



COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 03 octobre 2017



FOOD REVOLUTION®

L'ÉVÈNEMENT DE LANCEMENT DE LA SEMAINE DU GOUT®

SUR LES NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Lundi 09 octobre 2017

Lundi 09 octobre, la Semaine du Goût® innove et fait sa révolution en mettant au centre de la table les enjeux de l'alimentation de demain avec **Food Revolution®** lancé par la **Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût**.

Cet évènement de lancement de la Semaine du Goût®, destiné à un public averti, est **une initiative à dimension sociétale, centrée sur la transmission et l'innovation** et qui aura pour vocation d'être ouverte à tous pour son édition 2018.

Pour cette première édition, **Food Revolution®** a choisi de s'intéresser aux **dernières tendances en matière de comportements alimentaires et aux innovations de services** avec deux grands thèmes mis à l'honneur :

- **L'inspiration**:- le Salon des Miroirs, situé en plein cœur de Paris sera transformé en un verdoyant jardin d'hiver qui offrira une plongée dans un univers champêtre et revitalisant pour un déjeuner sur l'herbe au cours duquel les invités seront invités à interagir, goûter, tester et échanger avec les intervenants.
- **L'exploration**. C'est autour d'animations culinaires et immersives que les échanges se créeront et illustreront les comportements alimentaires actuels : approche de la multi-culturalité, appétence pour les produits frais et de saison, recherche d'expériences gustatives toujours plus insolites.



Ce déjeuner expérientiel autour du décryptage des nouveaux comportements alimentaires sera présenté par **Laurent Mariotte** et donnera tour à tour la parole aux experts sur des **thématiques tant sociétales que prospectives** afin de comprendre les tendances food du moment :

Le maître de conférences de cette première édition de **Food Revolution®** est **Laurent Mariotte** – chroniqueur culinaire, auteur d'un nouvel ouvrage « *Mieux manger toute l'année* » et ardent défenseur de la saisonnalité, du « simple et bon », il sillonne la France pour mettre en lumière les artisans et leurs ressources locales, les chefs des régions, les amoureux du goût. Véritable passeur de goûts, son credo est « *Du simple et du bon pour chaque jour !* ».

Son livre est paraitre chez Solar le 12 Octobre prochain.



► L'essence du goût, ou l'influence de la multi-culturalité sur nos habitudes de consommation alimentaire en France avec les regards croisés



Alan Geeam, chef Français passionné de gastronomie japonaise, qui sublime ses plats en s'inspirant de la culture libanaise et japonaise.



Chef Tadashi Yabe, chef japonais en France, ambassadeur de la cuisine de ces deux pays, sensible à la qualité des produits et leurs impacts environnementaux. Il nous fera goûter un met de sa création.



Jean Beguin, créateur de Umami et spécialiste en sourcing d'ingrédients japonais de grande qualité sélectionnés auprès d'artisans présentera l'intérêt et la facilité à d'intégrer des produits japonais.



► **Sensations et conversations** ou comment dans un monde où le virtuel est de plus en plus présent, le besoin d'expériences humaines se fait plus important.

Prises de paroles de :



Fanny Auger, directrice de School of Life Paris où l'apologie de la conversation à table, un art très français et le meilleur accompagnement d'un bon repas.



Laurent Aron spécialiste en sémiologie sensorielle et animateur du Laboratoire de Créativité Culinaire à l'Ecole Ferrandi Paris, interviendra sur l'équilibre imposé par la sensorialité, la matérialité, le lien aux hommes qui « font » nos aliments dans un monde de plus en plus digitalisé.



Fabienne Neveux, CEO de la start-up **Colunching**, le premier réseau social de rencontres amicales et professionnelles autour du repas.

► **Alimentation saine et produits bruts** où l'avènement du « bien manger avec un petit budget ».

Prises de paroles de :



Pascale Hebel, responsable du pôle consommation du CREDOC proposera un **décryptage des principaux facteurs de changement de demain** – une véritable prise de conscience environnementale des consommateurs, la volonté chez les plus jeunes de préserver leur capital santé, et la révolution des modes de distribution et de consommation avec le développement du digital.



Et de 3 start-up :



Romain Behaghel, cofondateur de la start-up **Prêt à pousser**, où l'avènement du faire soi-même pour se faire du bien en cultivant ses propres produits pour se réapproprier son alimentation.



Guillaume Greaud, fondateur de la start-up **Poiscaille**, créateur du circuit court de la poissonnerie : pour un poisson en direct du producteur, au juste prix et bien péché !



Nathalie Hutter Lardeau, nutritionniste et fondatrice de la start-up **Delibento** interviendra sur les nouvelles tendances du déjeuner au bureau et présentera sa solution pour une pause déjeuner au bureau équilibré, permettant de découvrir de nouvelles saveurs, dans un packaging ludique d'inspiration japonaise.

► Allergies, intolérances comment l'alimentation peut guérir ? ou comment adapter son alimentation en fonction d'une pathologie.

Prise de paroles de :



Jeanne Deumier, jeune femme atteinte de la maladie de Crohn qui a réussi à vaincre sa maladie en changeant l'ensemble de ses habitudes alimentaires.



Julie Chapon, fondatrice de la start-up **YUKA** qui décrypte la composition des produits alimentaires pour proposer une consommation plus éclairée et souhaite améliorer ainsi la santé publique dans son ensemble.



► **Les tendances réseaux sociaux, décryptage des tendances du moment d'après Pinterest et Démotivateur Food avec :**

Démotivateur
Food

Romain Achard de Démotivateur, développera en quoi l'aspect visuel d'une recette est primordial, abordera la course à la créativité et la tendance confirmée des apéros dinatoires.



Le traiteur japonais **AJINOMOTO®**, partenaire de la Semaine du Goût®, mettra en avant la cuisine japonaise sous toutes ses formes !

Au travers de dégustations produits, les chefs experts de la gastronomie nipponne démontreront que cette culture culinaire est conviviale et pleine de surprises gustatives : notamment l'Umami, saveur peu connue mais omniprésente.

TRAITEUR JAPONAIS 日本 DEPUIS 1909
AJINOMOTO®

Contacts presse :

LA SEMAINE DU GOÛT

Céline DA SILVA - Tel. 01 41 34 23 83 – cdasilva@lepublicsysteme.fr

Charlotte DEKKERS – Tel 01 41 34 23 09 - cdekkers@lepublicsysteme.fr

Valérie DUTHEY – Tel. 01 41 34 21 10 - vduthey@lepublicsysteme.fr

À propos de la Semaine du Goût®

Depuis 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels de la terre à l'assiette et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et au bien manger, ainsi qu'aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. S'étant dissociée du CEDUS, elle est orchestrée par le Groupe Hopscotch et est placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

A propos de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût

Lancée en janvier 2017 à l'initiative de HOPSCOTCH Groupe, leader dans les métiers des relations publiques, de l'événement et du web social, et SOPEXA, l'Agence internationale de communication 100% Food, Drink & Lifestyle, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a pour mission, sous l'égide de FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion), de soutenir des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique, pour contribuer à lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation. La Fondation soutient des actions de transmission auprès de publics sensibles, initie des actions prospectives en faveur d'enjeux sociétaux liés à l'alimentation impliquant des experts de tout horizon et met en place des solutions, soutient des projets de recherche-action pluridisciplinaires en lien avec l'alimentation, produit des travaux et diffuse des messages auprès d'un large public

WWW.LEGOUT.COM

