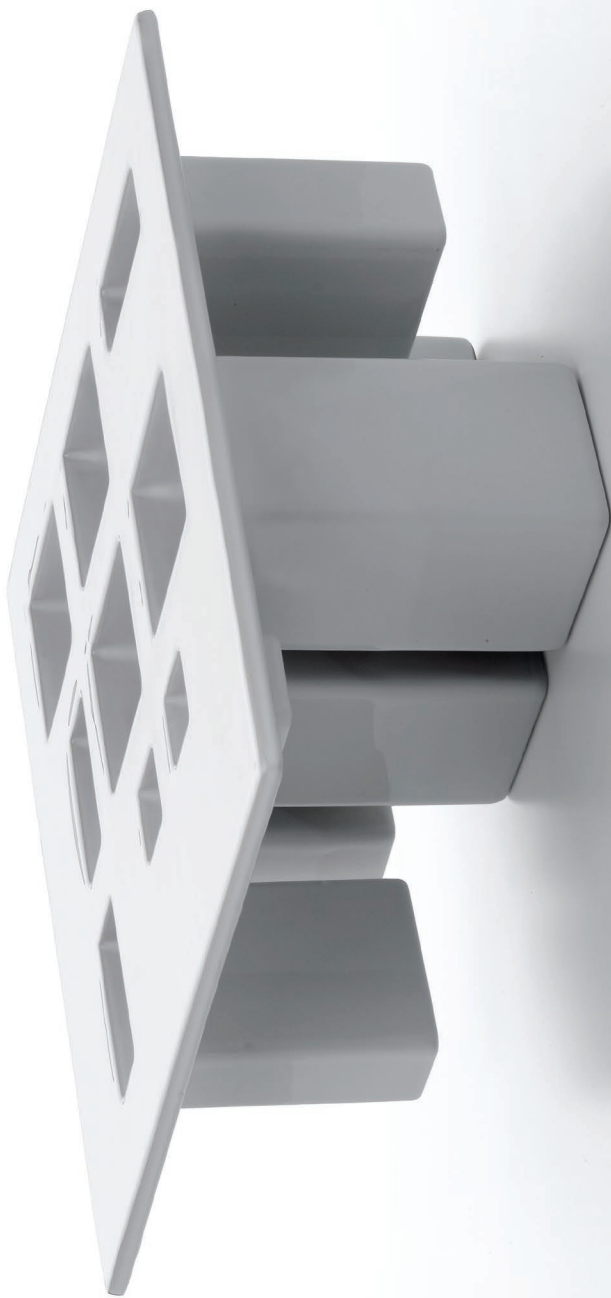
Form and material.

The material of a container can have an influence on the taste of the dish. We know about the service provided to wine by oak barrels, but do we know about the taste of pot-au-feu in a dish made of boxwood? molecular Kyatology , according to Hervé This, the science of the container, is a new field of experimentation that is not yet being exploited by our chefs and designers. We should also look at form: the importance of this is accepted for wine, while it is less so for food.

Here, 12 international designers have been chosen in order to look at the archetypal forms of dishes throughout the world. Foods, their cooking and preparation methods and culinary traditions infer a specific form of container. The following idea was put to them: to create a dish that can be used as a reference for your region of the world. It will be produced in white ceramic, so as to concentrate solely on form. Because this really does involve looking at form in order to analyse and comment: for many designers, the dishes proposed are in response to the food served traditionally in their countries. This is why Joel Andrianomearisoa is interested in the traditional Madagascan dish "system" called "Sakafo". He dissects it in order to put together the percentages of rice, pepper, sauce, meat, fish etc. The result is surprising, as the dish takes on the characteristics of an orthonormal graph. Erika Lovqvist has created a dish for the traditional Swedish sausage with slices of cheese, while Ela Cindoruk has created a dish for suspending the Turkish kebab. Kadija Kabaj has given a new interpretation of the generosity of a dish of couscous. Issa Diabaté has organised the traditional Ivory Coast dish on a receptacle that can be piled up, made up of two plates, in such a way as to be able to index the food habits of western Africa. Julie Morgen has given her version of a plate of snails, with its specific French nature, which, on the other side of the Alps, becomes a dish for hard-boiled eggs... Marisa Fick-Jordaan has put forward a dish that is like an offering, along the lines of Zulu tradition. Satyendra Packalé has asked questions about the use and method of cooking: he has "reformulated" steam cooking and "good eating" from India. Chris Kabel uses irony, and starts from the idea that there is no culinary tradition in the Netherlands: he has proposed a sort of trough for family meals. Ayse Birel & Bibi Seck, meanwhile, have reinvented the eating method through the "vertical plate", which can be stood on the table or even on the ground, so that the plate becomes a table. Sam Baron uses a symbolic gesture: the famous Seb pressure cooker has a new coat made from white ceramic as if to give added value to its iconic status. Only Fernando Brizio has questioned ceramic materials and pays homage to Portugal's many earthenware and ceramics businesses that have existed for centuries: a simple plate is covered with company logos, some of them two hundred years old.

Discussions are expected to take place on the question of habits, traditions, uses and methods during a round table. It is true that the question tackled by Hervé This above has not yet been interpreted by designers and the whole of the creative field. However, it is clear that the question of materials for the container adapted to the content is a real question and may give rise to various experiments. It would be interesting to discuss it with chefs as well. More specifically, this theme asks questions about the civilisation of objects in the wider sense: how are we able to know about ways of life in ancient Greece or in Egypt when the pyramids were built, or in other ancient civilisations? Through objects containing the most everyday and precious consumables: oil, wine, flour etc.

