

PARIS AEROSOL RESTAURANT



SOUS LA HOULETTE DE PIERRE-DOMINIQUE CÉCILLON, ACADÉMIE DES 5 SENS, QUE LE FESTIN COMMENCE ! / UNDER THE AEGIS OF PIERRE-DOMINIQUE CÉCILLON, ACADÉMIE DES 5 SENS, MAY THE FEAST BEGIN !

Ce grand chef et grand passionné nous explique / This great, impassioned cook explained:

« **J'** aime travailler avec des aérosols. On peut tout faire ou presque de manière inventive et délicieuse : mousse de foie gras fumé, mousse de petits pois à la française avec de la crème et des lardons, du cabillaud poché avec sa mousse au vinaigre balsamique, mousse de champagne, etc. / I love working with aerosols. One can do everything, or nearly everything, in an inventive, delicious way: smoked foie gras mousse, French-style pea mousse with cream and bacon, poached cod with balsamic vinegar mousse, champagne mousse, etc. »



Thomas KYRIACO, Danone

> Nous sommes très intéressés par ce salon qui nous permet de rencontrer nos fournisseurs. Cette Innovation Workshop a été une riche expérience en nous donnant des idées de travail, d'études. Concernant le Paris Aerosol Restaurant, rien ne vaut l'expérience vivante d'un expert. C'est une expérience à renouveler pour faire tomber les barrières de l'aérosol pour l'industrie du food / We are keenly interested in this venue, which enables us to meet our suppliers. This Innovation Workshop was a rewarding experience as it gave us ideas for future work and study. As for the Paris Aerosol Restaurant, nothing can replace the live demonstration of an expert. More such experiences should be organised to bring down barriers for aerosol in the food industry!

Avec 100 grammes de foie gras, je réalise plus de 50 toasts pour mes invités. Non seulement c'est délicieux, mais c'est aussi économique / With 100 grammes of foie gras, I can make over 50 canapes for my guests; they are not only delicious, but economical!»

Pierre-Dominique Cécillon nous rappelle les qualités gustatives et esthétiques des réalisations en

aérosol. Il nous explique l'utilité et les avantages des produits développés pour les professionnels de la restauration : huiles aromatisées, blancs d'œuf en spray micro-onde pour les îles flottantes, sprays d'œuf pasteurisé pour la dorure des pâtisseries, jus de citron sans conservateur et non pasteurisé, sprays démoulants, film végétal, etc. / **Pierre-Dominique Cécillon** recalled the assets of aerosol dishes in terms of taste and aesthetics. He explained the usefulness and advantages of products developed for catering professionals: aromatic oils, spray egg whites that can go in the microwave for floating island, pasteurised egg sprays to make pastry golden brown, unpasteurised, preservative-free lemon juice, non-stick sprays, vegetable oil films, etc.»



Alain MARRONCLES, Lindal

> Avec le Paris Aerosol Restaurant, nous avons suscité beaucoup d'intérêt et nous avons montré les possibilités infinies des aérosols : mousse de légumes, mousse de fruits, mousse à la mangue... L'utilisation des aérosols dans la préparation des repas ou des amuse-bouches est très pratique. Le marché alimentaire s'ouvre de plus en plus aux aérosols et nous devons apprendre aux grands groupes à promouvoir ce marché. Contrairement aux autres salons, Aerosol Forum nous aide à rencontrer les grands groupes multinationaux. / With the Paris Aerosol Restaurant, we have created new interest and shown what can be done in aerosol: vegetables mousse, fruit mousse, mango mousse... When we have to prepare some meals or appetizers, aerosol is practical. The food market for aerosol is growing; we have to educate the big companies, to promote this market. A difference with the other exhibitions, Aerosol Forum is a big support for us to meet multinational companies.

« Faire de la meringue, n'est pas facile, il faut des blancs d'œuf, les battre, utiliser une poche, alors que vous pouvez avoir l'ensemble dans un aérosol / Making meringues



isn't easy; you need to take egg whites, beat them, use a mold, when you can get all that in an aerosol!»

En suivant ses explications et la « fabrication » du cocktail avec des produits en aérosols les participants dégustent la mousse de foie gras sur des tranches de pain, la mousse de petits pois à la Française avec une mousse de lardons, de laitue, d'oignons, des morceaux de cabillaud accompagnés de légumes cuits à la vapeur, présentés en bâtonnets avec une mousse de vinaigre balsamique, ... / While following his explanations and the «making» of a cocktail with aerosol products, the participants tasted foie gras mousse on toast, French-style pea mousse with a bacon, lettuce, onion and cod mousse together with steamed vegetable sticks with balsamic vinegar mousse,... »



Edoardo RUGA, Coltivia

> Nous essayons de développer des produits qui n'existent pas sur le marché dans des emballages traditionnels où l'aérosol apporte toute sa sécurité à l'utilisateur comme pour des mousses chocolats, des mousses aromatisées ou des produits d'assaisonnement. Le consommateur est prêt pour l'utilisation d'aérosols et les technologies sont fiables. Aerosol Forum nous permet de nous réunir entre fournisseurs et marques. Le Paris Aerosol Restaurant animé par Pierre-Dominique Cécillon a démontré « l'utilité et la praticité » des aérosols. Bravo pour cette initiative ! / We are trying to develop products that do not exist on the market in traditional packaging where aerosol provides for full user safety like chocolate mousses, flavoured mousses or seasonings. Consumers are ready to use aerosols and the technologies are reliable. Aerosol Forum enables suppliers and brands to meet together. The Paris Aerosol Restaurant under the aegis of Pierre-Dominique Cécillon proved «how useful and practical» aerosols are. Congratulations on this initiative!

Pour le dessert, **Pierre Dominique** avait préparé un véritable festival : des tartelettes au citron parfaitement meringuées, de la mousse au chocolat, des petits choux fourrés à la crème de mangue, de noix de coco, de noisette, des brochettes de fruits accompagnés de mousse vanille, de la crème de Mascarpone accompagnée d'un coulis de fraises, etc. / For dessert, **Pierre Dominique** prepared a real festival: lemon tarts with

a perfect meringue topping, chocolate mousse, puff pastry stuffed with mango, coconut or hazelnut cream, fruit on a skewer with vanilla mousse, Mascarpone cream with strawberry sauce, etc.

Impossible de douter des qualités organoleptiques, rien n'est resté / No doubt as to the organoleptic qualities, there was nothing left!



Christian SACLIER, Nestlé

Ce Paris Aerosol Restaurant est une excellente initiative. Personnellement cette animation m'a illuminé, que ce soit pour la mousse de foie gras ou la mousse de petits pois à la Française. Nous devons adapter cela à notre portefeuille produits. Ce qui caractérise Aerosol Forum, c'est la convivialité et l'espace, nous pouvons rencontrer tous les acteurs du métier et nos partenaires de manière ciblée. Pour le consommateur, nous devons véhiculer une meilleure image de l'aérosol / Paris Aerosol Restaurant was an excellent initiative. Personally speaking, this demonstration proved most enlightening, both in terms of the foie gras mousse and the French-style pea mousse. We need to adapt this to our product portfolio. The outstanding feature of Aerosol Forum is the friendly atmosphere and single area where we can meet all the players in the field in addition to our partners in a targeted way. We must convey a better image of aerosols for the sake of consumers.