

## Communiqué de presse

**Troisième édition du Salon Cuisinez!**  
**24, 25 & 26 octobre 2008– Carrousel du Louvre – Paris**

### **Le salon Cuisinez ! remet le couvert !**

Après le succès des 2 premières éditions, le salon Cuisinez !, 100% interactif, entièrement dédié à la cuisine, revient en force pour une 3<sup>ème</sup> édition. Plus de 12 000 visiteurs, de « 7 à 77 ans », du manchot de la casserole au toqué des fourneaux, pourront participer aux cours de cuisine, faire leur marché de spécialités et d'appareils ménagers, aiguïser leur savoir-cuisiner, nourrir leurs papilles et repartir sourire aux lèvres, leur cœur d'artichaut saisi.

Cette année, le **salon CUISINEZ!** innove et illustre **les grandes tendances de notre société** en à travers ses animations :

### **Les hommes se mettent en cuisine**

**80% des hommes de moins de 35 ans disent « s'intéresser de plus en plus à la cuisine » et 61% se déclarent « actifs en cuisine »** (étude Ipsos 2004).

En attestent le succès des cours de cuisine remplis à plus de 50% par la gente masculine, la publication de livres à leur intention, et toute la série de presse masculine reprenant à son actif des fiches recettes ! Alors puisqu'ils passent à la casserole, le Salon Cuisinez ! leur ouvre grand les portes de ses fourneaux avec sa sélection « **Spécial Homme** » :

- les ateliers permanents « **Cooking Attitude** », assurés par l'Atelier des chefs, pour apprendre sur le pouce des recettes pratiques et dans l'air du temps
- les séances de dégustation « **Vin'Attitude** » (nouveau 2008) pour tout apprendre sur les fondamentaux de l'œnologie et découvrir des accords époustouflants
- la « **Sexy cuisine** » animée par les chefs d'1R2sauce, pour apprendre toutes les recettes de la séduction : fruits et légumes défendus, herbes affolantes, filtres d'amour, chocolat sortilège d'amour, et autres épices affriolantes...

### **La cuisine bien-être**

**Le surpoids touche aujourd'hui 1 enfant sur 6 contre 1 sur 20 dans les années 1980, 170.000 personnes meurent chaque année de maladies cardio-vasculaires, plus de 2 millions de Français souffrent de diabète gras... D'où une cuisine bien-être, objet de toutes les attentions !**

Cuisinez ! se devait d'aborder ce thème dans son programme :

- un **programme complet de cours de cuisine** très au fait des références « santé-bien-être » avec déclinaison de fruits et légumes, cuisine sans matière grasse...
- des **interventions de grands chefs** sur le sujet dans les amphis Cuisinez !
- un cycle de **mini-conférences** « manger 5 fruits et légumes par jour » dispensées par l'Aprifel

**Le phénomène lunch-box**

Chaque saison, **la cuisine fait son marché et sa popote côté tendances**. Histoire de rester au goût du jour, elle s'adapte continuellement aux nouveaux comportements alimentaires du Français moyen, celui des statistiques. Or celui-là consacre de **moins en moins de temps à ses pauses repas : 38 minutes au déjeuner**, (étude 2007 - Cabinet Girac Sic pour le Sirest Ideas et le Sirha), et qui plus est, **pas à domicile pour 1 repas sur 7. A la pause, un tiers des actifs déjeune à l'extérieur**. Pour manger quoi ? Soucieux de leur bien-être et de leurs économies, ces appétits vagabonds et pressés se mobilisent en nombre autour d'un seul mot d'ordre : **le retour de la lunch box** ! Une tendance lourde, loin d'être mise en boîte...

- **A découvrir au salon**, un atelier spécial « lunch box » pour apprendre à concocter petits plats à dévorer en pause déjeuner !

**La cuisine est un jeu d'enfant et regagne ses lettres de noblesses auprès de la petite classe !**

Ustensiles adaptés aux bambins, livres pour la jeunesse, parents prêts à retomber en enfance, cuisine régressive... la cuisine des enfants est plus que jamais d'actualité.

Le salon Cuisinez ! ravit lui aussi les petits avec des cours adaptés à leurs envies. Alors les enfants au salon, pas pour regarder la télévision, mais pour cuisiner !

- **Mômes en cuisine** : programme complet d'ateliers ludiques et gourmands en partenariat avec 1R2sauce, et le magazine Lucullus Succulus

- un **après-midi réservé aux scolaires** le vendredi 24/10 avec cours de cuisine adaptés et démonstrations ludiques participatives dans l'amphi Cuisinez !

Tout le programme détaillé sur [www.salon-cuisinez.com](http://www.salon-cuisinez.com)

Les animations 2008 :

→ **La « Cooking Attitude » : des ateliers permanents animés par l'Atelier des Chefs**

Des Ateliers permanents pour passer d'une idée à l'autre et participer activement aux trucs et astuces des chefs : tous les jours, des recettes pour faire le tour du monde, des sushis et makis du soleil levant, aux cocktails vitaminés Légumix et Vitamix, en passant par les keffa, briouate, et samoosa orientaux, les déclinaisons de saumon norvégien, ou encore les variations d'œufs de la ferme...