Joël Andrianomearisoa



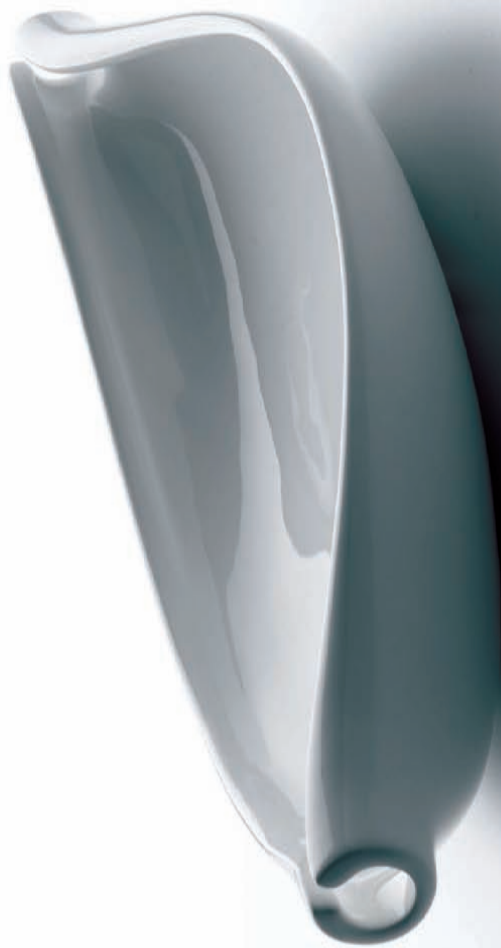
Sam Baron





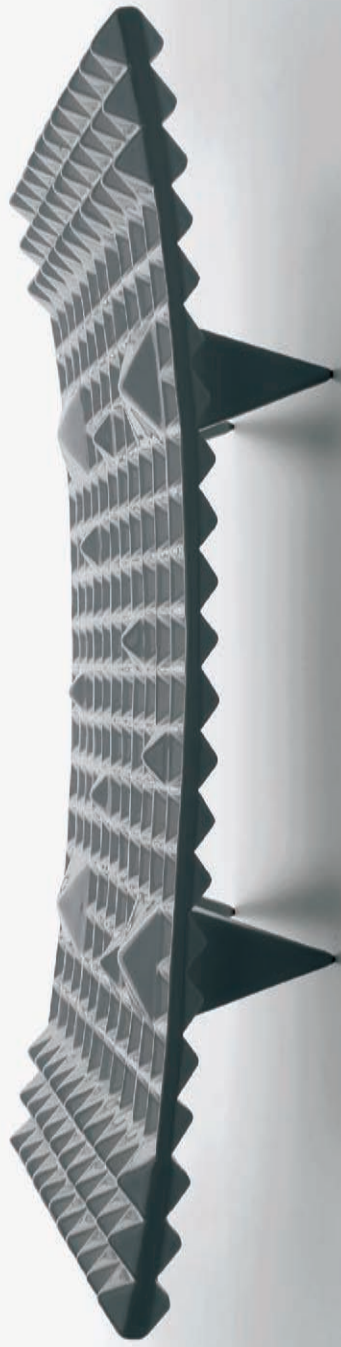
Ayse Birsal & Bibi Seck

Ela Cindoruk



Issa Diabaté





Marisa Fick-Jordaan

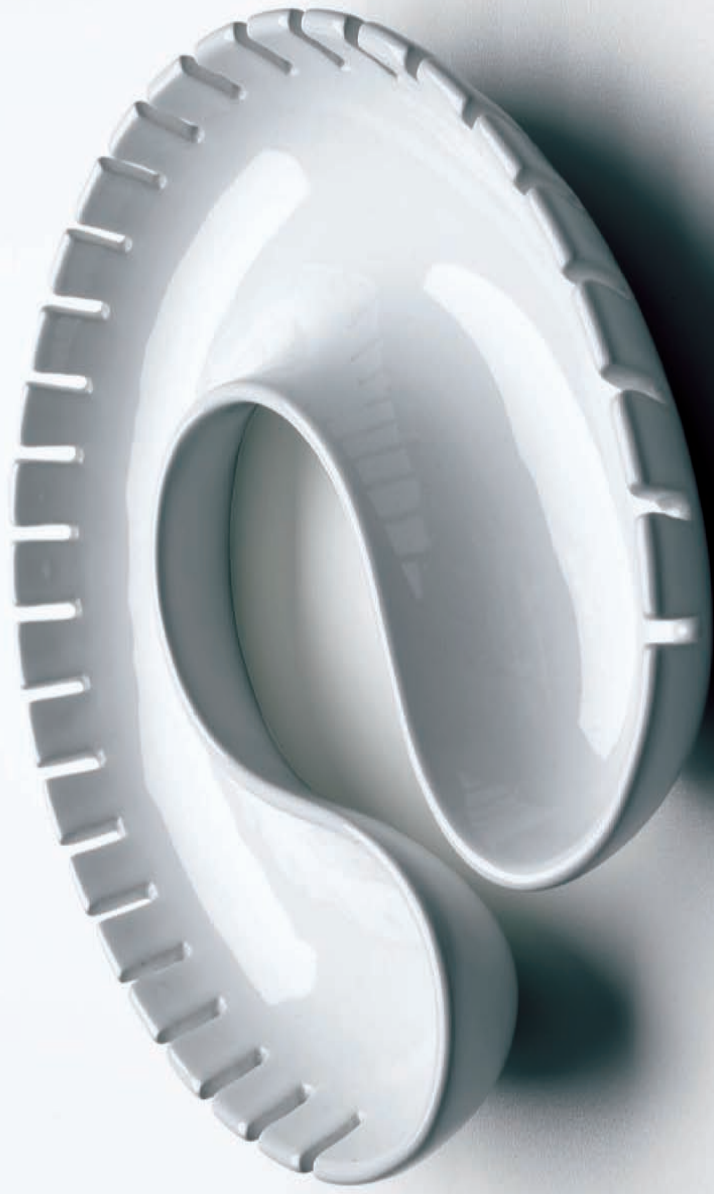
Khadija Kabbaj



Chris Kabel



Erika Lovqvist



Julie Morgen



Satyendra Pakhalé



© F.Catefin

Joël Andrianomearisoa

croise les genres et les styles : il ne se veut ni couturier, ni architecte, ni vidéaste, ni designer, ni artiste et pourtant il souscrit au travail du couturier, de l'architecture, du vidéaste, du designer ou de l'artiste. Jean-Loup Pivin, Directeur de la Revue Noire, le définit ainsi et lui consacre une attention toute particulière dans le numéro dédié à Madagascar, pays d'origine du créateur. Joel Andrianomearisoa participe à de nombreuses manifestations artistiques internationales, collabore avec Odile Deck en 2004 et entre dans l'exposition collective itinérante « Africa Remix » (2004-07). Outre les nombreuses performances données dans des musées internationaux, l'objet, l'espace, la scénographie, l'architecture sont des activités importantes de sa réflexion. Il vit et travaille à Paris et Antananarivo.

Joël Andrianomearisoa crosses genres and styles: he doesn't see himself as a fashion designer, architect, video director, designer or artist, though he does the work of a fashion designer, architect, video director, designer or artist. Jean-Loup Pivin, who created the Revue Noire, defines him thus and pays very particular attention to him in the issue devoted to Madagascar, which is where Mr Pivin originates from. Joel Andrianomearisoa has been involved in many artistic events such as Fashion in Motion at the V&A Museum in London, les rencontres africaines de la photographie de Bamako (African encounters from the Bamako photographs) (2005), he worked with Odile Deck in 2004 and was involved in the "Africa Remix" travelling public exhibition (2004-07). Besides the numerous performances he has given in museums worldwide, object, space, scenography and architecture are important activities with regard to his thought processes. He lives and works in Paris and Antananarivo.

Sam Baron

est diplômé des l'écoles des Beaux-Arts de Saint-Etienne et des Arts Décoratifs de Paris. Simultanément, il devient l'assistant des designers François Bauchet, Garouste et Bonetti, Christian Gavolle, puis designer indépendant. Il participe à de nombreuses expositions collectives et salons professionnels, séjourne en résidences, organise des événements et conçoit des scénographies. Les objets qu'il dessine sont édités par Bosa, Christophe, Magis, Ligne Roset, Atlantis Crystal, avec une prédilection pour la céramique : il jette un regard neuf sur les objets populaires bon marché en privilégiant une fonctionnalité contemporaine et affirme ainsi sa position face à la production actuelle à une époque où tout a déjà été produit. Sam Baron est designer free-lance, il vit et travaille à Lisbonne et Tréviso, Italie, où il dirige le département Design de Fabrica.

Sam Baron is a graduate of the Saint-Etienne Art School and of the School of Decorative Arts in Paris. He then also worked as an assistant to designers François Bauchet, Garouste & Bonetti and Christian Gavolle. Strengthened by these experiences, he very quickly gained recognition as an independent designer: he has been involved in a variety of public shows and professional exhibitions, has held various in-house positions (Fabrica, Rio de Janeiro, Villa Médicis hors les murs etc.), and has organised events and designed scenographies. The objects he designs have been shown by Bosa, Christophe, Magis, Ligne Roset and Atlantis Crystal, with a predilection for ceramics: he looks at inexpensive, popular objects in a new way by emphasising contemporary functionality, so asserting his position in the face of current production, at a time when everything has already been produced. Sam Baron is a freelance designer, living and working in Lisbon and Treviso, Italy, where he heads Fabrica's design department, which is Benetton's centre of research.

Ayse Birsel & Bibi Seck

Ayse Birsel & Bibi Seck sont designers produit pour Herman Miller, Hewlett Packard, Target et Renault, entre autres. Leur travail consiste à chercher des solutions innovantes à divers problèmes. Leurs réalisations, plusieurs fois primées, touchent différents secteurs : bureau, maison, salle de bain, commerce de détail et automobile. Ayse Birsel a grandi à Izmir, en Turquie. Grâce à une bourse Fulbright, elle acheva en 1989 un master à Pratt Institute de Brooklyn, N.Y.

En 1993, elle conçut le Zoë Washlet (officieusement reconnu comme le siège de toilette le plus confortable au monde) qui permit au fabricant japonais TOTO de pénétrer le marché américain. En 1996, elle fonda Olive 1:1. Ayse Birsel a reçu la médaille d'or IDSA du design industriel pour le système Resolve, une ré-interprétation du concept de cabine-bureau pour Herman Miller. En 2002, suite à une collaboration avec Bibi Seck sur un concept d'intérieur automobile pour Renault, les deux designers créèrent leur studio Birsel + Seck.

A. Birsel a été distinguée par plusieurs prix : Prix du jeune designer 2001 du Musée d'art de Brooklyn ; finaliste des Cooper-Hewitt National Design Awards en 2002 ; Fellow à la conférence internationale du design d'Aspen. Elle a enseigné au Pratt Institute. Son travail est exposé dans les collections permanentes du musée national du design Cooper Hewitt et du Musée d'art moderne. Né à Paris, Bibi Seck a étudié à Londres, Paris et Dakar. Il est diplômé en design industriel de l'ESDI (Paris, 1990). B. Seck s'installa à New York en 2003 après 12 ans chez Renault où il a acquis une grande expérience des matériaux, de la fabrication et de la gestion de grandes équipes de design sur des problèmes complexes.

Il était responsable des équipes de design intérieur pour plusieurs véhicules de série, dont Scenic I, Twingo II, Trafic et Scenic II. La Scenic I (1996) et la Traffic (2002) furent élues Voiture de l'année par la presse automobile européenne. Pendant son

séjour chez Renault, Seck conçut également la montre FI Micrograph pour Tag Heuer et remporta le prestigieux Prix d'horlogerie de Genève (2002). B. Seck a enseigné à l'école de design et de gestion du Starte Collège (Paris), à l'université technologique de Compiègne et récemment au Pratt Institute de New York.

Ayşe Bırsel and Bibi Seck are product designers. They work with Herman Miller, Hewlett Packard, Target, and Renault, to solve problems and bring innovative solutions to market. Their award-winning designs span the office, home, bath, retail and automotive sectors. Ayşe Bırsel grew up in Izmir, Turkey. In 1989 she received a Fulbright Scholarship to complete her Master's Degree at Pratt Institute, Brooklyn, NY. Her 1993 design of the Zoë Washlet spearheaded Japanese manufacturer TOTO's entry into the US market and has unofficially been coined the world's most comfortable toilet seat. In 1996 she founded Olive 1:1. Bırsel received a gold Industrial Design Excellence IDSA award for the Resolve system, her reinterpretation of the office cubicle for Herman Miller. In 2002, her collaboration with Bibi Seck on the design of a concept automobile interior for Renault led to the creation of their studio Bırsel + Seck. Recipient of the 2001 Young Designer Award from the Brooklyn Museum of Art, Bırsel was a finalist at the Cooper Hewitt National Design Awards in 2002. She was named a Fellow at the International Design Conference at Aspen, and has taught at Pratt Institute. Her work is in the permanent collections of Cooper Hewitt National Design Museum and the Museum of Modern Art. Bibi Seck was born in Paris and spent his formative years in London, Paris and Dakar. He received his Master's degree in industrial design in 1990 from ESDI, Paris. Before moving to New York in 2003, Seck was lead designer at Renault for 12 years and has extensive experience in materials and manufacturing, and

guiding large design teams through complex problems. Seck led the interior design teams for several production vehicles, including the Scenic I, Twingo II, Traffic, and Scenic II. Scenic I (1996) and Traffic (2002) won Car of the Year awards from the European trade press. While at Renault, Seck designed the FI Micrograph watch for Tag Heuer, winning the prestigious 2002 Prix d'Horlogerie de Genève. Seck has taught at Strate Collège School of Design and Management in Paris, at Université Technologique de Compiègne, and most recently at Pratt Institute in New York.

Fernando Brizio

représente la nouvelle génération de designers portugais. Né en Angola, il vit et travaille à Lisbonne en tant que designer indépendant et enseigne à école de design de Caldas da Rainha, élue meilleure école par la Biennale Internationale Design 2002 Saint-Etienne. Fernando Brizio est édité par les sociétés portugaises et internationale : Altamiris, Details, Droog Design...

Fernando Brizio represents the new generation of Portuguese designers. Born in Angola, he lives and works in Lisbon as an independent designer and teaches at the Caldas da Rainha design school, which was voted best school at Saint-Etienne's 2002 Design Biennial. Fernando Brizio's works are shown by both Portuguese and international companies: Altamiris, Details, Droog Design etc.

Ela Cindoruk

est une conceptrice-créatrice de bijoux basée à Istanbul. Fascinée par le potentiel d'une grande variété de matières et matériaux, elle a choisi de se servir de cette richesse pour arriver à des solutions d'une

saissante simplicité, jouant le contraste en vertu de son adhésion à la philosophie du 'moins, c'est plus'. Son travail s'articule autour d'une idée force : le contraste et l'harmonie des idées/sens, des formes et des couleurs. Ses ornements corporels remettent en question l'acception et l'acceptation traditionnelles du bijou. Ela Cindoruk participe à des expositions nationales et internationales. Son travail est présenté en permanence dans les galeries d'Ankara, de New York, Vienne, Paris et Istanbul. Parmi les grandes expositions, citons V & V Gallery Vitrine Exhibition en 2006, à Vienne et Wallpaper* GlobalEdit06 à Milan. Elle a participé aux défilés/expositions de mode "Garde-robres" et "Gooooood Food" de la Biennale du Design 2006 à Saint-Etienne. Diplômée en dessin industriel de l'université technique d'Ankara, elle étudia ensuite la joaillerie et les métaux à la Parsons' School of Design de New York. En 1993, elle créa avec Nazan Pak la galerie/atelier 'elaCindoruknazanpak'. Elle enseigne le design en joaillerie à l'université technique et à l'université Bilgi d'Istanbul.

