



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

Paris – 03 avril 2007 - Les 11 et 12 mai 2007, **un événement culinaire exceptionnel** se tiendra à Amsterdam, réunissant pas moins de **15 étoiles Michelin** : grands chefs français et néerlandais se rencontreront, échangeront et cuisineront ensemble durant ces deux jours.

Sofitel The Grand Amsterdam, la Maison Descartes (Institut Français des Pays-Bas, Amsterdam) et **Lise Goeman Borgesius** (journaliste culinaire et auteur) sont à l'origine de cette initiative à laquelle **la Cité du Design de Saint-Etienne** a été associée.

La manifestation sera structurée autour de **deux temps forts** étroitement liés, dans **deux lieux** distincts :

1 – A L'hôtel Sofitel The Grand, Amsterdam

« Dîners de gala »

En coopération étroite avec Lise Goeman Borgesius, le Sofitel The Grand Amsterdam accueillera la partie culinaire de cet événement.

Deux dîners de gala exceptionnels seront organisés les vendredi et samedi soirs ayant pour thème « tradition » et « évolutions culinaires »

Pour l'heure, Les chefs suivants ont confirmé leur participation :

Albert Roux, Thierry Marx, Michel Sarran, Romain Corbière, Jérôme Bonnet, Cees Helder, Robert Kranenborg, Jean André Charial, Moshik Ròth, et Pieter Booy.

« Débat »

Chefs renommés, journalistes et observateurs de tendances de France et des Pays-Bas, s'entretiendront au cours d'un débat le samedi matin. Le thème central en sera le destin de la cuisine actuelle et l'impact des innovations et modes récentes. **Nicolas de Rabaudy**, journaliste français et expert, et **Alain Caron**, autorité culinaire et chef aux Pays-Bas, en sont les modérateurs.

2 – A la Maison Descartes, Institut Français des Pays-Bas, Amsterdam

La Cité du Design s'associe à la Maison Descartes pour proposer le projet « **Gooood Food bis !** », dont une première version a été présentée à la Biennale Internationale de Design de Saint-Etienne (novembre 2006). Montré pour la première fois hors de France, il sera spécialement réadapté à Amsterdam. « **Gooood food bis !** » ouvrira le vendredi 11 mai à 14h.

« **Gooood Food Bis !** », une manifestation interactive conçue par Céline Savoye (Cité du Design) et Hervé This (INRA), présentera les nouvelles tendances culinaires.

« La grande table culinaire »

Une grande table de test, de manipulation et de dégustation, proposera des recettes inédites de **Pierre Gagnaire, Thierry Marx et Tiphaine Campet**, réalisées par le Lycée Hôtelier de Saint-Chamond et son homologue d'Amsterdam. L'ensemble de ces expériences nous plongera dans un univers expérimental où la cuisine suscite sensations et sentiments.

« La forme des plats dans le monde »

Une exposition consacrée aux modes de consommation dans le monde, à travers la réalisation de 12 plats en céramique conçus par 12 designers internationaux, complétera la réflexion. L'exposition « la forme des plats dans le monde » sera montrée **du 11 au 23 mai 2007** (Maison Descartes, salle des expositions).

« Echanges et discussions »

Dans le même temps, des interventions seront proposées autour des thématiques abordées par l'exposition et les démonstrations culinaires: quelle avant-garde pour la cuisine contemporaine? Gastronomie moléculaire, design culinaire : science, art, technique ou technologie ? Quels dialogues culturels révèlent la forme des plats ?

Ces discussions réuniront des designers, des commissaires d'exposition, des chefs, et des chercheurs français et néerlandais : Thierry Marx, Marije Vogelzang, Marianne Moore, Tiphaine Campet, Céline Savoye, Pierre Charpin, Satyendra Pakhalé et Chris Kabel.

Les deux soirées Gala seront ouvertes au grand public. Le prix des places a été fixé à 375 euros par personne et par soir, dont 30 euros seront reversés à une fondation de charité locale à but philanthropique associée à « **STARS, FOOD & ART** ».

Contacts

Lise Goeman Borgesius + 31 65 23 23 264

E- mail clafoutis.lise@gmail.com

Saskia Dolk , Sofitel The Grand Amsterdam + 31 20 555 3 183

E-mail h2783-co@accor.com

Thomas Michelin, Maison Descartes + 31 20 531 95 44

E-mail t.michelon@maisondescartes.nl

Christophe Imbert, Cité du Design + 33 (0)6 10 72 93 47

E-mail christophe.imbert@citedudesign.com

Sofitel : 200 rendez-vous privilégiés à travers le monde

Parce qu'il n'est pas un pays ou une ville semblable à une autre, Sofitel a fait de chacun de ses 200 hôtels à travers le monde des rendez-vous singuliers. Associant l'esprit de chaque lieu à des valeurs de modernité, de raffinement et de confort absolu, tous conjuguent à leur façon l'inimitable art de vivre à la française.

Qu'il s'inscrive au cœur d'une grande métropole d'affaires comme Paris, New York ou Bangkok ou qu'il se niche dans un paysage d'Indonésie, de Polynésie ou du Brésil, chaque hôtel Sofitel offre au voyageur un véritable havre de paix. Pour que chacun, l'espace d'une nuit ou d'une pause plus longue, à l'occasion d'un voyage d'affaires ou d'agrément, goûte en toute quiétude aux richesses de ces lieux rares.

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**, avec ses marques **Sofitel, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, Red Roof Inn, Etap Hotel, Formule 1** et **Motel 6**, représentant plus de 4000 hôtels et 475 000 chambres dans 90 pays, ainsi que ses activités complémentaires, avec notamment **Lenôtre**, ambassadeur de la gastronomie à la française dans le monde ;

- **les services aux entreprises et aux collectivités publiques** : 21 millions de personnes bénéficient dans 35 pays des prestations de **Accor Services** (tickets et cartes restaurant et alimentation, services et assistance à la personne, motivation, fidélisation).

Press Contacts:

Anouck Weiss

Rodolphe Moulin-Chabrot

Sofitel International Communication Department

Tel: 00 33 (0)1 45 38 19 13

Fax: 00 33 (0)1 45 38 19 00

Email: rodolphe.moulin-chabrot@accor.com