

## Apprenez à exprimer votre créativité culinaire avec KitchenAid® et des chefs de talent

La marque légendaire américaine KitchenAid® est le partenaire principal de **PARIS DES CHEFS**, s'inscrivant ainsi au cœur de l'événement gastronomique phare de ce début d'année qui aura lieu du 22 au 24 janvier 2012 à la Maison de la Mutualité.

Au sein de son « Studio Gourmand », KitchenAid® vous invite à découvrir pendant 3 jours sa collection complète d'appareils ménagers à travers des démonstrations culinaires originales, avec la participation de chefs fidèles à la marque, parmi lesquels Thierry Marx, le plus créatif des chefs de sa génération, Pierre Gasser qui vous fera découvrir des saveurs inédites et surprenantes, la célèbre bloggeuse Mercotte, la reine des cupcakes Chloé Saada et Damien Pichon virtuose breton de la pâtisserie, qui vous initieront au monde des douceurs et autres plaisirs sucrés.

Vous pourrez ainsi découvrir les bienfaits et les avantages de la cuisson sous-vide, grâce au concept exclusif Chef Touch™, ou expérimenter, lors d'une session pâtisserie, une cuisson multi-niveaux parfaite avec Twelix™, le dernier-né des fours KitchenAid® ou encore admirer les performances du nouveau robot sur socle Artisan® 6,9L, avec son moteur ultra-puissant et ses capacités impressionnantes, notamment pour les amateurs de viennoiseries et pâtisseries en tous genres.

La collection des petits et grands appareils ménagers KitchenAid® aux performances inspirées du monde professionnel, vous réserve de belles surprises et vous permettra d'appréhender de nouvelles expériences sensorielles grâce aux recettes inédites réalisées par nos talentueux chefs.

### Thierry MARX



Avec son approche culturelle et innovante de la cuisine, Thierry Marx, est l'un des chefs français les plus créatifs de sa génération.

Il obtient sa première étoile au Michelin en 1996 puis une deuxième en 2000 à Cordeillan-Bages, avant d'être finalement élu chef de l'année en 2006 par le Gault et Millau.

Aujourd'hui chef au Mandarin Oriental Paris, il avoue aimer travailler dans la cuisine de luxe mais aussi dans l'univers de la cuisine de rue.

C'est une véritable réflexion sociale et culturelle qui l'incite donc à fonder la première école de « street food » à Bordeaux en 2009, soutenant avec passion que cette nouvelle façon de se nourrir et de cuisiner est « la meilleure alternative à la malbouffe industrielle » si nous voulons préserver notre goût, notre savoir-faire culinaire artisanal et ancestral et surtout notre santé !

La même année, dans un cadre ultra-design au cœur de Paris, il ouvre également son premier laboratoire d'expérimentation culinaire, le FoodLab. En résulte une cuisine innovante et surprenante, qui s'affranchit de toutes les conventions pour offrir une expérience gustative unique en son genre.

Fidèle depuis toujours à la marque KitchenAid®, il saura exploiter tout le potentiel de ses appareils ménagers, y compris les plus innovants tels que le concept de cuisson sous-vide qu'il a été l'un des premiers à expérimenter et qui équipe aujourd'hui sa cuisine personnelle.

**Thierry Marx animera une session culinaire exceptionnelle autour de la cuisson sous-vide le dimanche 22 janvier, de 15h à 16h.**

## Pierre GASSER



Pierre Gasser est amoureux de l'art culinaire et a étudié la cuisine à l'école hôtelière située dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

La France fait partie des pays qui offrent une gastronomie de qualité. Chaque région est le socle de découvertes culinaires qui véhiculent de nombreuses saveurs. Afin de connaître différentes cultures, Pierre choisit de parcourir le globe.

Les différentes civilisations ont accueilli notre chef cuisinier à bras ouverts. Les voyages ainsi que ses multiples expériences lui ont permis d'acquérir un véritable savoir-faire dans la préparation de ses plats. Il en découle une passion pour cuisiner les épices ainsi que des saveurs venues d'ailleurs.

Créateur de l'atelier de cuisine et pâtisserie du Forum des Halles à Paris, Pierre accompagne KitchenAid® depuis maintenant dix ans et nous communique son enthousiasme pour la cuisine.

## Damien PICHON



Damien Pichon est un virtuose de la pâtisserie. Entre ses mains, ganache, pâte à choux, caramel, sucre filé et autres gourmandises se transforment en d'irrésistibles tentations pour le regard et en véritables délices pour le palais.

Devenu meilleur apprenti pâtissier d'Île et Vilaine en 2007, ce breton a le vent en poupe et remporte de nombreuses récompenses qui le hissent au rang des meilleurs jeunes pâtissiers promis à un brillant avenir.

Après avoir fait ses armes chez divers boulangers et pâtissiers (Gaétan Parisse, MOF boulanger, Lacarte et Fauchon à Bordeaux), Damien décide d'ouvrir son propre atelier à Saint-Malo, à la fois pour transmettre son talentueux savoir-faire et partager son péché mignon.

Il a accordé toute sa confiance à la marque KitchenAid® pour équiper son temple de la gourmandise, car pour lui, la pâtisserie est une science exacte qui exige des appareils fiables et d'une extrême précision.