Ela Cindoruk is an Istanbul based jewelry artist/designer. She has been amazed by the potentials of various materials and choose to utilize their richness to achieve contrastingly simple solutions as a believer in "Less is more". Creating contrast and harmony among ideas/meaning, form and color are at very core of her work. Her body ornaments question the boundaries of traditional understanding of jewelry. Ela Cindoruk participates both national and international exhibitions and her work is permanently showcased at galleries in Ankara, New York, Vienna, Paris and Istanbul. Exhibition highlights include the V & V Gallery Vitrine Exhibition in 2006 in Vienna and Wallpaper* GlobalEdit06 in Milan. Most recently she participated the fashion shows/exhibitions "Garde-robres" and "Gooooood Food" both at the

Saint-Etienne International Design Biennial 2006. A graduate of Industrial Design from Middle East Technical University in Ankara, she later studied Jewelry and Metals at Parsons' School of Design in New York. In 1993, together with Nazan Pak they established the gallery/workshop 'elacindoruknazanpak'. She teaches jewelry design at Istanbul Technical University and Istanbul Bilgi University.

Issa Diabaté Après un diplôme en architecture à l'Université de Yale (USA) en 1995, Issa Diabaté devient l'associé du cabinet d'architecture SAU Guillaume Koffi à Abidjan, Côte d'Ivoire. Il enseigne l'architecture et le design à l'INSAAC d'Abidjan.

Dans ses créations, il utilise des objets usuels, typiques de l'environnement urbain africain, avec la volonté de mettre en valeur la magie, l'humour ou l'interrogation qu'ils portent. Horrifié par le culte de l'éthnique, son but est de créer des objets qui voyagent aisément, qu'on puisse apprécier tant en Afrique qu'au Japon, même si ce n'est pas pour les mêmes raisons. Il a obtenu le prix de la Communauté Européenne pour le design de la Biennale d'Art Contemporain de Dakar en 1998 (Dak'Art 98). Il expose régulièrement ses créations en Afrique, à Abidjan, où il a ouvert depuis dès un showroom et dans le reste du monde.

Having graduated in architecture from the university of Yale (USA) in 1995, Issa Diabaté became a partner in the SAU Guillaume Koffi architecture practice at Abidjan, on the Ivory Coast. He teaches architecture and design at INSAAC (the national institute of fine arts) in Abidjan.

In his creations, he uses everyday objects that are typical of the urban environment in Africa,

with a view to developing the magic, humour or questions that they contain. Exasperated by the cult of ethnicity, his aim is to create objects that travel easily, that can be appreciated just as easily in Africa as in Japan, even though this might not be for the same reasons.

He received the European Community prize for design at the Dakar Contemporary Art Biennial in 1998 (Dak'Art 98).

He regularly exhibits his works in Africa at Abidjan, where he has opened a showroom, as well as in the rest of the world.

Marisa Fick-Jordaan née en 1958 en République d'Afrique du Sud, elle vit et travaille à Durban. Diplômée en design de mode, elle concentre son travail depuis une dizaine d'années sur le design de produit. En plus de créer sa propre ligne de produits faits main, elle vend à l'international sous la marque Zenzulu à Tokyo, New York, Paris... Elle travaille également en tant que designer consultant.

Elle rejoint l'exposition collective itinérante Design Made in Africa (2004-07). Elle a également été sélectionnée pour l'exposition itinérante North meets South de Li Edelkoort.

Born in 1958 in South Africa, she lives and works in Durban. She was graduated as Fashion Designer, but for the past ten years she has mainly focussed on Product Design. In addition to designing her own range of handmade products, she sold internationally under the zenzulu trademark, she also works as a design consultant.

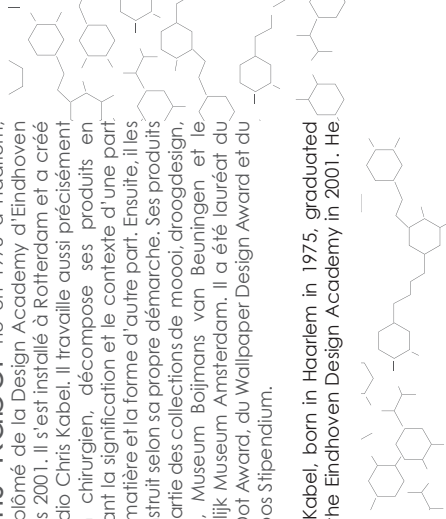
She got the laureate of Design Made in Africa and participated in Design Made in Africa Workshop in Rwanda. She has a shop at the Africa Remix Expo in Tokyo at the Mori Art Museum. She was also selected for Li Edelkoort's North meets South exhibitions.

Khadija Kabbaj est plasticienne designer, elle vit et travaille à Casablanca. Après des études à l'Ecole des Beaux Arts de Londres, elle aime se définir comme autodidacte. Elle crée des objets depuis une dizaine d'années. Son travail s'inscrit dans une démarche contemporaine qui ne fait pas moins référence à la culture marocaine. Elle a exposé aussi bien au Maroc qu'à l'étranger : Institut du Monde arabe à Paris, Musée du Monde à Rotterdam, Biennale Internationale du Design de Saint-Etienne.

Khadija Kabbaj is an artist designer who lives and works in Casablanca. Having studied at the London School of Art, she likes to define herself as self-taught. She has been creating objects for ten or so years. Her work is part of a contemporary process which also makes references to Moroccan culture. She has exhibited both in Morocco and abroad: the Institut du Monde arabe in Paris, the Wereldmuseum in Rotterdam and the Saint-Etienne International Design

Chris Kabel* né en 1975 à Haarlem, est diplômé de la Design Academy d'Eindhoven depuis 2001. Il s'est installé à Rotterdam et a créé le Studio Chris Kabel. Il travaille aussi précisément qu'un chirurgien, décompose ses produits en scandant la signification et le contexte d'une part, de la matière et la forme d'autre part. Ensuite, il les reconstruit selon sa propre démarche. Ses produits font partie des collections de mood, droogdesign, FNAC, Museum Boijmans van Beuningen et le Stedelijk Museum Amsterdam. Il a été lauréat du Red Dot Award, du Wallpaper Design Award et du Stokros Stipendium.

Chris Kabel, born in Haarlem in 1975, graduated from the Eindhoven Design Academy in 2001. He



set up in Rotterdam and established the Chris Kabel Studio. He works as precisely as a surgeon, breaking up his products by dividing up the meaning and context of the material on the one hand, and the shape on the other. He then rebuilds them using his own processes. His products form part of the collections of moodi, droogdesign, FNAC, Museum Boijmans van Beuningen and the Stedelijk Museum Amsterdam. He has won the Red Dot Award, the Wallpaper Design Award and the Stokroos Stipendium.

Erika Lovqvist vit et travaille à Stockholm en tant que designer indépendant, après des études approfondies sur les questions de verre et céramique dans différents établissements suédois et américains. Son travail s'oriente sur l'écriture d'objets inattendus, insolites, surprenants et drôles tels les mini-vases en verre pour boucles d'oreille, ou encore le « Drinking vessels for two or more », un verre générique aux multiples points de breuvage.

Les carreaux de céramique « Illusions » obtiennent cette année, le Wallpaper Design Award for best Wallcovering.

Erika Lovqvist lives and works in Stockholm as an independent designer, following detailed studies involving glass and ceramics in different establishments in Sweden and the USA. Her work focuses on unexpected, strange, surprising and amusing objects such as mini glass bowls for earrings and "Drinking vessels for two or more", which are large glasses with several points from which you can drink.

The "Illusions" ceramic tiles won this year's Wallpaper Design Award for best Wallcovering.

Julie Morgen est née en 1984 à Saint Louis. Après des études de design et une formation universitaire en ingénierie des métiers de la culture et muséologie, c'est la conception et la mise en œuvre de projets qui s'impose dans son parcours. Exploiter les arts appliqués tel des outils aptes à appréhender notre société, ses codes et problématiques contemporaines ouvre un large champs d'actions qu'elle oriente actuellement vers le domaine des expositions, la valorisation de savoir-faire et le développement local. Elle assiste Céline Savoye et Hervé This dans le commissariat de l'exposition Gooood Food en 2006 puis rejoint Dijon où elle clôt son parcours universitaire en 2007.

Julie Morgen was born in Saint Louis in 1984. Following design studies and university training in engineering for techniques involving culture and museology, the design and implementation of projects dominated her career path. Using applied arts as tools for society's comprehension, her codes and contemporary problems provide a large field of actions that she is currently directing towards exhibitions, development of know-how and local development. She assisted Céline Savoye and Hervé This in commissioning the Gooood Food exhibition in 2006, then returned to Dijon where she will finish university in 2007.

Satyendra Pakhalé *

designer international, a étudiant en Inde et en Suisse et vit actuellement à Amsterdam. Parmi ses clients, il compte des entreprises et sociétés renommées comme Alessi, Cappellini, Magis, Moroso (Italie), CRAFT (France), Offecct, Väveriet (Suède) et Material Connexion

(Etats-Unis). Dans ses produits, il communique un message qu'on pourrait qualifier d'« universel » et qui fait de lui un des designers les plus intéressants du moment. Récemment il a été invité à diriger le programme master en « Design for Humanity » à la Design Academy d'Eindhoven aux Pays-Bas. Ses produits ont rejoint plusieurs collections publiques, entre autres au Stedelijk Museum d'Amsterdam et au Centre Pompidou, Paris.

International designer Satyendra Pakhalé has studied in India and in Switzerland and currently lives in Amsterdam. Among his customers are renowned companies such as Alessi, Cappellini, Magis, Moroso (Italy), CRAFT (France), Offecct, Väveriet (Sweden) and Material Connexion (United States).

Through his products, he communicates a message that can be seen as "universal", making him one of our most interesting current designers. He was recently invited to head the master's programme in "Design for Humanity" at the Eindhoven Design Academy in the Netherlands. His products have been shown as part of several public collections, including those at the Stedelijk Museum in Amsterdam and the Pompidou Centre in Paris.

