

Dîner de presse

*Jeudi 16 novembre 2023 à 19h, à Beauvais**

Diner gastronomique**

Chacun des plats a été pensé pour répondre à des besoins de santé spécifiques

Les évolutions des modes de vie et des habitudes alimentaires sont à l'origine d'une augmentation massive des maladies chroniques englobant cancers, troubles métaboliques (diabète, obésité), maladies cardiovasculaires, maladies inflammatoires, etc. L'alimentation joue un rôle primordial et il est indispensable de mieux manger pour bien grandir, bien vivre et bien vieillir. C'est toute une filière qui doit œuvrer pour améliorer la santé grâce à l'alimentation.

Dans le cadre du lancement d'ALIMCARE, projet lauréat de l'AMI « Compétences et Métiers d'Avenir » – France 2030 pour une Alimentation Durable et Favorable à la Santé, l'Institut Polytechnique UniLaSalle et ses partenaires organisent une soirée dîner placée sous le signe de “La gastronomie au service de la santé”.

Ce dîner sera assuré par les élèves et étudiants de la section hôtelière du lycée polyvalent Charles de Gaulle de Compiègne sous la coordination du Chef Bruno Van Der Weijden (Toque d'Or Cuisine) et du Chef Stéphane Collet (Meilleur Ouvrier de France Cuisine-Gastronomie). Un événement sous la supervision scientifique des enseignants-chercheurs d'UniLaSalle.

Réponse attendue avant le 3 novembre 2023.

Les places étant limitées, l'inscription sera validée par les organisateurs.

Contact : cecile.chantrelle@unilasalle.fr

*Prise en charge du déplacement sur la base d'un billet de train AR

*Hébergement sur le campus proposé

**** Menu**

Ce dîner promet une véritable démonstration des savoir-faire d'excellence sur l'alimentation durable et favorable à la santé: chacun des plats a été pensé par les enseignants-chercheurs et les Chefs pour répondre à des besoins de santé spécifiques, avec l'ambition de démontrer qu'alimentation personnalisée peut rimer avec plaisir de manger.

Boisson d'accueil

Sans alcool, fraîche / détox / vitamines

Patiences

Haricots de Soissons en texture, sablé mimolette du Nord

Mises en bouche

adaptées aux besoins spécifiques des seniors

Royale de foie gras, gel de pomme, ail noir, émulsion de jambon

Cromesquis de bœuf, moutarde à l'estragon, champignons

Salade à boire, perles de vinaigre

Entrée

adaptée aux spécificités des maladies inflammatoires chroniques de l'intestin

Le homard

Queue de homard laquée, sauce acidulée, méli-mélo, caviar de Madagascar

Interlude

Les agrumes

Sorbet agrumes, décoction glacée

Plat

adapté aux besoins des malades du cancer

Le veau

Cœur de filet de veau truffé, jus corsé, salade croquante vinaigrette truffée, mousseline de marrons

Dessert

adapté aux besoins des personnes diabétiques

L'ananas

Palet rôti d'ananas Victoria, crèmeux vanille Bourbon, voile de mangue, sorbet ananas

Mignardise

Mendiants chocolat noir sans sucre, fruits secs

*Menu proposé par Stéphane Collet, Meilleur Ouvrier de France Cuisine-Gastronomie
Elaboré et servi par les élèves et étudiants du Lycée Polyvalent Charles de Gaulle, encadrés par leurs
enseignants, sous la coordination du Chef Bruno Van Der Weijden
Sous la supervision scientifique des enseignants-chercheurs d'UniLaSalle*