## MERCOTTE



Mercotte est l'une des bloggeuses culinaires françaises les plus influentes avec 10 400 visiteurs uniques par jour. Cette mère de famille perfectionniste, passionnée de cuisine, a créé son blog [www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr) en 2005, faisant des desserts, du chocolat et des macarons sa spécialité. Elle est l'auteur de plusieurs ouvrages dont « Solutions Macarons » et anime une chronique culinaire quotidienne sur Radio France Bleu Pays de Savoie.

Connue et appréciée des plus grands chefs, elle se sent également très proche des internautes qui lui accordent leur confiance. Echange, partage, convivialité sont les principales motivations qui l'ont poussée à vouloir transmettre sa passion au plus grand nombre : en dévoilant ses recettes, en conseillant des restaurants ou des ouvrages qu'elle a aimés ou tout simplement en faisant revivre les événements et les manifestations auxquels elle participe.

Curieuse, pétillante et talentueuse, Mercotte a toujours fait confiance aux appareils KitchenAid® qui lui permettent de réaliser avec succès ses créations culinaires les plus audacieuses.

## Chloé SAADA



Chloé Saada a débuté sa carrière en tant que graphiste et photographe, après une formation à l'ESAG Penninghen. Cette jeune femme de 28 ans a toujours eu deux passions dans la vie : l'image et la cuisine. Férue de vintage, elle succombe donc au charme rétro d'un petit gâteau glamour et de ses décors féériques qui se conjuguent à l'infini, ouvrant ainsi sa première cupcakerie au cœur de Pigalle en 2010. Girly et trendy, elle choisit de décliner son univers de douceurs en rose !

Guidée par les saveurs de son enfance et par son sens artistique, Chloé est donc devenue en deux ans la reine des cupcakes, en le réinventant chaque jour selon ses émotions, ses expériences et ses envies. Et comme Chloé est gourmande, mais contrainte depuis l'enfance à suivre des régimes sans sucre, elle propose des recettes exclusives qui permettent d'assouvir son plaisir sans nuire à sa santé : une gamme sans sucre au sirop d'agave, une gamme sans gluten et une gamme *vegan*.

Généreuse, enjouée, sociable, elle a su séduire KitchenAid® bien des années après s'être elle-même laissée séduire par le charme rétro de la marque légendaire américaine.

## Programme Atelier Gourmand KitchenAid® à Paris des Chefs

DIMANCHE 22 JANVIER 2012		
HORAIRES	ATELIERS	CHEF
11h00 - 12h00	<b>Viennoiserie</b> Variations autour de la brioche	Pierre GASSER
12h30 - 14h30	<b>Cuisson sous-vide</b> Trilogie de foie gras : Spéculoos/Baume de Venise - Cacao/Maury - Figs/Mas Amiel	Pierre GASSER
15h00 - 16h00	<b>Démonstration exceptionnelle autour de la cuisson sous-vide</b>	Thierry MARX
16h30 - 17h30	<b>Apprivoiser le macaron</b> vanille/cardamome - vanille/gingembre - vanille/géranium	Mercotte
18h00 - 20h00	<b>Cuisson sous-vide</b> Inspirations autour de la coquille Saint-Jacques	Pierre GASSER

../...

<b>LUNDI 23 JANVIER 2012</b>		
<b>HORAIRES</b>	<b>ATELIERS</b>	<b>CHEF</b>
11h00 - 12h00	<b>Viennoiserie</b> Croissants et pains au chocolat maison	Pierre GASSER
12h30 - 14h30	<b>Cuisson sous-vide</b> Volaille façon méditerranéenne	Pierre GASSER
15h00 - 16h00	<b>Pâtisserie</b> Délice de mousse au chocolat blanc et fruit de la passion	Pierre GASSER
16h30 - 18h00	<b>Trilogie d'éclairs aux accords subtils</b> Citron vert/basilic - caramel beurre salé - praline/amande	Damien PICHON
18h30 - 20h00	<b>Farandole de mini choux salés</b> Chèvre frais - rillettes de saumon/vodka - sardine/wasabi	Damien PICHON
<b>MARDI 24 JANVIER 2012</b>		
<b>HORAIRES</b>	<b>ATELIERS</b>	<b>CHEF</b>
10h00 - 11h00	<b>Féerie Cupcakes</b>	Chloé SAADA
11h00 - 12h00	<b>Viennoiserie</b> Spécialité bretonne : le Kouign-Amann	Damien PICHON
12h30 - 14h30	<b>Cuisson sous-vide</b> Déclinaison autour des gambas	Pierre GASSER
15h00 - 16h30	<b>Pâtisserie</b> Royal chocolat : fantaisie praliné feuilleté	Pierre GASSER
17h00 - 18h30	<b>Pâtisserie</b> Initiation aux cannelés bordelais	Pierre GASSER
19h00 - 20h30	<b>Cuisson sous-vide</b> Trilogie de foie gras : Spéculoos/Baume de Venise - Cacao/Maury - Figs/Mas Amiel	Pierre GASSER
21h00 - 23h00	<b>Finger Food</b> Variations autour du snack chic	Damien PICHON

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr) – [www.parisdeschefs.com](http://www.parisdeschefs.com)

Contact presse : Nathalie Lavirotte Communication  
22 rue de Vintimille 75009 Paris – Tél : 01 42 85 79 19 – e-mail : [nlavirotte@wanadoo.fr](mailto:nlavirotte@wanadoo.fr)



FOR THE WAY IT'S MADE™  
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.