Stars, Food & Art : programme

Quelle avant-garde pour la cuisine contemporaine ? Gastronomie et cuisine moléculaire, design culinaire et cuisine « note à note » : quelles sont ces nouvelles disciplines qui relèvent à la fois de la science, de l'art, de la technique ou de la technologie ? Quels dialogues culturels, quelles coutumes, quels modes de vie en commun révèlent la forme des plats ? Sont-ils des révélateurs anthropologiques ou sociaux ? Forme, couleur, matière, influent-elles sur notre perception culinaire, le goût des aliments ?

Afin de répondre à ces questions, la Maison Descartes accueille le projet « Gooood Food », créé pour la Biennale Internationale de Design de Saint-Etienne (2006). Montré pour la première fois hors de France, il sera spécialement réadapté à Amsterdam.

« Gooood food bis ! » est une manifestation interactive conçue par Céline Savoye et Hervé This, présentant les nouvelles tendances culinaires. Une grande table de tests, de manipulations et de dégustations proposera des recettes inédites de Pierre Gagnaire, Thierry Marx, Tiphaine Campet et Hervé This, réalisées sous la direction d'un chef du Lycée professionnel hôtelier de Saint-Chamond et de son homologue d'Amsterdam, le Skotel, Hotelschool La Haye.

En partenariat avec :

Cité du Design Saint-Etienne ; Hôtel Sofitel The Grand Amsterdam ; Lise Goeman Borgesius.

Vendredi 11 mai

Maison Descartes

14h Lancement de la Table culinaire avec des recettes de Pierre Gagnaire, Thierry Marx, Tiphaine Campet et Hervé This, réaliséespar le Lycée professionnel hôtelier de Saint-Chamond et de son homologue d'Amsterdam, le Skotel, Hotelschool La Haye.

16h Ouverture de l'exposition « Les plats dans le monde ».

17h Présentation de « Gooood Food bis ! » par Céline Savoye. Discussion sur le thème: « design culinaire, gastronomie moléculaire: quelle avant-garde pour la cuisine contemporaine? »

Langue : anglais

* Participants : Marianne Moore (designer, Design Laboratory, Londres), Tiphaine Campet (chercheur culinaire), Marije

Vogelzang (designer culinaire, directrice de Proef Amsterdam/Rotterdam), Thierry Marx (2 étoiles Michelin, Relais et Château de Cordeillan Bages).

Sofitel The Grand Amsterdam

19h Cocktail et dîner («Tradition») avec les célèbres chefs consacrés par les Etoiles Michelin: Albert Roux, Romain Corbières, Cees Helder, Jérôme Bonnet, Michel Sarran.

Samedi 12 mai

Sofitel The Grand Amsterdam

10h30 Forum au Grand - Le forum se tiendra de 10h30 à 11h30, comprenant un débat au terme duquel succéderont les questions du public (15 mn). Le forum aura lieu à la chambre de conférence «The Queen», au Sofitel The Grand Amsterdam.

11h45 Cocktail - Lors d'un cocktail proposé dans la chambre de conférence «The King», il sera possible de rencontrer les chefs ainsi que MM. De Rabaudy et Caron.

Maison Descartes

14h Lancement de la Table culinaire

Langue : anglais

15h Discussion autour de l'exposition « La forme des plats dans le monde » sur le thème « forme des plats, dialogues des cultures ».

Langue : anglais

* Participants : Satyendra Pakhalé (designer), Chris Kabel (designer) Modératrice : Céline Savoye

Sofitel The Grand Amsterdam

19h Cocktail et dîner «evolution» avec les célèbres chefs consacrés par les Etoiles Michelin: Moshik Roth, Jean André Charial, Alain Passard, Thierry Marx, Robert Kranenborg, Pieter Booij.

Du 11 au 23 mai 2007 : Maison Descartes

« La forme des plats dans le monde » une exposition, organisée à la Maison Descartes, complétera la réflexion consacrée aux modes de consommation dans le monde. 12 designers internationaux en donneront chacun leur vision à travers la réalisation d'un plat en céramique conçu pour l'événement.

Stars, Food & Art : programme

What is at the avant-garde of contemporary cuisine ? Gastronomy and molecular cuisine, design cuisine and 'note to note': what are these new disciplines falling at the same time under the categories of science, art, technique and technology ? What cultural dialogues, what customs, what shared ways of living are revealed by a dish's form ? Are they anthropological or social indicators ? Do shape, colour, or matter have an influence on our culinary perception, on our taste of food?

As a response to all these interrogations, The Maison Descartes hosts the 'Gooood Food' project, created for the International Biennial of Design of Saint-Etienne (2006). Exhibited for the first time outside France, the project has been specially adapted for Amsterdam.

'Gooood Food bis' is an interactive event, designed by Céline Savoye and Hervé This, presenting the new culinary tendencies. Under the supervision of a Chef from the Hotel School of Saint-Chamond, and his Dutch homologue from the Skotel, the Hotel School of the Hague, a large 'testing' table for manipulations and tasting sessions, will propose hitherto unreleased recipes from Pierre Gagnaire, Thierry Marx, Tiphaine Campet et Hervé This. In partnership with : Cité du Design Saint-Etienne ; Hôtel Sofitel The Grand Amsterdam ; Lise Goeman Borgesius.

Friday 11th May

Maison Descartes

14h The launch of the Culinary Table with the recipes of Pierre Gagnaire, Thierry Marx, Tiphaine Campet et Hervé This, produced by the Lycée professionnel hôtelier de Saint-Chamond, and his Dutch homologue from the Skotel, the Hotel School of the Hague.

16h Opening of the exhibition 'Dishes of the World'.

17h Presentation of 'Gooood Food bis !' by Céline Savoye. Discussion on the theme: 'Culinary design, molecular gastronomy : what avant-garde for contemporary cuisine ?'

Langue : English

* Participants : Marianne Moore (designer, Design Laboratory, London), Tiphaine Campet, (researcher and creator), Marije Vogelzang (culinary designer , Director of Proef

Amsterdam/Rotterdam), Thierry Marx (2 Michelin stars, Relais et Château de Cordeillan Bages).

Sofitel The Grand Amsterdam

19h Cocktail and «Tradition» dinner with the famous Michelin Star Chefs: Albert Roux, Romain Corbières, Cees Helder, Jérôme Bonnet, Michel Sarran.

Saturday 12th May

Sofitel The Grand Amsterdam

10h30 Forum at Grand - The Forum starts at 10.30 to 11.30 with the debate followed by public's questions (15 min) . The forum will be held in the Conference Chamber 'The Queen' of Sofitel The Grand Amsterdam

11h45 Cocktail - During the cocktail, there is the possibility to meet the Chefs and Mr. de Rabaudy and Mr. Caron to discuss at Conference Chamber The King.

Maison Descartes

14h Launch of the Culinary Table.

Langue : English

15h Discussion on the exhibition 'the form of dishes in the world' on the theme 'dish forms, cultural dialogues'.

Langue : English

* Participants : Satyendra Pakhalé (designer), Chris Kabel (designer) - Mediator : Céline Savoye.

Sofitel The Grand Amsterdam

19h Cocktail and «evolution» dinner with the famous Michelin Star Chefs: Moshik Roth, Jean André Charial, Alain Passard, Thierry Marx, Robert Kranenborg, Pieter Booij.

From 11th to 23rd May 2007:

Maison Descartes

'The shape of dishes around the world' an exhibition, organised by the Maison Descartes, will complete the reflection dedicated to consumer modes in the world. 12 international designers will each present their vision by means of a ceramic plate especially designed for the event.



What's cooking in Amsterdam?

Stars, Food & Art

Un événement coproduit par l'Hôtel Sofitel The Grand Amsterdam grâce à l'expertise de Lise Goeman Borgesius (auteur et journaliste culinaire) avec la Maison Descartes et la Cité du Design.

L'Hôtel Sofitel The Grand Amsterdam a pris l'heureuse initiative de réunir les 11 grands chefs consacrés par des étoiles Michelin, pour un événement unique, véritable moment d'exception et d'échange culturel autour de l'art de vivre.

Sollicitée pour apporter un éclairage scientifique et prospectif à cette contre, la Cité du Design s'est associée à la Maison Descartes pour proposer « Gooood Food bis ! » exposition présentant la recherche culinaire et les dernières tendances gastronomiques, initialement produite à la Biennale Internationale Design 2006 Saint-Étienne.

What's cooking in Amsterdam?

Stars, Food & Art

An event coproduced with the Hotel Sofitel The Grand Amsterdam thanks to the expertise of Lise Goeman Borgesius (author and culinary journalist) with the Maison Descartes and the Cité du Design.

Hotel Sofitel The Grand Amsterdam has taken the inspired initiative of gathering the 11 chefs awarded Michelin's stars, for an unique event, a great moment of exception and cultural exchange around the art of living.

Asked to provide a scientific and prospective perspective to this meeting, the Cité du Design has joined with Maison Descartes to propose « Gooood Food bis ! » an exhibition presenting culinary research and the latest gastronomic trends, initially produced for the Saint-Etienne International Design Biennial 2006.

Cité du design, at the fore front of technology

An original concept

The City of design adopts a broad vision of design at the crossroads of economic and cultural activity, and uses design as a « tool of anticipation » for the use of enterprises. It is a "platform of observation, of creation, of teaching, training and research in design", bringing together actors in design from local and international horizons.

The City of Design will be officially opened in 2008. It is already involved in developing concrete and multidisciplinary projects at local, national and international level to promote design in all its aspects.

Research programmes in collaboration with economic actors.

Founding Partners, companies with varied profiles, are already sponsoring research on the themes of design and renewable energy, design and services to the community or design and social liaison. Some of these research programmes go through workshop stages with students. Working on the assumption that design is devoted to human beings, the Cité du Design devises research themes that address, among other things, the question of usages, usefulness and purposes of design. Research is therefore centered around «a design that invents and gives concrete form to new lifestyle systems via objects, images and services». The Cité du Design also devises processes that enable companies to share the means of this research in the long term.

A training centre of innovation.

The City of Design is developing a training centre of innovation and design in the region. It is setting up a new pedagogical project within the Higher School of Art and Design of Saint Etienne in close collaboration with the School Directors. In 2007 the City is initiating the creation of a " Higher Education Design

Consortium" bringing together all educational establishments in the Saint Etienne region offering Higher Education courses linked to design.

At the same time Further Education courses will be put into place for enterprises, as well as teaching modules on design management, to accompany design creators in the pursuit of their activities.

Production and creation activities.

The City of Design is present at the forefront of design creation, but also as the organiser of international exhibitions such as the International Biennial of Design of Saint Etienne. It is developing an increasing number of editions or co-editions of the exhibition.

A creative resource centre.

