



PROGRAMME

Découverte Gastronomie & Design Danois

le 16 décembre 2010

Maison du Danemark, 142 av. des Champs-Élysées, Paris 8^{ème}

14h30

Ouverture de l'exposition

Découverte de différentes mises en scène autour du design danois (chaise Cygne et fauteuil ŒUF d'Arne Jacobsen, objets de Menu, The Chair de Hans Wegner basé sur le principe du 'cradle to cradle', nouveautés Bang & Olufsen, etc.) et mise en scène gastronomie. De superbes tables seront également dressées.

15h30

Food & Design – un guide de la gastronomie et du design danois

Présentation de la publication Food & Design, distribution d'exemplaires gratuits et tirage au sort (prix : plateau Finn Juhl et le dernier livre de recettes de noma entre autres)

16h00

Thorsten Schmidt – Gastronomie moléculaire façon nordique

L'un des meilleurs chefs danois vous fait la démonstration de son savoir-faire en matière de cuisine moléculaire et de la Nouvelle Cuisine Nordique. L'occasion pour vous de déguster cette nouvelle cuisine et d'écouter le copropriétaire et chef d'un des plus grands restaurants gourmet au Danemark : Malling & Schmidt (www.mallingschmidt.dk)

16h30

Les mises en scène prennent vie

Description et présentation des mises en scène : salon, salles à manger, coin gastronomie

17h25

Le Danemark et la gastronomie

Discours officiel de l'Ambassadeur du Danemark, Anne Dorte Riggelsen

17h30

Claus Meyer – La Nouvelle Cuisine Nordique : Un mouvement contre l'uniformisation de notre culture culinaire

Claus Meyer, Entrepreneur Gastronomique, Professeur auxiliaire en sciences culinaires. Fondateur du mouvement de la Nouvelle Cuisine Nordique, cofondateur et copropriétaire du célèbre restaurant noma à Copenhague, Claus Meyer nous présentera cette révolution culinaire qui a eu un grand impact dans la cuisine danoise ces 10 dernières années. Il expliquera également comment ce projet d'évolution, géré par de grands chefs et né dans le Nord, pourrait être profitable pour toutes les cuisines régionales et locales du monde et un rempart contre l'uniformisation et l'américanisation de la culture culinaire globale. Les chefs nordiques ont pris une place centrale dans la démarche pour la biodiversité et l'environnement et ils sont des acteurs clé dans la bataille contre la malnutrition, l'obésité et le diabète de type 2 – avec comme arme principale le plaisir des papilles. Ecoutez comment.

18h30

Questions & Réponses

18h45 – 20h00

Cocktail

The New Nordic Cuisine Movement (version anglaise)

Manifesto



Manifesto for the New Nordic Kitchen

As Nordic chefs we find that the time has now come for us to create a New Nordic Kitchen, which in virtue of its good taste and special character compares favourably with the standard of the greatest kitchens of the world.

The purposes of the New Nordic Kitchen are as follows:

1. To express the purity, freshness, simplicity and ethics that we would like to associate with our region.
2. To reflect the different seasons in the meals.
3. To base cooking on raw materials which characteristics are especially excellent in our climate, landscape and waters.
4. To combine the demand for good taste with modern knowledge about health and well-being.
5. To promote the Nordic products and the variety of Nordic producers – and to disseminate the knowledge of the cultures behind them.
6. To promote the welfare of the animals and a sound production in the sea and in the cultivated as well as wild landscapes.
7. To develop new possible applications of traditional Nordic food products.
8. To combine the best Nordic cooking procedures and culinary traditions with impulses from outside.
9. To combine local self-sufficiency with regional exchange of high-quality goods.
10. To cooperate with representatives of consumers, other cooking craftsmen, agriculture, fishing industry, food industry, retail and wholesale industry, researchers, teachers, politicians and authorities on this joint project to the benefit and advantage of all in the Nordic countries.