



Gastronomische ontmoeting van kunstig formaat Patrick Roger en Bart de Pooter slaan de handen in elkaar

De maand december staat bij **Patrick Roger** in het teken van kunst en chocolade. Verschillende evenementen, georganiseerd op een Parijse locatie, zullen de liefhebbers van kunst en gastronomie een buitengewone ervaring bezorgen. Voor de gelegenheid zal de Beste Ambachtsman van Frankrijk samenwerken met niemand minder dan de Belgische tweesterrenchef Bart de Pooter.

Carte blanche voor Bart de Pooter

Vier chefs zullen in het pop-up atelier van Patrick Roger een diner komen bereiden met als thema 'De Sculptuur en de Smaak'.

Op 16 december zal de Belgische chef van twee sterrenrestaurants (De Pastorale** en de Wy*) zes verrassende aardappelcreaties voorschotelen. De kick-off van het diner wordt verzorgd door Patrick Roger die met zijn hemisfeer van amandelvulling en zoete aardappel de tongen zal strelen. Een unieke ervaring die slechts 20 gasten per diner zullen beleven.

De drie andere exclusieve diners worden verzorgd door Thomas Marie, bakker – Beste Ambachtsman van Frankrijk (14/12 – thema brood), Arnaud Lallemand – L'assiette Champenoise*** (15/12 – thema zuren) en Jérôme Bancetel – Hôtel La Réserve Paris (17/12 – thema champignons).

Diner met aangepaste wijnen: 800 euro

Informatie en reservatie: joanne@patrickroger.com

Een tentoonstelling en drie ronde tafels

Het concept: een moderator, twee gasten en Patrick Roger voor drie debatten over 'De Sculptuur en de Smaak'.

- 10/12 – Smaak geven aan een sculptuur
Catherine Chevillot, Directrice van het Rodin Museum
- 11/12 – Over structuren en geuren
Johanna Monange, Creative Center Director IFF Singapore
- 12/12 – De esthetiek van de smaak
Marie Repoux, Verantwoordelijke Studie Zintuiglijke technieken bij Valrhona

De ronde tafels zijn open voor het grote publiek van 16u30 tot 17u30.

Doorheen de maand december kunnen geïnteresseerden de mooiste chocoladesculpturen van Patrick Roger, gegoten in brons, zilver of aluminium, komen bezichtigen.

Praktische info :

"Gastronomische ontmoeting van kunstig formaat" van 10 tot 31 december 2015

10, rue de Turenne – Parijs

Open alle dagen van 10u tot 19u. Gratis vrije toegang.

Meer informatie over dit evenement is terug te vinden in het persdossier in bijlage.(Beschikbaar in Engels en Frans)

Over Patrick Roger

Chocolatier en Beste Ambachtsman van Frankrijk, Patrick Roger rolde per toeval in de wereld van de chocolade door een stage patisserie bij Pierre Maudit. In 1997 opent hij een boetiek en atelier in Sceaux. Vanaf het prille begin doet zijn chocolade haar proevers smelten en drie maand later is het team van Roger al met 18 personen uitgebreid. Vandaag stelt Patrick Roger 50 mensen aan het werk en heeft hij 8 winkels in Parijs en 1 in Brussel.

Patrick Roger maakt, naast de meest overheerlijke chocoladecreaties, prachtige chocoladesculpturen die hij in brons, aluminium of zilver laat gieten. (cfr. Het boek « La sculpture a du goût » Editions Patrick Roger).

Perscontact (voor interviewaanvragen, beelden en meer informatie) – Gelieve niet te publiceren:

Racin communications

Amélie Putmans

0032 (0)477 200 970

amelie@racin.eu