The City of Design is presently involved in observation and analytical activities which will lead to concrete projects or model creation. A material resource research centre (matériautheque), for students, designers and artists, a mediatheque, and conferences and seminars dedicated to professionals, students and researchers. The creation of a Virtual City of Design is also envisaged.

The City of Design is a unique initiative set up in 2005 by the town of Saint Etienne and the Métropole, in the form of a partnership syndicate. This initiative stems from a strong regional dynamic in the field of design led since 1998 by the Higher School of Art and Design of Saint Etienne (ESAD) , formerly the Regional School of Fine Arts, and the organisation of the first International Biennial of Design of Saint Etienne

www.citedudesign.com

La Cité du design, un lieu de pointe à Saint-Étienne.

Un concept original

La Cité du Design adopte une vision large du design, qui croise l'économique et le culturel, et utilise le design comme un « outil d'anticipation » au service des entreprises. C'est une «plate-forme d'observation, de création, d'enseignement, de formation et de recherche par le design» , qui fédère tous les acteurs du design, du local à l'international.

La Cité du Design ouvrira officiellement ses portes en 2008. Elle développe d'ores et déjà des actions concrètes et pluridisciplinaires, au niveau local, national et international, pour promouvoir le design sous tous ses aspects.

Un pôle de formation innovant

La Cité du Design développe un pôle de formation innovant sur le territoire. Elle met en place un nouveau projet pédagogique au sein de l'Ecole Supérieure d'Art et Design, en étroite collaboration avec la Direction de l'Ecole. En 2007, elle initie la création du « consortium design enseignement supérieur », qui réunit l'ensemble des établissements stéphanois proposant des formations supérieures liées au design.

Parallèlement, des programmes de formation continue sont également mis au point pour les entreprises, ainsi que des modules d'enseignement sur le management par le design conçus pour accompagner les créateurs dans leurs activités.

Des programmes de recherche avec les acteurs économiques

Des entreprises aux profils variés, partenaires fondateurs, soutiennent déjà des recherches

sur les thèmes du design et des nouvelles énergies, du design de service et de la proximité, ou encore sur le design et le lien social.

Des activités de production et de création

La Cité du Design est présente en amont de la création mais aussi en aval par l'organisation d'expositions internationales comme la Biennale Internationale Design Saint-Étienne. Elle développe un nombre croissant d'éditions et co-éditions.

Un centre de ressources créatif

La Cité du Design mène actuellement des activités d'observation et d'analyse, qui déboucheront sur des projets concrets ou des modélisations. Une matériautheque de recherche pour les étudiants, les designers et les artistes, une médiathèque, des conférences et des colloques seront également dédiés aux professionnels, étudiants et chercheurs. La création d'une Cité du Design virtuelle au service de tous ses partenaires est également à l'étude.

La Cité du Design est une initiative unique mise en place en 2005 par la Ville de Saint-Étienne et sa Métropole, sous la forme d'un syndicat mixte. Elle est issue d'une forte dynamique stéphanoise autour du design, générée dès 1998 par l'Ecole Supérieure d'Art et Design de Saint-Étienne (ESAD anciennement Ecole régionale des Beaux-Arts), à travers l'organisation de la première Biennale Internationale Design Saint-Étienne.

www.citedudesign.com

L'Institut Français des Pays-Bas Maison Descartes

Fondé en 1933 par Gustave Cohen, professeur à la Sorbonne, l'Institut Français des Pays-Bas (connu depuis toujours sous le nom de Maison Descartes) est le plus ancien institut étranger présent à Amsterdam. En septembre 2006, le service culturel de l'Ambassade de France et la Maison Descartes ont fusionné pour donner naissance à un institut à vocation nationale, couvrant les divers champs de la coopération franco-néerlandaise : échanges scientifiques et universitaires, échanges artistiques, promotion de la langue française et de la littérature francophone.

Promouvoir la création et la pensée contemporaine

Depuis 2002, la diffusion de l'art contemporain, du design, de la mode, de l'architecture et du cinéma français est devenu un axe prioritaire de l'Institut Français des Pays-Bas. De nombreux projets ont ainsi été initiés avec les musées, centres et écoles d'art et de design, cinémathèques, et autres grands festivals et biennales. La Maison Descartes a organisé dans ses propres murs plusieurs expositions, débats et événements autour de la création française contemporaine.

La saison de la mode et du design 2007

Les projets menés en 2007 créent plusieurs temps forts autour du design et de la mode française. Une série de plates-formes thématiques - associant événements à forte visibilité, expositions, lectures et séminaires, ateliers de création et invitations de professionnels - rythmera l'année, du printemps à l'automne 2007.

Conçues avec l'appui d'institutions publiques et privées de premier plan, ces plates-formes se voient assigner des objectifs à la fois économiques et culturels. Les deux axes de cette opération nationale (Amsterdam, Rotterdam, Eindhoven, Arnhem, Bois-le-Duc, Breda, etc.) sont les suivants :

la présentation des tendances les plus actuelles de la mode et du design (industriel, graphique, culinaire) français – avec le soutien de Cultures France (Ministère des Affaires Etrangères)

l'échange des savoirs et des expertises dans ce domaine, en partenariat notamment avec des écoles néerlandaises de mode et de design, le Réseau universitaire franco-néerlandais, et plusieurs organisations institutionnelles ou privées .

Que pouvons-nous inventer ensemble ? Comment penser nos sociétés à venir ? Que nous disent les designers, les artistes, les théoriciens, les écrivains de notre époque et de notre monde ?

Cette saison, qui vise à provoquer l'étonnement, la curiosité et l'échange, s'envisage sous la forme d'un dialogue constant, poussé, peut-être même incisif, entre les figures emblématiques des cultures de nos deux pays.

www.maisondescartes.com

The French Institute in the Netherlands Maison Descartes

Founded in 1933 by Gustave Cohen, Professor at the Sorbonne, the French Institute of the Netherlands (always known since then as the Maison Descartes) is the oldest foreign institute in Amsterdam.

In 2006 the cultural service of the French Embassy amalgamated with the Maison Descartes to create an institute with a national vocation, covering the various fields of Franco-Dutch cooperation : scientific and university exchanges, artistic exchanges and the promotion of French language and literature .

Promotion of contemporary thought and creativity

The diffusion of contemporary art, design, fashion, architecture and French cinema has become, since 2002, the primary objective of the French Institute of the Netherlands. Numerous projects have been initiated with museums, schools and centres of art and design, with cinémathèques and with major festivals and biennials.

The Maison Descartes has itself organised several exhibitions, debates and events centered on contemporary French creation.

The 2007 Fashion and Design Season

The projects organised for 2007 offer many highlights based on French design and fashion. From spring through to autumn a series of thematic platforms will be presented, associating high profile events, exhibitions, lectures, creativity workshops and invitations to professionals.

Developed with major institutional support, both public and private, these platforms will fulfil both economic and cultural objectives. Two main themes will characterise what is a national operation (Amsterdam, Rotterdam, Eindhoven, Arnhem, Bois-le Duc, Breda, etc.) :

The presentation of the most recent trends in French fashion and design (industrial, graphic, culinary...) with the support of "Culture France" (the Foreign Affairs Ministry)

The exchange of knowledge and expertise in these fields, notably in partnership with Dutch schools of fashion and design, the Franco-Dutch University network, and several institutional and private organisations

What can we invent together ? How can we think of our future societies ? What do the designers, the artists, the theoreticians and the writers tell us of our age, and of our world.

This season aims to provoke astonishment, curiosity and exchange, in the form of a constant dialogue, that may be extreme, perhaps cutting, between emblematic figures of the cultures of our two countries.

www.maisondescartes.com

CITÉ DU DESIGN



MAISON DESCARTES

WHAT'S COOKING IN AMSTERDAM?

STARS, FOOD & ART



Lise Goeman Borgesius



«Lise Goeman Borgesius is something of a rarity in the Dutch world of cooking. A bird of paradise among culinary experts. Her work is characterised by two things: simplicity and passion. Her books contain recipes that you can and want to prepare immediately. And they always contain daring combinations. Her journalistic stories are almost poetic and written from the heart. A symbiosis of passion, emotion and reality is important to her.

She looks for the boundaries of flavours because it has to be stimulating, caressing and exciting for her.

Passion is not a sales argument but a way of life for Lise. Her French way of living..

Her stories about food, her recipes and her other activities, such as jointly organising this great event and her personal contacts with the most well known French and Dutch Chefs are a logical result of this attitude to life.

But I know that if you could look into her heart, she would much rather prefer to be baking in some kitchen in France making delicious pie and pie, for the simple fact that she enjoys it so much. 'La simplicité de la vie!' Passion, a heart for the cause and it has to look good too. That sums up Lise.»

«Lise Goeman Borgesius est une enseignante dans l'univers culinaire néerlandais. Une experte culinaire hors du commun. Son travail se caractérise par un doux mélange de simplicité et de passion. Ses ouvrages recèlent de recettes immédiatement et aisément accessibles. Mais le plus frappant, ce sont les combinaisons osées qui se retrouvent dans toutes les préparations. Ses récits journalistiques sont presque poétiques et viennent du cœur. Elle recherche inmanquablement une symbiose de passion, d'émotion et de réalité. Elle est en quête de saveurs extrêmes à la fois vives, agréables et exaltantes.

La passion n'est pas un argument commercial pour Lise, mais bien un mode de vie. Son mode de vie à la française. Ses récits sur l'alimentation, ses recettes et ses autres activités, tout comme la co-organisation de ce magnifique événement et ses contacts personnels avec les Chefs français et néerlandais les plus connus sont une suite logique de cet art de vivre.

Mais son souhait le plus cher serait certainement de cuisiner toute la journée dans un endroit perdu en France et se laisser envoûter par le parfum des pâtisseries défilant les unes après les autres, rien que pour le plaisir. 'La simplicité de la vie!'

La passion, une affaire prise à cœur qui se doit aussi d'être un plaisir. Ça, c'est Lise.»

Felix Wilbrink, culinary editor De Telegraaf Rédacteur culinaire De telegraaf

What's cooking in Amsterdam?

Stars, Food & Art

Surrounded by l'art de vivre, (the art of living) the idea was born to organise an event that would be unique and memorable. A moment where people could truly enjoy an exceptional experience, gathered together in good company, sharing excellent food, wine and culture.

Great chefs (Tamers of ranges) crowned with Michelin stars are artists in gastronomy. They excel in their field like other famous artists. You travel with them on a journey of discovery of flavours. Their passion and soul are the secrets that you will discover in their culinary presentation, when you look for them!

