

ΜΙΑ GOLD ΕΜΠΕΙΡΙΑ

MARKET NEWS

Ο δημιουργός της Μοριακής Γαστρονομίας Hervé This βρέθηκε στην Αθήνα για τη Le Monde

Μια συναρπαστική διάλεξη, το πρώτο note à note δείπνο στην Ελλάδα και δύο cocktails που θα μείνουν στην ιστορία, σηματοδότησαν την επίσκεψη του Hervé This στην Αθήνα, καλεσμένου του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

LIFO TEAM

3.4.2018 | 13:10



Ο διεθνούς φήμης φυσικοχημικός και δημιουργός της Μοριακής Γαστρονομίας, Hervé This βρέθηκε στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος σε διοργάνωση του Εκπαιδευτικού Ομίλου Le Monde.

ΔΗΜΟΣ

Market News

1



Market News
Christensen φ
υπέροχες γυν
HUAWEI P20
11.4.2018 | 14:0

2



Market News
Sake Tattoo C
δυνάμεις του
3.4.2018 | 13:34

3



Market News
δεξιότητες σα
πραγματική ε
4.4.2018 | 15:30

4



Mε μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η **διάλεξη του Hervé This**, το Σάββατο 17 Μαρτίου στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΚΠΙΣΝ) σε διοργάνωση του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

Με θέμα «Μοριακή Γαστρονομία: από τη μοριακή κουζίνα στην κουζίνα *note à note*, το παρελθόν και το μέλλον», ο διεθνούς φήμης φυσικοχημικός και δημιουργός της Μοριακής Γαστρονομίας, παρουσίασε την κουζίνα «*note à note*», μια καινοτόμο επιστημονική ιδέα με γαστρονομικές, οικονομικές, κοινωνικές και ανθρωπιστικές προεκτάσεις.

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της *dans LE MONDE* μια πρωτοβουλία του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, με καλεσμένους διακεκριμένες προσωπικότητες με διεθνή εμπέλεια και επιδραστικό ρόλο στις διεθνείς τάσεις της γαστρονομίας, της ζαχαροπλαστικής και του τουρισμού. Στόχος της νέας δράσης είναι η διαρκής γνώση και η άμεση επαφή των φοιτητών με τις διεθνείς εξελίξεις.



«Έχοντας ενεργή συμμετοχή σε διεθνείς οργανισμούς και έχοντας αναπτύξει δυναμικές διασυνδέσεις με σχολές σε διεθνές επίπεδο, γνωρίζουμε πολύ καλά ότι ο Κόσμος του Τουρισμού απαιτεί διαρκή ενημέρωση σχετικά με τις κατακτήσεις της επιστήμης, στους

σε ένα Street Dance Battle 1vs1,
3.4.2018 | 13:05

5



Market News: Διοργάνωση ημερίδας από την Miele σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης
4.4.2018 | 12:43

ΒΓΕΣ ΕΞΩ ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ

ΣΙΝΕΜΑ

ΘΕΑΤΡΟ

ΒΡΕΣ ΤΗΝ ΤΑΙΝΙΑ

[< ΝΕΕΣ ΤΑΙΝΙΕΣ](#)
[< ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΑΙΝΙΕΣ](#)
[< ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ](#)
[< ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΙ](#)
[< ΠΕΡΙΟΧΕΣ](#)
[< ΑΣΤΕΡΑΚΙΑ](#)
[< TRAILERS](#)

NEWSFEED

ΠΡΟΣΦΑΤΑ

TRENDING



16:32: Μακρόν: Θα φύγουμε από τη Συρία όταν τελειώσει ο πόλεμος εναντίον του Ισλαμικού Κράτους



16:30: Αντιδράσεις μετά την παραδοχή του Facebook ότι συλλέγει δεδομένα από μη-χρήστες του

«Έχοντας ενεργή συμμετοχή σε διεθνείς οργανισμούς και έχοντας αναπτύξει δυναμικές διασυνδέσεις με σχολές σε διεθνές επίπεδο, γνωρίζουμε πολύ καλά ότι ο Κόσμος του Τουρισμού απαιτεί διαρκή ενημέρωση σχετικά με τις κατακτήσεις της επιστήμης στους τομείς της τεχνολογίας, επικοινωνίας, γαστρονομίας και της προστασίας του περιβάλλοντος» επισημαίνει ο κ. Νίκος Βελισσαρόπουλος, Διευθυντής Διεθνών Σχέσεων & Οικονομικών, του **Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE**.

Σε μια κατάμεστη αίθουσα, με περισσότερους από **500 προσκεκλημένους**, ο Hervé This μίλησε για τη μαγειρική ως αγάπη-τέχνη-τεχνική, τις εφαρμογές της Μοριακής Γαστρονομίας και τη μοριακή κουζίνα, παρουσίασε τα επιμέρους στοιχεία του ελληνικού πιάτου, προχώρησε στη λειτουργική ανάλυση στοιχείων και παρουσίαση όρων «γεύσης», καταλήγοντας στην **επεξήγηση και τις εφαρμογές της κουζίνας note à note**.



«**Η μαγειρική είναι αγάπη, τέχνη και τεχνική**. Δημιουργώντας και προσφέροντας φαγητό, λες σ' αγαπώ», εξήγησε ο Hervé This παροτρύνοντας τους νέους chef να εκφράζουν αυτό που έχουν στην καρδιά τους».

«Οι φυσικοί πόροι δεν επαρκούν για να θρέψουν τα 10 δισεκατομμύρια ανθρώπους που θα κατοικούν στη Γη το 2050. Χρειάζεται να είμαστε έτοιμοι», τόνισε ο Hervé This προβάλλοντας την κουζίνα **note à note** ως την απάντηση στο πρόβλημα της



16:30: Αντιδράσεις μετά τη παραδοχή του Facebook ότι συλλέγει δεδομένα από μη χρήστες του



16:30: Ταυτότητες με υποχρεωτικό δακτυλικό αποτύπωμα σχεδιάζει η Κο



16:15: Δεμένα τα πλοία στο λιμάνια την Τετάρτη - 24ωρη απεργία της ΠΝΟ



15:57: Εξαρθρώθηκε κύκλος μαστροπείας στην Αθήνα που εκβίαζε και εκμεταλλευόταν αλλοδαπές γυναίκες

«Η μαγειρική είναι αγάπη, τέχνη και τεχνική. Δημιουργώντας και προσφέροντας φαγητό, λες σ' αγαπώ», εξήγησε ο Hervé This παροτρύνοντας τους νέους chef να εκφράζουν αυτό που έχουν στην καρδιά τους».

«Οι φυσικοί πόροι δεν επαρκούν για να θρέψουν τα 10 δισεκατομμύρια ανθρώπους που θα κατοικούν στη Γη το 2050. Χρειάζεται να είμαστε έτοιμοι», τόνισε ο Hervé This προβάλλοντας την κουζίνα **note à note** ως την απάντηση στο πρόβλημα της εξάντλησης των φυσικών πόρων του πλανήτη στο μέλλον.

