



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

10 Février, 2026



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



Cuisine Solutions, leader mondial de la cuisson sous-vide, a célébré la **9e édition de la Journée Internationale du Sous-Vide, à Levallois Perret** un événement incontournable pour les professionnels du monde entier.

### Une constellation de talents ...

Cette édition parisienne a réuni des figures emblématiques de la gastronomie internationale, des chefs étoilés Michelin et des Meilleurs Ouvriers de France tels que **Guillaume Gomez, Michel Roth, Éric Barale, Alexandre Berthaud, Anthony Mauboussin, Philippe Gobet, Jean-Jacques Bernat, Xavier Rousseau, Jean-Michel Fort**, ainsi que la jeune garde représentée par **Indra Carillo**. Bien plus qu'un simple rendez-vous, cet événement 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.



### Ambassadeur du Sous-Vide 2026

Le Prix de l'Ambassadeur du Sous-Vide 2026, a été attribué cette année, à **Oliver Fischer**, Directeur de l'Excellence Culinaire chez **Gategroup**. Disciple Escoffier et Président du cercle des Chefs de Cuisine de Zurich, Oliver Fischer est engagé dans la **formation** et siège au conseil de l'école ABZH, comme juge et expert culinaire.

Levallois-Perret (France) – 26 janvier 2026

Los Angeles – 26 janvier | Dubai – 28 janvier | Bangkok – 30 janvier

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



## Au programme : Démonstrations exclusives

Pour cette 9<sup>e</sup> édition, la Journée Internationale du Sous-Vide a mis en avant des show-cookings dévoilant les dernières innovations appliquées aux **ovoproducts et aux graines du futur**.

Cuisine Solutions y a présenté ses **Eggbites et ses Brioches sous-vide** ultra-moelleuses, pensées pour une consommation **nomade** et adaptée à tous les moments de la journée.

Dans la dynamique de croissance **des protéines végétales**, l'entreprise a également mis en avant des recettes à base de graines, comme le **Vegan Chili** en wrap ou les **Lentilles Beluga et Freekeh** prêts à servir.



## Un voyage culinaire en deux actes

Pour cette édition parisienne les chefs ont signé deux buffets d'exception.

Le premier a revisité de belles pièces de viande **façon barbecue**, avec un **Pastrami de bœuf** fondant ou encore une poitrine de porc caramélisée au sirop d'érable.

Le second a mis à l'honneur les saveurs méditerranéennes, mêlant **Poulpe** délicatement travaillé et **Légumes confits à la Caponata**. Le tout complété par de savoureuses pièces cocktail imaginées par Té Traiteur à partir des incontournables Cuisine Solutions : **l'Aiguillette de Volaille tajine**, **l'Emincé de Bœuf** et **la Fricassée de Pintade sauce girolles**.





## Live Eggsperience avec Cyril Rouquet

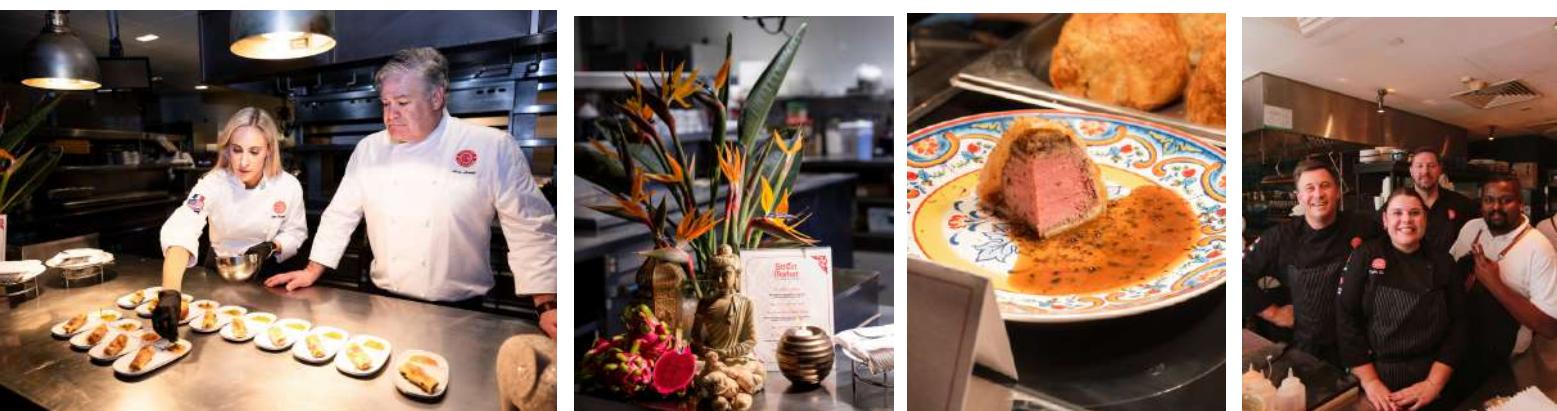
A l'occasion de cette journée, **5 capsules inédites** créées en collaboration avec le provocateur d'émotions culinaires : **Cyril Rouquet Prevost, Egg expert** vous plongent dans l'univers de l'oeuf sous-vide. Découvrez-les sans plus tarder !

- #1 : Pourquoi les oeufs sous-vide rencontrent un tel succès ?
- #2 : La maîtrise de la supply chain pour une traçabilité complète
- #3 : Les oeufs nomades : une nouvelle manière de consommer
- #4 : Une extension naturelle de la cuisine
- #5 : Exploit : Une brioche fourrée aux oeufs cuite sous-vide !



## De LA à Bangkok : le voyage planétaire du sous-vide !

La Journée internationale du sous-vide a fait le tour du monde. Cette cérémonie d'envergure internationale, a fait escale à Los Angeles, à Beverly Hills, avec une matinée consacrée aux dernières innovations du sous-vide. Elle s'est poursuivie en Europe, à Levallois-Perret , avec la nomination d'Oliver Fischer, nouvel ambassadeur du sous-vide 2026 , avant de prendre la direction de Dubaï. Le voyage s'est achevé en Asie, au 40<sup>e</sup> étage du Bar Yard du Kimpton Maa-Lai à Bangkok, offrant un panorama exceptionnel pour clôturer cette célébration mondiale. Restez connectés : l'**International Sous-Vide Day fêtera ses 10 ans l'an prochain!**





## 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)

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

INTL  
**SOUS**  
VIDE  
DAY

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



[www.internationalsousvideday.com](http://www.internationalsousvideday.com)