But gastronomy offers more. Gastronomy means conviviality in a world where every moment matters. It brings people and cultures closer together. It also offers a crucible for creativity, understanding and co-operation. Last but not least, gastronomy and other art expressions reinforce and inspire each other.

The initiative was taken by the management of hotel Sofitel the Grand Amsterdam, Maison Descartes and Lise Goeman Borgesius, author and culinary journalist. Their common goal was to combine know-how, creativity and facilities to organise an event where culture, food, wines and art are united.

Autour de l'art de vivre, est née l'idée d'organiser un événement qui se voudrait unique et mémorable. Un moment rare, où l'on pourrait vivre une expérience exceptionnelle, en agréable compagnie, partageant une culture, des vins, des mets à nuls autres pareils.

Les grands chefs (Dompteurs des Fourneaux) consacrés par des étoiles Michelin, sont des artistes de la gastronomie. Ils excellent dans leur discipline comme d'autres artistes renommés. Avec eux, partez à la découverte des saveurs. Cherchez à percer leur passion, les secrets de leurs âmes, et tout ce qui inspire si subtilement leurs présentations culinaires.

Mais la gastronomie, c'est bien plus que cela. C'est la mise en œuvre d'un esprit de convivialité dans un monde où tout moment se doit d'être idéal. Elle rassemble les gens et les cultures. Elle est le terreau de la créativité, de la coopération, de la compréhension. La gastronomie épouse toutes les autres formes d'art dans un mouvement d'inspiration mutuelle.

Cette initiative, nous la devons au management de l'hôtel Sofitel The Grand Amsterdam, à la Maison Descartes ainsi qu'à Lise Goeman Borgesius, auteur et journaliste culinaire, qui ont souhaité combiner savoir-faire, créativité et les facilités pour organiser un événement sans égal, mariant avec bonheur, la gastronomie, l'art et les vins.

Amsterdam, le 11 mai 2007

Sofitel the Grand Amsterdam

HISTORIQUE : L'Hôtel Sofitel The Grand Amsterdam était un lieu de culte pour les hôtes princiers, les hauts dignitaires et les stratèges militaires avant de devenir un hôtel cinq étoiles. Aux alentours de l'an 1400, au début du Moyen-âge, les deux couvents de St. Katherine et St. Cecilia étaient situés sur le site du Grand.

En 1578, tous les couvents furent placés sous le contrôle de la ville. Le couvent St. Cecilia est devenu un hôtel pour les « Princes et les Gentlemen de Qualité » et la ville le rebaptisa « Le Princenhof ». De nombreux hôtes illustres comme le Prince d'Orange et la Reine de France, Marie de Médicis ont séjourné dans cet hôtel pour « les Princes et les Gentlemen de Qualité ».

En 1661, l'Amirauté a repris la totalité du complexe et elle a réalisé cette façade impressionnante qui symbolise son pouvoir au cours de l'Age d'Or des Pays-Bas. Le pays fut envahi en 1795 par l'armée de Napoléon et, en 1806, ce dernier installa son frère Louis sur le trône de Hollande. A partir de 1808, le Princenhof devint la Mairie d'Amsterdam qui le restera pendant 180 ans, jusqu'au début des années 1990, lorsqu'il redevint un hôtel.

ART : Le Grand s'enorgueillit de nombreux trésors artistiques. La première œuvre qui saute aux yeux est la superbe façade Baroque Classique. Au début du vingtième siècle, le bâtiment s'est enrichi à l'intérieur et à l'extérieur de sculptures, peintures, boiseries, vitraux, tapisseries et bien d'autres œuvres de différents types, styles et motifs.

1. La « Salle des Mariages de Première Classeé » est inscrite au patrimoine des monuments historiques. Il s'agit du parfait exemple d'œuvre d'art commune (« Gesamtkunst ») avec de superbes peintures murales et vitraux de Chris Lebeau. Ces chefs d'œuvres étaient les invités silencieux des mariages d'innombrables couples.

2. La Chambre du Conseil avec ses majestueuses statues de bois figure également au patrimoine des monuments historiques. Ce

fut dans cette salle monumentale que la Princesse Beatrix (l'actuelle reine des Pays-Bas) célébra son mariage royal en mars 1966.

3. Le relief mural « Vragende Kinderen » (Enfants Interrogateurs) est situé dans l'entrée du restaurant. Il s'agit d'un autre chef d'œuvre du peintre néerlandais Karel Appel réalisé selon le procédé d'imprégnation Cobra.

4. Les salles de banquets historiques du Sofitel The Grand Amsterdam sont maintenant utilisées pour des fêtes privées, des mariages, des banquets, des conférences et des symposiums.

GASTRONOMIE : Albert Roux, Maître Cuisinier de France, est le chef consultant du Café Roux, le restaurant du Sofitel The Grand. Monsieur Roux est un chef de grand renom et, avec son fils Michel, il possède « Le Gavroche », le premier restaurant du Royaume Uni ayant reçu trois étoiles au Guide Michelin.

THE GRAND SOFTEL AMSTERDAM : Le 16 mars 1992, l'hôtel cinq étoiles The Grand a ouvert ses portes pour la première fois. Depuis 1999, cet hôtel historique est géré par le groupe français ACCOR.

Ce palace cinq étoiles Sofitel The Grand Amsterdam accueille ses hôtes distingués du monde entier. Ses 182 chambres et suites élégamment décorées offrent des vues sur l'un des deux canaux, la cour principale ou le jardin d'intérieur. Cinq des 19 salles de réunions sont inscrites aux monuments historiques. Mais elles sont toutes entièrement équipées des dernières technologies audiovisuelles et elles peuvent recevoir entre 10 et 350 personnes. Le Sofitel The Grand offre à ses hôtes un environnement luxueux avec toutes les installations imaginables.

De nos jours, Sofitel est l'un des acteurs clés du marché international des hôtels de prestige, disposant de pratiquement 200 propriétés qui confèrent cet « art de vivre » français unique aux lieux de renom partout dans le monde. Sofitel est la marque de prestige des hôtels de luxe du groupe Accor.

HISTORY: Hotel Sofitel The Grand Amsterdam had religious beginnings, princely guests, civic dignity and military strategy before it became a five-star hotel.

Around the year 1400, in the late Middle Ages, two convents (St. Katherine and St. Cecilia) were located on the site of The Grand.

In 1578 all convents were placed under the control of the city. St. Cecilia became a hotel for 'Princes and Gentlemen of Standing' and the city renamed it 'Het Princenhof'. Many illustrious guests, including Princes of Orange, the Queen of France and Maria de Medici have stayed in this hotel for 'Princes and Gentlemen of Standing'.

In 1661, The Admiralty had taken over the entire compound and completed the impressive façade which symbolises its power during the Golden Age in The Netherlands. The nation was overrun in 1795 by Napoleon's army and in 1806 Napoleon installed his brother Louis as King of Holland. He transformed the Princenhof in 1808 into the City Hall of Amsterdam. This lasted for 180 years. It became a hotel in the early nineties of the last century.

ART: The Grand is the proud owner of many art treasures. The first eye-catcher is the magnificent Classic Baroque façade. At the beginning of the last century the building was enriched both inside and out with sculptures, paintings, woodcarvings, stained glass windows, tapestries and more, inspired by many different styles, fashions and motifs.

1. The 'First Class Wedding Room' is listed as an historic monument. It is an example of a joint work of art ('Gesamtkunst') with stunning murals and stained glass windows by Chris Lebeau. These masterpieces have been silent guests at weddings of countless couples.

2. The Council Chamber, with its impressive wooden statues, is also listed as an historic monument. The monumental room hosted

the royal wedding of Princess Beatrix (the present Queen of the Netherlands) in March 1966.

3. The mural 'Vragende Kinderen' (Inquisitive Children) is located at the restaurant entrance. It is another masterpiece created by the famous Dutch Cobra painter Karel Appel.

4. The historic banquetting chambers of Sofitel The Grand Amsterdam are now used for private parties, weddings, banquets, conferences and symposiums.

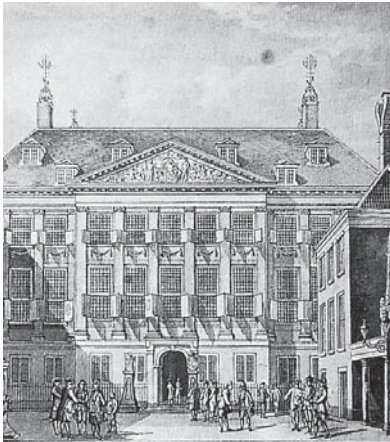
GASTRONOMY: Albert Roux, Maître Cuisinier de France, is the chef consultant of the Cafe Roux, the restaurant of Sofitel The Grand. Monsieur Roux is a renowned chef and, together with his son Michel, they own 'Le Gavroche', the first restaurant in the United Kingdom to be awarded three Michelin Stars.

THE GRAND SOFITEL AMSTERDAM: The five-star hotel The Grand opened its doors for the first time on March 16th 1992. Since 1999 this historic hotel has been managed by the French group ACCOR.

The five-star deluxe hotel Sofitel The Grand Amsterdam welcomes discerning guests from all over the world. 182 elegantly decorated rooms and suites offer views over one of the two canals, the main courtyard or the inner garden. Five of the 19 meeting rooms are listed as historical monuments. But are all fully equipped with the latest audiovisual equipment and can host from 10 to 350 delegates. Sofitel The Grand offers its guests luxurious surroundings with all the facilities imaginable. Today Sofitel is one of the major players in the international upscale hotel market with nearly 200 properties that bring unique French 'art de vivre' to prime locations around the world. Sofitel is the luxury brand of Accor hotels.



SOFITEL
HOTELS & RESORTS



Pieter Booij



Pieter Booij was born on 26 January 1948. He became the owner of the famous Dutch patisserie, Huize van Wely.

Huize van Wely currently has four branches in The Netherlands and several abroad. They specialise in top quality pastries, chocolates and ice-creams.

Huize van Wely is the place where nearly all Dutch champion pastry chefs were trained. Ronald van Haarlem, World Champion pastry chef and Holland's first World Champion, is also a member of the team.

Pieter Booij, né le 26 janvier 1948, est le propriétaire de la célèbre pâtisserie néerlandaise Huize van Wely.

Huize van Wely exploite actuellement quatre maisons aux Pays-Bas et plusieurs autres à l'étranger. Ils se spécialisent dans les pâtisseries, chocolats et glaces de qualité supérieure.

Huize van Wely a formé tous les plus grands chefs de la pâtisserie néerlandaise. Ronald van Haarlem, chef pâtissier champion du monde et premier champion du monde néerlandais, fait également partie de l'équipe.

