

[ObsVidéo](#)[ParisObs](#)[BibliObs](#)[CinéObs](#)[TéléObs](#)[Obstyles](#)[ImmO](#)

Lire le Nouvel Observateur
Espace abonnés
Revue de presse

Rechercher

Mots-clés

ENS

2008

[Actualités](#)[Éditions spéciales](#)[Automobile](#)[Dossiers](#)[Guide Télé](#)[Forums & Débats](#)[Newsletters](#)[Invités Obs](#)[Internautes](#)[Journalistes](#)[Top des internautes](#)[Créez votre blog](#)[Les plus populaires](#)[A la Une](#) > [Blogs](#) > [Internautes](#) > [Hôtellerie-France.net](#)

Hôtellerie-France.net

Blog sur l'actualité de l'Hôtellerie Restauration Tourisme et des métiers de l'Industrie Hôtelière, 'Hôtels, Restaurants, Cafés "; Cuisine, Gastronomie, Sommellerie, Spa, Hébergement ...

[Avertir le modérateur](#)

vendredi, 30 mai 2008

Newsletter

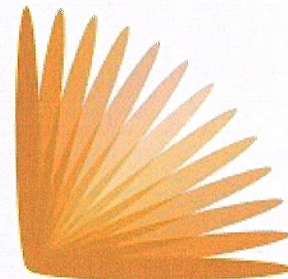
email

 S'inscrire Se désinscrire

Envoyer

GASTRONOMY BY THE SEINE

Gastronomy
by the Seine®
Paris 2008



Albums Photos



Gastronomie Française

Juillet 2008

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Du 4 au 6 juillet prochains, en bord de Seine, fins gourmets, chefs culinaires, amateurs du bien-manger et papilles en tous genres, ont rendez-vous avec le premier Festival annuel de Gastronomie et de Littérature gourmande à Paris. "Gastronomy by the Seine" propose aux professionnels de la gastronomie de célébrer le terroir français, ses traditions, sa saisonnalité ainsi que la richesse de ses goûts, durant trois jours, et au travers d'une série d'événements et d'animations savoureuses : tables rondes, concours de cuisine, conférences, démonstrations culinaires, dédicaces et rencontres avec les plus grands chefs pâtisseries sont au programme de ce rendez-vous qui fera évidemment la part belle aux dégustations déclinées sur le mode salé et sucré..

Initié par Michel Cloes, un ancien avocat belge de 47 ans, rattrapé par son péché de gourmandise, et Chef Culinary Network (CCN), ce festival de la gastronomie "Gastronomy by the Seine" promet trois jours de rencontres internationales autour de la gastronomie française, européenne et d'Amérique latine, autour du thème "Innovation, Créativité et Haute cuisine pour tous." Ur

Notes récentes

FOOD CULTURE

ALAIN DUCASSE : LE CHEF
AUX QUATORZE ETOILES

FESTIVAL DE LA
GASTRONOMIE PROVENCALE

LE BOCUSE D'OR S'OUVRE A
L'EUROPE

1ER CHALLENGE
INTERNATIONAL « DESSERT
A...

LES ETOILES DE MOUGINS
2008

JOEL ROBUCHON

GASTRONOMY BY THE SEINE

LE MOULIN DE L'ABBAYE A
BRANTOME

PETRUS, UN MYTHE
INDETRONABLE

À propos

Commentaires récents

Pagès Henri sur JOEL
ROBUCHON

BANZO sur Jean-Marc Banzo,
un destin insoupçonné

pillat sur Guide Michelin 2008:
Les nouveaux bons élèves

Cristina Dumitru sur Trouver
un emploi au Canada dans
L'hôtellerie...

delaumenie sur La Loi Anti-
Tabac

lieux fumeur en france sur Les
cabines fumeurs

texier sur Les cabines
fumeurs

Catégories

Blog

Chef

Concours

thème qui ne devrait pas laisser de marbre les amateurs de cuisine et de gastronomie selon Mochel Cloes, le chef d'orchestre du festival : L'objectif, c'est de créer un véritable bouillon de culture gastronomique, explique t'il. Ce festival 2008 doit devenir le Cannes de la gastronomie."

L'objectif de l'organisateur de **Gastronomy by the Seine** est clairement affiché: faire des Yachts de Paris, quai Henri IV, un embarcadère pour voyages culinaires, le lieu du business de la gastronomie entre chefs et professionnels du secteur. De grands noms de la cuisine mondiale sont attendus comme le chef français Guy Savoy, Hélène Darroze, Michel Blanchet, Dominique Loiseau, Monique Bescond et Nicolas Camitsis, côté français; Joyce Goldstein (San Francisco); Gael Green David Kinch (Los Gatos); Michael Lomonaco, côté international. "On parlera tendances, des goûts nouveaux, des marques, des petits producteurs, des cultures biologiques et de la pêche durable (lire le programme ci-dessous).

