



Communiqué aux médias

Vernier, le 19 septembre 2019

L'édition 2019 du Givaudan's Chef's Council relève le défi des protéines

Quatre chefs de renom venus du monde entier s'associent aux experts de Givaudan pour étudier de nouveaux concepts culinaires pour les protéines animales et végétales, et pour façonner l'avenir de l'alimentation

Givaudan, leader mondial de l'industrie des parfums et des arômes et experte du goût, a annoncé la tenue de son prochain Givaudan's Chef's Council, qui sera consacré aux protéines. A l'occasion de cette édition, quatre chefs internationaux de renom relèveront deux défis : créer des goûts délicieux dans les alternatives à la viande d'origine végétale – l'un des changements alimentaires et l'une des opportunités d'innovation les plus importants de l'industrie alimentaire à l'heure actuelle – et susciter l'inspiration pour redéfinir les produits à base de viande traditionnels.

L'éminent Chef's Council de Givaudan, le premier événement du genre dans l'industrie lancé en 2006, rassemble certains des esprits les plus créatifs au monde dans le domaine culinaire autour d'un thème complexe d'actualité. Grâce à cette approche avant-gardiste, Givaudan a fait quelques découvertes culinaires étonnantes ces dix dernières années et, forte de son succès, elle perpétuera la tradition au mois d'octobre prochain. Givaudan estime que l'expertise et l'inspiration culinaires seront à l'avenir d'excellents leviers pour encourager les consommateurs à mieux tirer profit des protéines issues de sources non animales et pour proposer de nouveaux plats appétissants d'origine végétale ; placer l'événement de cette année sous ce thème était donc une évidence.

Les quatre chefs invités au mois d'octobre sont :

- Chantelle Nicholson, Tredwells, Londres, Royaume-Uni
- Cristina Bowerman, Glass Hostaria, Rome, Italie
- Helena Rizzo, Mani Restaurant, São Paulo, Brésil
- Amanda Cohen, Dirt Candy, New York, États-Unis

Chacun d'entre eux développera et présentera des approches culinaires inspirantes reposant principalement sur les protéines végétales. Ils s'intéresseront de près aux snacks aux protéines végétales, à la pratique moderne du barbecue et à la manière dont les techniques et les avantages de la cuisson lente de la viande peuvent s'appliquer aux alternatives végétales pour créer la prochaine génération d'aliments à base de plantes.





Vernier, le 19 septembre 2019

Flavio Garofalo, Directeur de catégorie mondial Arômes pour entremets salés et Ingrédients naturels a déclaré : « Tous les chefs invités à l'édition 2019 sont des experts en matière de plats à base de protéines et de plantes, et nous sommes impatients de découvrir les idées et solutions qu'ils présenteront pour relever le défi des protéines que nous leur avons lancé. Le Givaudan's Chef's Council a réalisé par le passé des résultats commerciaux solides à partir de ces défis créatifs. Nos produits très populaires Richness, Freshness et Beyond Sweetness, pour ne citer qu'eux, ont tous été développés suite à d'anciens événements Givaudan's Chef's Council et nous sommes sûrs que l'édition 2019 ne fera pas exception. »

La cheffe étoilée Michelin Cristina Bowerman a déclaré : « J'ai adoré plancher sur des idées pour cet événement et réfléchir à des menus à base de plantes et à de nouvelles manières de manger. Les plats à base de plantes permettent de concevoir et de développer de nouveaux arômes surprenants ; je me réjouis de participer au Givaudan's Chef's Council 2019. »

L'événement aura lieu à Londres, l'un des melting-pots d'influences culinaires les plus dynamiques et donc le cadre idéal pour élaborer de nouveaux plats à base de protéines animales et des alternatives végétales. Vous trouverez de plus amples informations sur le Givaudan's Chef's Council à l'adresse www.givaudan.com/flavours/meeting-your-needs/givaudans-chefs-council. Suivez Givaudan sur Linked In, Facebook et Twitter pour vous tenir informés sur le Givaudan's Chef's Council, avec notamment des vidéos en direct de l'événement.

Note au rédacteur :

Le système alimentaire mondial fait actuellement l'objet d'une transformation en profondeur et l'on sait aujourd'hui que les régimes riches en aliments à base de plantes sont bénéfiques à la fois pour l'environnement et la santé humaine. Par ailleurs, la demande des consommateurs en alternatives riches en protéines plus saines et plus durables ne cesse d'augmenter. La collaboration tout au long de la chaîne alimentaire sera déterminante pour promouvoir ce changement d'habitudes alimentaires et pour donner aux gens accès à des régimes plus nutritifs.

« A Sense of Tomorrow » est l'approche de Givaudan en matière de développement durable. Elle représente notre engagement à façonner un avenir durable pour notre industrie dans trois domaines prioritaires : l'Approvisionnement pour le partage de la valeur ajoutée, l'Innovation responsable et l'Engagement en faveur de notre environnement. Givaudan est déterminée à contribuer aux Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies et notre engagement pour les protéines végétales soutient l'ODD 2 « Faim Zéro » et l'ODD 17 « Partenariats pour la réalisation des objectifs ». Vous trouverez de plus amples informations sur « A Sense of Tomorrow » sur www.givaudan.com/sustainability.

À propos de Givaudan

Givaudan est le leader mondial en création de parfums et d'arômes. La société travaille en étroite collaboration avec ses partenaires des industries agro-alimentaire, des boissons, des biens de consommation et de la parfumerie pour créer des senteurs et saveurs uniques qui sauront enrichir et inspirer la vie quotidienne des consommateurs du monde entier. Par sa passion pour approfondir ses connaissances des goûts et préférences de ses consommateurs locaux et un esprit d'innovation permanent, Givaudan est à la pointe de l'innovation et de la création de parfums et d'arômes capables d'« éveiller les sens » de chacun. En 2018, le Groupe, qui a son siège principal en Suisse et emploie près de 13 600 personnes sur plus de 145 sites, a réalisé un chiffre d'affaires de CHF 5.5 milliards. Venez découvrir l'univers sensoriel de Givaudan sur : www.givaudan.com.



Vernier, le 19 septembre 2019

À propos de la Division Arômes de Givaudan

Grâce à une connaissance approfondie des saveurs locales, une forte implantation mondiale et une vision stratégique, Givaudan est en mesure de travailler en étroite collaboration avec tous ses clients quelle que soit leur localisation. En adoptant une approche personnalisée dans le processus de création, la Division Arômes se caractérise principalement par son savoir-faire, son esprit d'innovation et de créativité qui permettent de faire rêver nos clients et consommateurs à travers une offre de produits uniques et solutions innovantes. Givaudan crée des expériences aromatiques et gustatives inoubliables qui sauront stimuler les émotions de chacun dans tous les segments clés tels que les boissons, la confiserie, les produits salés et snacks. Notre passion est de créer des arômes savoureux toutes catégories confondues. C'est à ce voyage sensoriel que nous vous invitons pour éveiller vos sens et vous faire découvrir notre palette de saveurs sur www.givaudan.com/flavours.

Pour tout complément d'information, veuillez contacter :

Jeff Peppet, Givaudan

T +1 513 293 3740

E jeff.peppet@givaudan.com

Debbie Daly, Instinctif Partners

T +44 1869 353 800

E debbie.daly@instinctif.com