


 G MAG

LES PREMIERS ENTRETIENS DE TOURY-SUR-JOUR

LE LEADERSHIP DE LA CUISINE FRANÇAISE EN DÉBAT

LES 5 ET 6 OCTOBRE DERNIERS, S'EST DÉROULÉE LA PREMIÈRE ÉDITION DES ENTRETIENS DE TOURY-SUR-JOUR. L'OCCASION POUR *GMAG* – QUI EN ÉTAIT L'INSTIGATEUR ET L'ORGANISATEUR – DE MENER UNE RÉFLEXION SUR L'IMAGE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À L'INTERNATIONAL. LOIN DES QUERELLES DE CLOCHERS, CES DEUX JOURS ONT PERMIS DE FAIRE NAÎTRE UNE PRISE DE CONSCIENCE DES BOULEVERSEMENTS QUI ONT EU LIEU DANS LA GASTRONOMIE MONDIALE ET DES NOUVEAUX ENJEUX QUI ONT ÉCLOS. LA CUISINE FRANÇAISE DANS SA DIVERSITÉ ET SON EFFERVESCENCE CONSERVE UNE PLACE MAIS DOIT, POUR RECONQUÉRIR SON RANG, RETRAVAILLER SON DISCOURS EN L'ADAPTANT À L'ÉPOQUE.





INSIDE ULTRA- VIOLET

IMMERSIVE DINING RESTAURANT IN SHANGHAI BY PAUL PAIRET



ULTRA VIOLET, LE RESTAURANT DIRIGÉ PAR PAUL PAIRET À SHANGHAI EST UN LIEU UNIQUE AU MONDE. UNE SEULE TABLE OÙ DIX CONVIVÉS VONT VIVRE UNE EXPÉRIENCE PARTICULIÈRE. PROJECTIONS D'IMAGES, AMBIANCE MUSICALE ET SENSATIONS OLFACTIVES – CHORÉGRAPHIÉES PAR PAUL PAIRET – ACCOMPAGNENT ET METTENT EN VALEUR LES 20 PLATS SERVIS AU COURS DU DÎNER. EN CUISINE, TOUT EST PLANIFIÉ, ORCHÉSTRÉ, MISE EN MUSIQUE ET EN IMAGES PAR 25 PERSONNES QUI TRAVAILLENT À N'EN NOURRIR QUE 10. DANS CE RESTAURANT AVANT-GARDISTE, "ON MANGE PLUS DE MYTHE QUE DE CALORIES" COMME LE DIT ALAIN SENDERENS.