Cees Helder



Former chef Restaurant Parkheuvel

Parkheuvel, in Rotterdam, was the first Dutch restaurant to be awarded 3 stars in the Michelin guide in 2002. Chef Cees Helder (1948) retired from culinary life in June 2006.

Cees Helder describes his cooking as 'contemporary on a classic basis. Not too rich or rigid and without ingredients that distract you from the dish'.

Ex-chef Restaurant Parkheuvel

Reconnu comme étant le plus grand restaurant aux Pays-Bas, Parkheuvel à Rotterdam a décroché 3 étoiles au guide Michelin en 2002. Le Chef cuisinier Cees Helder (1948) s'est retiré depuis juin 2006 de la vie culinaire.

Cees Helder décrit lui-même sa cuisine comme étant « contemporaine sur une base classique. Une cuisine légère, sobre et harmonieuse ».

Moshik Ròth

*



Moshik Ròth's philosophy is clear: 'Cooking primarily implies that the ingredients are the highest quality, the ideas and techniques come afterwards. Cooking is about original flavours and daring'.

Moshik experiments about thirty per cent of his time. 'I am self-taught and have only really been working as a chef for four years. He is one of the natural talents who knows molecular gastronomy in Dutch restaurant kitchens.

La philosophie de Moshik Ròth est claire : « Cuisiner exige avant tout des ingrédients de toute première qualité, accompagnés d'idées et de technique. Cuisiner requiert des saveurs originales et de l'audace ».

Moshik expérimente près de trente pour cent de son temps. « Je suis autodidacte et ne suis chef cuisinier que depuis quatre ans ». Il compte parmi les talents naturels réputés aux Pays-Bas pour sa gastronomie moléculaire.

Robert Kranenborg

*



In the classic-modern ambiance of restaurant Le Cirque, Robert Kranenborg presents elegant dishes that are relatively light and conspicuous because of the subtle use of colours. Kranenborg's creations reflect his vision on food and drink: 'Get the best out of the products, and make controlled combinations'.

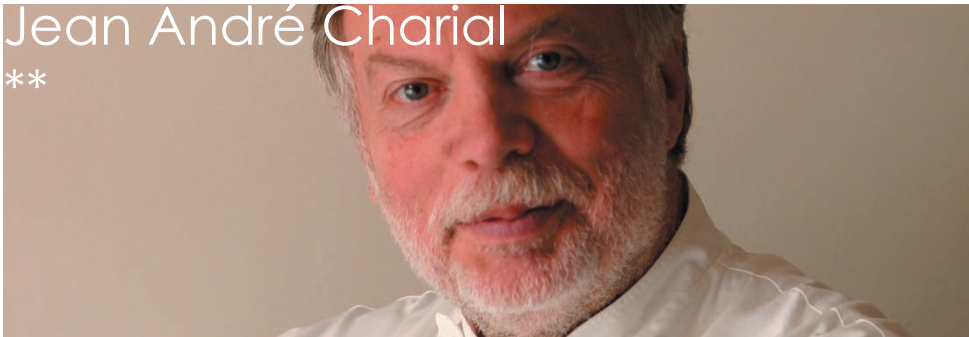
'A revolution is taking place in restaurant kitchens. New techniques allow chefs to create dishes that were unthinkable ten years ago. I allow myself to be inspired by every opportunity'.

Dans l'ambiance à la fois classique et moderne du restaurant Le Cirque, Robert Kranenborg présente des plats élégants relativement légers et qui se distinguent par leur assortiment subtil de couleurs. Les créations de Kranenborg sont une réflexion de sa vision de l'art de la table: « Le meilleur des produits combiné à la maîtrise des associations ».

« Une révolution s'opère dans les cuisines des restaurants. De nouvelles techniques permettent aux chefs cuisiniers de créer des plats qui étaient inconcevables il y a dix ans. Mon inspiration se nourrit de multiples possibilités ».

Jean André Charial

**

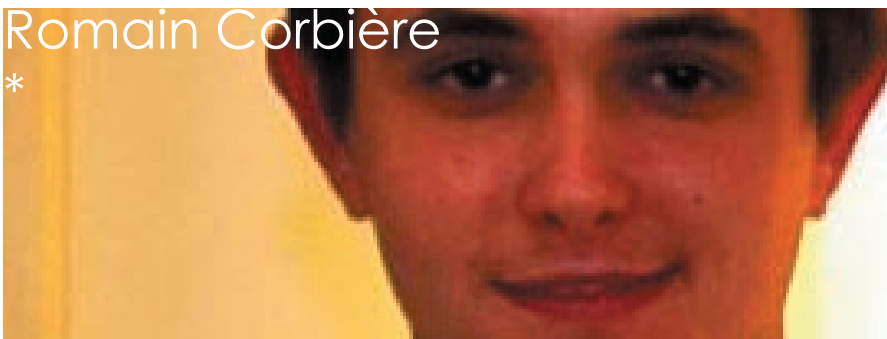


Master Chef Jean-André is a man of passion in total control of himself, a man with a love of loyalty and sensitive to injustice, inquisitive of the Art of Artists. His cuisine is inextricably associated with the Les Baux de Provence and this valley, the light, the purity and the power of the mineral environment of the Alpilles. His cuisine is an introduction to knowing oneself. Eating well is a form of respect for the body. This high gastronomy attracts gourmets from around the world. Demanding when it comes to quality and origins, Jean-André selects the freshest produce in order to present menus with the rhythm of the seasons.

Le Grand Chef Jean-André est un homme de passion avec une parfaite maîtrise de soi. Un homme amoureux de la loyauté et profondément sensible à l'injustice, il est curieux de l'Art des Artistes. Sa cuisine est étroitement liée aux Baux de Provence et cette vallée, à la lumière, la pureté et la puissance de l'environnement minéral des Alpilles. Sa cuisine est une introduction à la connaissance de soi. Bien manger est une forme de respect pour le corps. Cette gastronomie de haut vol attire des gourmets du monde entier. Exigeant en termes de qualité et de provenance, Jean-André sélectionne les produits les plus frais afin de proposer des menus au rythme des saisons.

Romain Corbière

*



At the tender age of 27, Romain Corbière is the talented chef at Le Relais du Parc, a one-Michelin star restaurant at Sofitel Le Parc, paying tribute to Alain Ducasse and Joel Robuchon, two of France's most celebrated chefs who propelled the restaurant to fame.

Romain Corbière worked closely with Ducasse and Robuchon, recreating four signature dishes from each chef. This was in addition to coming up with his own creations to complete an elegant and creatively presented menu.

A l'âge prometteur de 27 ans, Romain Corbière est le talentueux chef du Relais du Parc, un restaurant une étoile Michelin du Sofitel Le Parc où il succède à Alain Ducasse et Joel Robuchon, Ducasse et Robuchon en recréant quatre plats portant leur signature. Mais il a bien sûr apporté ses propres créations, venues enrichir un menu élégant et créatif.

Thierry Marx

**



Imbued with Asian culture, Thierry Marx combines its diversity of colours and textures, while adhering to the principle of 'cuisine looks at itself, contemplates itself, eats itself'. Armed with this store of knowledge, Marx (1962) seized on Jean-Michel Cazes's offer and established himself in the Château Cordeillan-Bages in 1996. Since then, his talent has been universally recognised. In the Médoc, the vine has colonised the countryside and imposed its own order on Pauillac. It is here that Thierry Marx calls the tune in this 17th century monastery transformed into a luxury hotel.

Egalement empreint de culture asiatique, Thierry Marx conjugue diversité des couleurs et des textures tout en s'appropriant le credo : « la cuisine cela se regarde, cela se médite, cela se mange ». Fort de tout ce savoir-faire engrangé, Marx (1962) saisit l'offre de Jean-Michel Cazes et s'établit en 1996, au château Cordeillan-Bages. Depuis, c'est bien son talent qui fait l'unanimité. Dans le Médoc, la vigne a colonisé le paysage et imposé son ordonnancement à Pauillac, c'est Thierry Marx qui mène la danse dans cette chartreuse du XVIIe siècle transformée en hôtel de luxe.

Jérôme Bonnet

*



Jérôme Bonnet is a young and talented chef who gained his experience with such luminaries as Jacques and Laurent Pourcel, Bernard Loiseau and Christian Le Squer. Since 2005 he has been holding the culinary sceptre at the Danish restaurant 'Copenhagen', which has 1 Michelin star.

Jérôme Bonnet est un jeune chef pétri de talent qui a forgé son expérience auprès de grandes sommités comme Jacques et Laurent Pourcel, Bernard Loiseau et Christian Le Squer. Depuis 2005, il dirige les cuisines du restaurant danois « Copenhagen », qui a 1 étoile au Guide Michelin

Michel Sarran

**



Michel Sarran is a chef of today.

One can only adore his definition, when he speaks of his profession: 'We are merchants of pleasure and I want my cuisine to have taste, to titillate, to tickle the palate and if it can create emotions then my objective is achieved and my pleasure is shared. I take a delight in Latin cuisine, drawing my inspiration from the drawers of my memory, playing with lavender and violets, foie gras and parmesan, mullet and pumpkin.'

Michel Sarran est un cuisinier d'aujourd'hui.

On ne peut qu'aimer sa définition, parlant de son métier : « Nous sommes des marchands de plaisir et je veux que ma cuisine ait du goût, titille, chatouille le palais et si elle peut créer des émotions alors mon but est atteint et le plaisir est partagé. Je me plais à réaliser une cuisine latine puisant mon inspiration dans les tiroirs de ma mémoire en jouant avec la lavande et la violette, le foie gras et le parmesan, les rougets et le potiron. »

Albert Roux

**



Albert Roux was born on 8 October 1935 in France. He has been closely involved with hotel The Grand since its beginning in 1992 and has since been the Consultant Chef of the hotel and the restaurant 'Café Roux'.

He was elected Maître Cuisinier de France in 1968 and proud owner of many rewards such as The Honorary Order of the British Empire in 2002 and Chevalier de la legion d'Honneur in 2005. Albert Roux and his son Michel are the owners of Le Gavroche in London, the first restaurant in the United Kingdom to be awarded 3 Michelin Stars.

Albert Roux est né le 8 octobre 1935 en France. Il est étroitement impliqué avec l'hôtel The Grand dès son ouverture en 1992 et, depuis ce jour, il est le Chef Consultant de l'hôtel et du restaurant « Café Roux ».

Il a été élu Maître Cuisinier de France en 1968 et il peut s'enorgueillir de nombreuses distinctions comme l'Ordre Honoraire de l'Empire Britannique en 2002 et Chevalier de la Légion d'Honneur en 2005. Albert Roux et son fils Michel sont les propriétaires du restaurant Le Gavroche à Londres, le premier établissement du Royaume Uni à avoir reçu 3 étoiles au Guide Michelin.

