



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

11 Décembre, 2025



## CUISINE SOLUTIONS CÉLÈBRE LA 9e JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUS-VIDE LE 26 JANVIER 2026 : LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE L'INNOVATION CULINAIRE

Levallois-Perret (France) – 26 janvier 2026

Los Angeles – 26 janvier | Bangkok – 27 janvier | Dubaï – 28 janvier

Cuisine Solutions, leader mondial de la cuisson sous-vide, annonce la **9e édition de la Journée Internationale du Sous-Vide**, un événement incontournable pour les passionnés de gastronomie et les professionnels du monde entier. Cette célébration d'envergure internationale débutera à **Los Angeles** puis se poursuivra le **26 janvier à Levallois Perret**, avant de faire escale le **27 janvier à Bangkok et le 28 à Dubaï**. Elle marquera également le **84e anniversaire du Dr Bruno Goussault**, pionnier visionnaire et fondateur du sous-vide moderne.



### Un rendez-vous mondial au cœur de l'innovation

Depuis plus de 50 ans, la cuisson sous-vide révolutionne la gastronomie. Aujourd'hui, elle s'impose comme une technique incontournable dans les cuisines des plus grands chefs et des établissements prestigieux à travers le globe. La Journée Internationale du Sous-Vide est l'occasion unique de **découvrir les dernières avancées et applications** de cette méthode révolutionnaire qui séduit les professionnels et inspire les amateurs de haute cuisine



INT'L  
**SOUS**  
**VIDE**  
DAY



## Au programme de cette journée de célébration : Démonstrations exclusives et expériences immersives

Pour cette édition 2026, rendez-vous au cœur de Levallois-Perret, derrière une majestueuse façade classée du XIXe siècle qui abrite le château, ancien hôpital franco-britannique. Dans ce lieu chargé d'histoire, les invités vivront une journée exceptionnelle orchestrée par Gérard Bertholon, Directeur de la Stratégie Cuisine Solutions.

Nouveauté de cette 9<sup>e</sup> édition du 26 janvier, dès 10h, la Journée Internationale du Sous-Vide s'ouvrira avec des **show-cookings innovants et des dégustations créatives** révélant les dernières avancées de la cuisson sous-vide appliquées aux ovoproduits et aux graines du futur.

Ces créations inédites illustreront la diversité, la précision et l'infinie créativité qu'offre cette technique révolutionnaire. A partir de 12h30, Gérard Bertholon, maître de cérémonie, donnera le coup d'envoi d'un moment convivial autour d'un cocktail raffiné mariant l'audace des cuisines du monde à l'élégance de la tradition gastronomique française.

## Une constellation de talents au sommet de la gastronomie

Cette édition réunira des figures emblématiques de la gastronomie internationale, des chefs étoilés Michelin et des Meilleurs Ouvriers de France tels qu'**Éric Bouchenoire, Éric Barale, Philippe Gobet, Alexandre Berthaud, Xavier Rousseau** ainsi que la jeune garde représentée par **Indra Carillo**. Ensemble, ils partageront leur savoir-faire et célébreront l'excellence culinaire. Bien plus qu'un simple rendez-vous, cet évènement se veut un véritable incubateur d'idées et d'innovations culinaires, où la science et l'art se conjuguent pour repousser les limites de la créativité.



## Des distinctions et un hommage à un visionnaire

La journée sera marquée par la remise des Prix des Ambassadeurs du Sous-Vide 2026, récompensant les chefs qui incarnent l'excellence et l'innovation. Elle se conclura par un hommage au Dr Bruno Goussault, honoré **du Grand Prix de la Science de l'Alimentation en 2024**, et récemment nommé **Officier dans l'Ordre du Mérite Agricole** par Madame le Commandeur & Membre du Conseil de l'Ordre du Mérite Agricole, Madame Sauce-Bourreau.



## À propos de Cuisine Solutions

Cuisine Solutions est le leader mondial de la cuisson sous-vide à juste température. Avec une expertise reconnue et une présence internationale, l'entreprise fournit ses produits et services à plus de 35 000 restaurants, compagnies aériennes et hôtels prestigieux.

Plus d'informations : [www.cuisinesolutions.com/fr](http://www.cuisinesolutions.com/fr)

INTL  
**SOUS**  
**VIDE**  
DAY

## À propos de la Journée Internationale du Sous-Vide

Créée en 2018, cette journée célèbre l'art du sous-vide et son impact mondial. Chaque 26 janvier, chefs et scientifiques se réunissent pour partager innovations, techniques et inspirations, faisant de cet événement un rendez-vous incontournable pour les passionnés de gastronomie.

## Contacts Presse

