

«VIRKSOMHED»
«KONTAKTPERSON»
«ADRESSE»
«Adresse2»
«POSTNR» «BY»

77 Avenue Marceau
75116 Paris
Téléphone: +33 1 44 31 21 21
Télécopie: +33 1 44 31 21 88
E-mail: paramb@um.dk
<http://www.ambparis.um.dk>



30 novembre 2010

Venez déguster la Nouvelle Cuisine Nordique dans une ambiance design danois!

Le fondateur et le copropriétaire du meilleur restaurant du monde
- **le noma** – nous raconte l'histoire de cette nouvelle cuisine

A l'occasion du lancement de Food & Design, publication de luxe alliant le design et la gastronomie danoise, l'Ambassade Royale de Danemark et l'éditeur World Pictures ont l'honneur de vous inviter à la demi-journée

**Découverte Gastronomie & Design Danois
le 16 décembre 2010 de 14h30 à 20h00
Maison du Danemark
142, Avenue des Champs-Élysées, Paris 8^{ème}**

Le restaurant **noma** a été élu 'Meilleur Restaurant du Monde, 2010' par « The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants ». La cuisine de noma est basée sur le manifeste de la Nouvelle Cuisine Nordique – gastronomie innovatrice, préparée à partir de principes tels que la simplicité, la qualité et le respect de l'environnement.

Claus Meyer, fondateur et copropriétaire du noma, est l'un des auteurs du manifeste Nouvelle Cuisine Nordique qui a été élaboré par plusieurs grands chefs gastronomiques nordiques, en 2004.

En dehors du fait que le Danemark soit une nation à la gastronomie grandissante, à quoi associez-vous ce pays? Au design !

De la mode au mobilier en passant par l'architecture sans oublier les objets décoratifs et l'art de la table, le design est omniprésent au Danemark. Quelques

uns des principes du manifeste Nouvelle Cuisine Nordique peuvent également s'appliquer au design danois. Associés aux tendances les plus récentes de la gastronomie danoise, ces deux mondes se complètent parfaitement. Le lancement de la nouvelle publication **Food & Design** en est la preuve. Vous y découvrirez une combinaison réussie d'images et d'articles de chefs, de gastronomes et de designers danois qui présentent les grandes lignes des tendances et créations actuelles en matière de design et de gastronomie au Danemark.

Cette demi-journée **Découverte Gastronomie & Design Danois** vous donnera l'occasion de:

- rencontrer Claus Meyer de restaurant noma et l'un des meilleurs chefs danois, Thorsten Schmidt, copropriétaire et chef du restaurant gourmet danois Malling & Schmidt - www.mallingschmidt.dk et partisan de la cuisine moléculaire ainsi que de la Nouvelle Cuisine Nordique,
- découvrir une grande nouveauté de chez Bang & Olufsen,
- voir des mises en scène de design danois (fauteuil Œuf et chaise Cygne d'Arne Jacobsen, The Chair de Hans Wegner, l'art de la table de Menu...) et de déguster la gastronomie danoise,
- participer au grand tirage au sort qui aura lieu sur place (prix : plateau Finn Juhl, 1 bt. Cognac "Sélection Royale du Prince Consort de Danemark" Braastad et le dernier livre de recettes de noma entre autres)

La journée se terminera par un cocktail avec la participation de l'ambassadeur du Danemark en France, Mme Anne Dorte Riggelsen.

Vous trouverez ci-joint le programme de la journée. **RSVP obligatoire avant le 10 décembre.** Au plaisir de vous voir.

Dans cette attente nous vous prions d'agréer l'expression de nos sincères salutations.


Tina Schou
Chef de Projet