→ **Les « Cours de cuisine » :**

Des cuisines entièrement équipées pour apprendre à cuisiner autour d'un thème avec des équipes de chefs professionnels : **Cuisinart, Krups & Lagostina**,...

A noter aussi cette année :

**Sexy cuisine** pour vous offrir un libertinage gourmand avec les chefs d'1R2sauce

**Vin'attitude**, un cours de cuisine spécial Vin pour apprendre et découvrir de nouveaux crus avec les sommeliers de ochato.com

**La Cuisine des Blogs**, en partenariat avec Lesieur, permet aux meilleurs blogueurs et blogueuses de partager leurs recettes à travers 10 cours de cuisine inédits!

→ **« Chef en Cuisine ! »** - Les plus grands chefs démontrent leurs talents dans les amphithéâtres Cuisinez : à noter les interventions en live de **Cyril Lignac, Eric Léautey**, et bien d'autres...

→ **« Mômes en cuisine » :**

Un programme complet d'ateliers pour les enfants de 6 à 10 ans, avec des cours de cuisine adaptés à leurs envies, en partenariat avec 1R2sauce.

**A noter :** Le 24 octobre de 14h00h à 16h00 – après-midi réservé aux scolaires - 150 Ecoliers participeront aux cours de cuisine

→ **« Les Défis Cuisinez ! » :**

Encouragez les apprentis cuisiniers qui s'affrontent en direct pour réaliser les plus grandes prouesses !

En partenariat avec l'Atelier des Chefs

Tous les jours à 18h

→ **Librairie Fnac** : Espace librairie avec une sélection d'ouvrages et un agenda complet de dédicaces.

→ **Le Marché** : Faites votre sélection de produits sur le marché : produits régionaux, spécialités internationales... Remplissez votre panier !

**Cuisinez ! 2008 - Les Partenaires :**

- **Partenaire Animations :** Cuisine TV, Elle à Table, L'atelier des chefs, la semaine du goût, Fnac
- **Partenaires Medias :** A Nous Paris, au féminin.com, Chérie FM, Cuisine AZ.com, Cuisine by, Cuisine en ligne, le Figaroscope, Gusto, Maxi Cuisine, Vie Pratique Gourmand.
- **Partenaires Web :** Goosto.fr, HaOui.net, Innovatys, Magic recettes, Mercotte, Rue du commerce, Site des marques.

**Cuisinez ! mode d'emploi**

**Files d'attente et inscriptions**

Toutes les inscriptions aux cours de cuisine se font sur place, 15mn avant le début de chaque séance, à l'accueil des cuisines.

Pour les impatientes, 250 « Pass VIP Only » (18 euros) sont mis en vente sur [www.salon-cuisinez.com](http://www.salon-cuisinez.com) avec à la clef, une entrée salon et un cours de cuisine garanti le vendredi 24 octobre entre 14h à 18h.

Pour toutes les autres animations, accès libre directement sur place !

**Informations pratiques**

- Lieu : Carrousel du Louvre

- Dates : 24, 25 et 26 octobre 2008

- Horaires d'ouverture au public : le 24 octobre –14h00-18h00, les 26 & 27 octobre – 10h00-19h00

**Prix de vente des billets :**

**Billetterie** France Billet (magasins Fnac, Carrefour, Géant Casino, Magasins U)

Plein tarif : 10 euros - tarif réduit : 7 euros

Pass VIP (entrée au salon + 1 cours de cuisine garanti) : 18 € uniquement valable le vendredi 24 octobre de 14h à 18h

Tarif réduit jusqu'à 18 ans

Gratuit pour les moins de 6 ans – Entrée gratuite pour tous les enfants jusqu'à 18 ans le samedi 25 octobre

Garderie payante pour les 3 – 6 ans (5 euros, les 2 heures)

**Mode d'emploi et inscriptions**

Cours de cuisine – accès gratuit sur présentation du billet d'entrée – Inscription sur place 20mn avant chaque cours le samedi et le dimanche, pré-réservation nécessaire avec l'achat de votre billet le vendredi après-midi –

Nombre de places limité

Cooking Attitude - accès libre sur présentation du billet d'entrée

Atelier Mêmes en Cuisine pour les 6 à 10 ans – accès gratuit dans la limite des places disponibles – Inscription sur place 20mn avant chaque cours - ouvert au public le samedi et le dimanche, réservé aux scolaires le vendredi après-midi

Chef en Cuisine I & II – accès gratuit sur présentation du billet d'entrée dans la limite des places disponibles – ouverture de la salle 15mn avant chaque démonstration

Plus d'informations sur [www.salon-cuisinez.com](http://www.salon-cuisinez.com)

**Contact Presse :** Myriam ANNONAY- CASTANET- 01 46 02 61 94 / 06 12 06 43 59 -[mannonay@gem-consultants.com](mailto:mannonay@gem-consultants.com)