Il y aura aussi de la littérature gourmande et les chefs pourront dédicacer leur ouvrages et échanger. " Et ce n'est pas tout. Car Michel Cloes veut aussi faire de ce premier salon organisé en France un lieu de tremplin pour les jeunes en devenir dans le milieu gastronomique français. Ainsi, plusieurs jeunes de l'Ecol Supérieure de Cuisine Française-Grégoire Ferrandi à Paris, qui, chaque année, forme près de 250 apprentis aux métiers de bouche, sont attendus. Ils pourront participer à une grande bourses d'offres d'emplois et obtenir des conseils pour s'installer à l'étranger. "Nous souhaitons leur ouvrir les yeux sur ce qui se fait ailleurs dans le monde", termine Michel Cloes qui, après deux premiers succès avec des festivals organisés à New York et San Francisco en 2007, compte bien séduire le tout Paris de la gastronomie. Près de 300 professionnels sont attendus cette année. L'organisateur ne veut pas en rester là. A l'été 2009, "Gastronomy by the Seine" devrait s'ouvrir plus largement au public.

Les principaux rendez-vous (en encadré)

Du 4 au 6 juin, les rendez-vous se succéderont, quai Henri IV, à bord de huit bateaux luxueux des Yachts de Paris. Face à la cathédrale Notre-Dame, il sera question de cuisine, de gastronomie et de goût entre les différents chefs et partenaires qui prendront part à cet événement. Conférences, débats, rencontres et dégustations sont au programme des participants :

-Vendredi 4 juillet : 10h à 12h table ronde autour du champagne: extension du label; de 14h30 à 16h, technologie et gestion en gastronomie; de 16h30 à 18h, Saveurs de demain. 20h: croisière d'inauguration à bord du paquebot des Yachts de Paris.

-Samedi 5 juillet : de 10h à 12h, table ronde sur la cuisine française et patrimoine mondial; 10h à 16h Premier prix jeunes talents européens, concours de cuisine sous la parrainage de l'Association des Maîtres cuisiniers de France; 15h à 17h: Culture biologique, pêche durable: fraîcheur et qualité des produits pour tous; 20h: Réception et remise du Prix jeunes Talents et du Prix Opentable Meilleur Maître d'Hôtel.

Et pendant toute la durée de "Gastronomy by the Seine", démonstrations culinaires, dédicaces de livres gourmands par leurs auteurs, rencontres carrièr pour les jeunes, ateliers dégustation et démonstrations techniques...

Emploi Hôtellerie

Festival

Hôtellerie

Restaurant

Voyage

Web



Un événement en Partenariat avec Hôtellerie-France.net Réseau Professionnel de l'Hôtellerie Restauration / Emploi / Annonces / Magazine..

A noter que l'accès au festival "Gastronomy by the Seine" se fait uniquement sur réservation : www.gastronomyfestival.com ou Chef Culinary Network à Paris, tel: (33) 01 56 81 22 60.

Derniers weblogs mis à jour

Peut-on enfin avancer ?

SYNAPSISME

READER (Revue littéraire)

Politicacadabrantisque

aissa : choc des cultures.

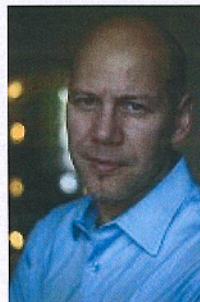
MARIUS N

J'en aurais bien repris un pe...

iferhounene

ANNA

les "DESSOUS" de la POLICE NA...



14:30 Publié dans Hôtellerie | [Lien permanent](#) | [Commentaires \(0\)](#) | [Trackbacks \(0\)](#) | [Envoyer cette note](#) | [Tags : Gastronomy by the Seine, Festival de Gastronomie, Michel Cloes, Cuisine française, Festival gastronomie Paris](#)

Archives

lun 07 jui - dim 13 jui

lun 30 jun - dim 06 jui

lun 23 jun - dim 29 jun

lun 16 jun - dim 22 jun

lun 09 jun - dim 15 jun

lun 02 jun - dim 08 jun

lun 26 mai - dim 01 jun

lun 19 mai - dim 25 mai

lun 12 mai - dim 18 mai

lun 05 mai - dim 11 mai

Toutes les archives

