



**Cuisine Solutions célèbre la 7^e édition de l'International Sous Vide Day avec succès.
Deux nouveaux Ambassadeurs du Sous-Vide**



©HRVProd

(Paris le 29 janvier 2024) - Depuis 1971, Cuisine Solutions, leader de la cuisson sous-vide à basse température, propose des créations gastronomiques et innovantes à des entreprises de renoms (Hilton, KLM, Starbucks...). Parmi elles, 7 des 10 classes affaires des compagnies aériennes les plus réputées au monde, des chaînes d'hôtels, de trains ainsi que des croisiéristes. Chaque année depuis 7 ans, à l'occasion de l'anniversaire du Dr Bruno Goussault (82 ans), maître du sous-vide moderne, la marque célèbre ses innovations culinaires issues d'une technique unique de préservation des aliments autour d'un événement d'exception, l'International Sous-Vide Day.

Fondateur du CREA (Centre de Recherche et d'Études pour l'Alimentation) en 1991, le Dr Bruno Goussault, scientifique en chef de Cuisine Solutions, a enseigné la cuisson sous-vide à des chefs étoilés tels que Yannick Alléno, Daniel Boulud, Thomas Keller, Anne-Sophie Pic et Joël Robuchon, pour n'en citer que quelques-uns. Ainsi, le Dr. Goussault a formé plus de 80% de chefs trois étoiles Michelin dans le monde.

Pour cette nouvelle édition de l'International Sous-Vide Day qui s'est tenue au Pavillon Élysée Té à Paris, c'est en compagnie de chefs étoilés tels que Christian Têtedoie MOF, Ghislaine Arabian, 1^{ère} femme Chef 2 Etoiles Michelin ou encore Frédéric Simonin MOF, que la marque a célébré son rendez-vous annuel autour de dégustations et de démonstrations culinaires.

En parallèle de cette célébration, Cuisine Solutions a également organisé des événements exclusifs aux quatre coins du monde : à Washington D.C, à Bangkok ainsi qu'à Rio de Janeiro.



Lors de l'événement parisien, Gérard Bertholon, Directeur de la stratégie de Cuisine Solutions, a accueilli journalistes, partenaires et chefs et leur a ainsi fait découvrir l'histoire et la méthode de cuisson sous-vide. Les invités ont par ailleurs été conviés à une table ronde animée par le chroniqueur et chef Cyril Rouquet sur les avantages et l'avenir du sous-vide avec Ghislaine Arabian, Christian Têtedoie et Frédéric Simonin.

Les chefs passionnés de Cuisine Solutions ont ensuite préparé quelques dégustations sous-vides en provenance d'Inde et d'Amérique mais aussi des plats iconiques de la cuisine française tels que le pot au feu ou le fondant de veau.

L'année dernière, Cuisine Solutions eu le privilège de mettre à l'honneur l'Italie avec Marco Colzani de Cottovuoto, et cette année, le spécialiste du sous-vide a choisi de récompenser deux chefs exceptionnels qui ont grandement contribué à la scène gastronomique française.

Au cours de l'événement, et pour la deuxième fois consécutive, le chef Bertholon a donc remis **le Prix des Ambassadeurs du sous-vide** à Christian Têtedoie, président des Maîtres Cuisiniers de France et propriétaire/chef de Têtedoie, et à Alexandre Berthaud, chef de cuisine et responsable de la recherche et du développement au Traiteur Té.

Etaient également présents Thomas Donohoe, CMO de Cuisine Solutions, les chefs de Cuisine Solutions Europe et États-Unis, Mark Brennet (Senior Vice-Président Sales and Business Development), Tomu Odawara (Directeur OBS on Board service) et Jérôme Stenger (Vice-Président commercial CSE) Les chefs Georges Roux (MOF Honoris causa), Jean-Jaques Bernat, Eric Briffard, Cordon Bleu, MOF , Jean-Louis Gerin, Marco Colzani, Frédéric Jaunault (MOF), Nicolas Salle, Jean Thomas Schneider, (MOF) , Michel Widehem (MOF), Christian Segui (MOF), Philippe Gobet (MOF) et Patrick Ogheard.

Vous trouverez plus d'informations sur la Journée internationale du Sous-Vide, sur le Prix Ambassadeur du Sous-Vide et sur les recettes spéciales sous-vide aux adresses suivantes : www.internationalsousvideday.com et <https://cuisinesolutions.com/fr/>

A propos de Cuisine Solutions Cuisine Solutions est le premier fabricant et distributeur mondial d'aliments sous-vide. Dirigée par une équipe internationale de chefs primés, Cuisine Solutions est reconnue comme experte en matière de sous-vide pour la technique innovante de cuisson précise que l'entreprise a mise au point, perfectionnée et popularisée il y a plusieurs dizaines d'années. Basée à Sterling, en Virginie, Cuisine Solutions fournit ses services à plus de 22 000 restaurants et 6 000 détaillants, ainsi qu'à la première classe et à la classe affaires des dix plus grandes compagnies aériennes du monde, et à de grands hôtels.
Lien vers le site : www.cuisinesolutions.com.

A propos de la Journée internationale du sous-vide Depuis 2018, la Journée internationale du sous-vide est célébrée chaque année le 26 janvier, date qui marque l'anniversaire du Dr Bruno Goussault, pionnier du sous-vide moderne. L'art du sous-vide se répand dans le monde entier, traversant les frontières et les limites pour relier les amateurs de bonne cuisine à travers des repas prestigieux. Lors de la Journée internationale du sous-vide, Cuisine Solutions met l'art au premier plan en célébrant les chefs et les scientifiques, leurs innovations et le travail qu'ils accomplissent chaque jour pour inspirer et transformer l'expérience culinaire.
Lien vers le site : www.internationalsousvideday.com