

## SUR LE FEU

# BRÈVES À GRIGNOTER

Quoi de neuf dans la sphère culinaire ?

## La France a sa championne

S'il faut retenir un nom en gastronomie, c'est bien celui de Nais Pirolet. La cheffe a remporté le Bocuse d'Or France 2021 à Reims, la première étape de la prestigieuse compétition mondiale de cuisine, créée en 1987 par le chef éponyme. Nais Pirolet se qualifie donc pour la suite du concours, qui se déroulera à Budapest, en mars 2022. Applaudie et saluée par 17 chefs, soit 28 étoiles au total, la cheffe est non seulement la première femme à représenter la France au concours de gastronomie, mais surtout la plus jeune de la sélection française ! À 24 ans, elle a déjà un parcours impressionnant : sortie major de l'Institut Paul-Bocuse, où elle s'est formée, puis second de cuisine auprès du chef étoilé David Toutain, à Paris, elle a intégré l'équipe gagnante française du Bocuse d'Or, menée par le chef Davy Tissot, avant de tenter elle-même l'aventure. Une femme en or. **Louise Delaroa**



Nais Pirolet sera la première femme à représenter la France au Bocuse d'Or Europe, en mars 2022.



Un parcours interactif pour tout savoir sur la cuisine, de la confection d'un plat à la table du banquet.

## À table !

Jusqu'au 22 août 2022, la Cité des sciences et de l'industrie, à Paris, se met à table. La première partie, didactique, propose des vidéos, expériences, jeux et décors interactifs pour explorer la cuisine d'un point de vue scientifique, puis les

spectateurs sont ensuite invités à se regrouper autour d'un impressionnant dîner virtuel, concocté par le chef Thierry Marx, avec des images projetées en 3D. **L. D.**

**Banquet, exposition temporaire :**  
 plein tarif 12 €, tarif réduit 9 €.

## Fraîcheur garantie !

La coquille Saint-Jacques fraîche de la baie de Saint-Brieuc bénéficie depuis le 7 novembre du Label rouge. Issue d'une pêche responsable et raisonnée, ce produit d'exception est commercialisé d'octobre à avril (en dehors de la période de reproduction) ce qui explique son absence de corail. C'est le bon moment pour en profiter ! **Sylvie Gendron**



B. Duquenne

## Valorisons le local

Conçue comme un réseau social, FlipNpik est une application qui vise à promouvoir les petites adresses et à encourager la consommation locale par le « bouche-à-oreille » digital. Les utilisateurs postent des photos de leurs artisans préférés et leur offrent ainsi une visibilité. Plusieurs thématiques sont disponibles : hôtellerie, loisirs, boutiques de créateurs et bien évidemment les meilleures adresses pour se restaurer. À suivre ! **L. D.**

**FlipNpik, disponible sur Android et Apple.**

