

LE PLUS GRAND FORUM ANNUEL SUR L'ALIMENTATION OUVRE SES PORTES À BARCELONE ET RENÉ EST UN DES INVITÉS. MARIO EST VENU AVEC POUR L'ASSISTER.



REGARDE TOUT CE MONDE QUI EST VENU AU FORUM, MARIO !

AH OUI, C'EST FABULEUX QUE LES PERSONNES S'INTÉRESSENT DE PLUS EN PLUS À LA NOURRITURE !

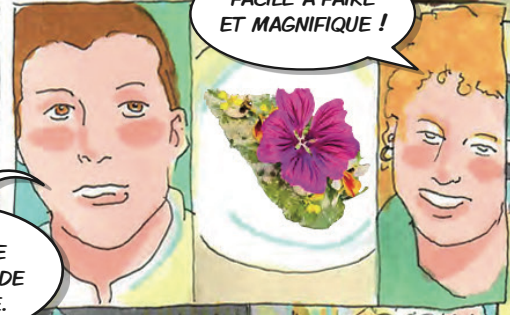
NOUS SOMMES HONORÉS D'ÊTRE INVITÉS. MA PHILOSOPHIE DE CUISINE EST TRÈS SIMPLE, ELLE S'EXPRIME PAR LE VÉGÉTAL. LE LOCAL ET LA SANTÉ.



ON VA VOUS PRÉPARER TROIS PETITS PLATS À BASE DE 3 PLANTES: LA CONSOUDE, DU CÉLERI-RAVE ET DE LA POMME DE TERRE.



LÀ, JE DRESSE LA FEUILLE DE CONSOUDE AVEC UNE CRÈME DE GLANDS DE CHÊNE...



FACILE À FAIRE ET MAGNIFIQUE !

ET VOICI LA FEUILLE DE CONSOUDE TERMINÉE.

CHEF, VOUS FAITES UNE CUISINE VÉGÉTALE PARCE QUE VOUS ÊTES VÉGÉTARIEN ?

AH OUI, LA CLIENTÈLE SE RAJEUNIT, PEUT-ÊTRE, UN PEU PLUS ÉCO-RÉSponsABLES QUE NOUS L'ÉTIONS. ILS PEUVENT NOUS OUVRIR LES YEUX AUSSI.



NON PAS DU TOUT. JE VEUX JUSTE MONTRER LE POTENTIEL D'UNE CUISINE VÉGÉTALE.



JE VOIS QU'IL Y A ENCORE PLEIN DE QUESTIONS DU PUBLIC MAIS JE VOUDRAIS MAINTENANT CLÔTURER CETTE PRÉSENTATION ET VOUS REMETTRE LE PRIX DU MEILLEUR CHEF VÉGÉTAL DU MONDE POUR CE TRAVAIL REMARQUABLE QUE VOUS FAITES AUTOUR DE LA CUISINE VÉGÉTALE. BRAVO ENCORE !



MERCI TOUT D'ABORD POUR CE MAGNIFIQUE PRIX ! JE SUIS ÉMU MAIS JE NE FAIS QUE RESTAURER LES MERVEILLEUX PRODUITS QUE MÈRE NATURE NOUS OFFRE À CHAQUE SAISON. LE RESTE EST UN TRAVAIL CONSTANT D'ÉQUIPE.

OUI OU NON À LA GASTRONOMIE DANS UN MONDE DURABLE ?



OH OUI, MA VISION SERAIT QUE CHAQUE RESTAURATEUR PUISSE UTILISER LES PRODUITS DE SA RÉGION ET LEURS POTENTIELS AU LIEU D'IMPORTER DES PRODUITS DE PARTOUT DANS LE MONDE. CELA GARDERA, AU MOINS POUR CE SECTEUR, NOTRE PLANÈTE SAINE POUR LES PROCHAINES GÉNÉRATIONS.



REGARDE THEO, NOS PÈRES SONT EN LIVE SUR LA CHAÎNE ESPAGNOLE !!



Ma philosophie de cuisine est construite autour de :

- travailler les produits locaux au maximum,
- respecter le produit de sa production à son utilisation en cuisine en minimisant ses déchets,
- inclure les bienfaits nutritionnels des produits et comment les assimiler au mieux dans le corps,
- bien sûr, le goût, le goût et le goût,
- et n'oublions pas l'œil qui habille artistiquement l'assiette de belles couleurs naturelles.

Mes influences viennent du monde végétal et de la nature qui m'entoure. Les connaissances du passé ainsi que la cuisine holistique, c'est-à-dire la manière avec laquelle on se nourrit. Le simple désir d'en faire partager les bienfaits avec le plus grand nombre d'entre vous me donne des vraies sensations.