Alain Passard



The cuisine of Alain Passard answers to very elaborate culinary principles, the correct cooking method, the refined aroma and an amazing indication of the origin of the produce. His cuisine is easy to savour, with a very high level of creativity, the extreme melting of timeless unexpected flavours. At the Carlton in Brussels, he was awarded one and then two Michelin stars. Finally, he created L'Arpege, previously known as L'Archestrate, on the corner of rue de Varenne and rue de Bourgogne in Paris. In the tenth year of the restaurant, he was awarded the highest accolade, three Michelin stars. He was at the time the youngest two star Michelin chef in France.

La cuisine d'Alain Passard répond à des principes culinaires très élaborés, une cuisson juste, des parfums raffinés, une surprenante évidence dans la lecture des produits. Sa cuisine est facile à savourer avec une créativité poussée à l'extrême qui rejoint l'intemporel où se côtoient des saveurs inattendues. Ensuite au Carlton de Bruxelles où il obtient une puis deux étoiles Michelin. Enfin il crée l'Arpège anciennement l'Archestrate à l'angle des rues de Varenne et de Bourgogne. Il obtient l'année du dixième anniversaire de son restaurant, la plus élevée des récompenses, trois macarons au guide Michelin, il était jusqu'alors le plus jeune deux macarons de France

Alain Caron et Nicolas de Rabaudy



Alain and Nicolas are both well-known as culinary journalists who regard the skills of chefs with deep respect, feeling and passion. They want to know everything down to the last detail from the chefs themselves – their philosophy, style of cooking and their choice of ingredients and the way they prepare them. This spectacular culinary event is a new challenge for Alain and Nicolas to observe some of the great Dutch and French chefs at one go, to hear and provoke them during the debate on Saturday 12 May in The Grand in Amsterdam.

Many people will be amazed at both the verbal and visual openness of the chefs, and perhaps their reticence. It is precisely that symbiosis that is the power and also the secret of the most famous chefs. Would we call that mysterious? Alain and Nicolas will keep the debate on harmonious tracks and provide the listener with answers to these questions.

Alain et Nicolas sont deux célèbres journalistes culinaires, qui abordent les chefs avec beaucoup de respect, de sensibilité et de passion pour le métier. Ils veulent tout savoir des chefs, jusque dans les moindres détails, de leur philosophie, de leur style de cuisine ainsi que de leur choix et de la préparation des ingrédients. Ce spectaculaire événement culinaire représente pour Alain et Nicolas un nouveau défi : observer en une seule fois quelques-uns des grands chefs néerlandais et français, les écouter et les éperonner lors du débat du samedi 12 mai à « The Grand » à Amsterdam. Beaucoup seront surpris par l'ouverture aussi bien verbale que visuelle des chefs, ou au contraire leur hermétisme. C'est justement cette symbiose qui fait la force et aussi le secret des plus célèbres chefs. Serait-ce mystérieux ? Alain et Nicolas conduiront le débat de façon harmonieuse et répondront à ces questions de l'audience.



Accor, European leader in hotels and tourism, global leader in corporate services, operates in nearly 100 countries with 160,000 employees. It offers to its individual and corporate clients nearly 40 years of expertise in its two core businesses: hotels and services to corporate clients and public institutions. Accor is delighted to support this culinary event.

Accor, leader européen dans l'univers de l'hôtellerie et du tourisme, leader mondial dans les services, est présent dans près de 100 pays avec 160 000 collaborateurs. Il met au service de ses clients, particuliers et entreprises, le savoir-faire acquis depuis près de 40 ans dans ses deux grands métiers: l'hôtellerie et les services aux entreprises et aux collectivités publiques. Accor est ravi de parrainer cet événement culinaire.



As an international banking and financial services group, BNP Paribas values a close and long-term relationship with its clients. We always try to surpass our clients' expectations and be innovative. In this we see a synergy with the top chefs at this unique event. Our roots in France strengthen this synergy. For this reason we are proud to support "What's Cooking in Amsterdam? Stars, Food & Art".

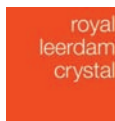
Puissant groupe international de services bancaires et financiers, BNP Paribas privilégie des relations personnelles à long terme avec ses clients. Volontairement créatifs, nous espérons aller au-delà des attentes de nos clients. Et dans ce cadre, nous considérons cette synergie avec de grands chefs comme un événement unique, que renforcent encore nos racines profondément françaises. Nous sommes dès lors très fiers de soutenir "What's Cooking in Amsterdam? Stars, Food & Art".



Thalys offers a high speed connection between Amsterdam and Paris. 10 million people have been conveyed in its 10 years existence and soon travel time will be reduced to 3:13 hours with the opening of the High Speed Line in 2008. 55 million travellers have taken the Thalys throughout Europe. This is one way to accomplish a profound contact between different (also culinary) cultures in Europe. See for more information: www.thalys.com / www.nsinternationale.nl

Thalys, le train à grande vitesse, est une liaison très importante entre Amsterdam et Paris. Au cours de ses 10 ans de service, 10 millions de personnes ont fait l'aller et retour qui sera bientôt réduit à trois heures treize minutes avec l'ouverture de la Ligne à Grande Vitesse en 2008. 55 millions de voyageurs ont déjà pris

le Thalys en Europe. C'est une merveilleuse manière de rapprocher des cultures européennes différentes, notamment en matière de gastronomie. Pour obtenir davantage d'informations : www.thalys.com / www.nsinternationale.nl



The Master Glassmakers of Royal Leerdam Cristal have been making magnificent objects for contemporary use for many years now, as well as genuine works of art. Our designer Siem van der Marel will ensure that our creations continue to be produced long into the future. An ever-growing community of artists, designers and new talents are finding their way to Leerdam with increasing frequency. Leerdam is a place where passion, professionalism, innovation and friendship combine to produce the most beautiful objects. And it is for this very reason that Royal Leerdam Cristal is giving its full and unreserved support to the culinary event Stars, Food & Art.

Les Maîtres verriers de Royal Leerdam Cristal façonnent depuis de nombreuses années des objets magnifiques d'utilisation courante aussi bien que de véritables pièces d'arts. Notre designer Siem van der Marel est garant de la continuité de nos créations. Une communauté toujours plus large d'artistes, de designers et de nouveaux talents savent trouver de plus en plus souvent la voie vers Leerdam. Les plus belles choses sont engendrées là où se rencontrent passion, professionnalisme, innovation, et amitié. C'est pourquoi Royal Leerdam Cristal soutient de tout coeur la manifestation culinaire Stars, Food & Art.



Bernardaud est heureux de participer à cet événement culinaire réunissant le meilleur des chefs français et hollandais, puisque c'est avec eux que Bernardaud, fort de son savoir-faire se plaît à repousser les limites de la création pour susciter, par des formes innovantes, des émotions nouvelles. Nous savons que notre perception gustative est fortement influencée par ce qui l'entoure et Bernardaud est heureux de mettre à disposition des pièces en porcelaine afin de renforcer le lien entre contenant et contenu.

Bernardaud is delighted to take part in this culinary event uniting the best French and Dutch chefs, because it is with them that Bernardaud, with all his savoir-faire, takes pleasure in pushing back the limits of creation to arouse new emotions through innovative forms. We know that our perception of taste is greatly influenced by its setting, and Bernardaud is happy to provide porcelain table pieces that strengthen the bond between container and content.

François Gervais
Alchimiste de la Belle Vie
Fantasiste

Artist François Gervais is known as the Alchemist of the Good Life. For this special event he created two unique oil paintings. They will be auctioned during the dinners. The money raised will go to the Foundation Oudezijds 110. This charity is concerned with people in need in the Amsterdam inner city. Gervais is also the designer of the event logo Les Dompteurs des Fournaux.

L'artiste François Gervais est connu pour son œuvre l'alchimiste de la bonne vie. Pour cet événement spécial, il a créé deux peintures à l'huile exclusives qui seront mises aux enchères au cours de ces dîners. L'argent ainsi récolté ira à la Fondation Oudezijds 110, qui s'occupe de personnes déshéritées dans le centre-ville d'Amsterdam. Gervais est également le concepteur du logo de cet événement Les Dompteurs des Fournaux.

Deli XL



Moët Hennessy



Ton Hagedoorn



Louis Roederer Champagne



Renault :



Scheepstra & Sons :



Blycolin :



Cor Unum :



Palombini Espresso



Isabelle Cajfinger

Koninklijke Tichelaar Makkum

With special thanks :

L'ambassade de France

Chambre française de Commerce et d'Industrie

Maison de la France

SOPEXA

Foundation 'Oudezijds 100' Amsterdam

WHAT'S
COOKING IN
AMSTERDAM?
STARS,
FOOD &
ART

CITE DU DESIGN

3 rue Javelin Pagnon
42000 St Etienne
Tél. + 33(0)4 77 49 53 89
info@citedudesign.com
www.citedudesign.com

Commissaires
Céline Savoye et Hervé This

Scénographe
Thomas Goux

Directrice Générale
Elsa Francès

Secrétaire Général
Xavier Fourneyron

Directeur de la Communication
Christophe Imbert

Conception et Graphisme
Laure Laganier

Chargée de Communication
Aurélié Zimmermann
assistée de
Emilie Chabert

Directeur de Production
Julien Géry

Régie Générale
Thomas Goux

MAISON DESCARTES

Vijzelgracht 2A
1017 HR Amsterdam
Tél. +31(0)20 531 9501
www.maisondescartes.nl
www.ambafrance.nl/culture

Directeur de la Maison Descartes,
Conseiller Culturel
Patrick Lamentini

Directeur-adjoint de la Maison Descartes,
Attaché culturel (chargé du programme
culturel de la Maison Descartes et
des échanges artistiques bilatéraux)
Thomas Michelon

Assistante du directeur-adjoint,
chargée du programme culturel de
la Maison Descartes
Esther Deen

Assistante de l'attaché culturel, en charge
des échanges artistiques (art contemporain,
design, architecture)
Barbara Bombeke

Assistante de l'attaché culturel, en charge
de échanges artistiques (cinéma, danse)
Gaby van Soldt

Chargée de communication
Nathalie Jarry

Communication multimédia
Timothée Guicherd

Traductions
Joel Trepp


CITÉ DU DESIGN

Saint-Étienne
capitale EUROPÉENNE
du 2013

Saint-Étienne

Saint-Étienne
métropole





Stars, food & art