

**Semaine de la table de Sao Paulo**

PLUIE D'ÉTOILES FRANÇAISES

C'est avec plaisir que Stéphane Raimbault a répondu présent à l'invitation du Centre universitaire Senac et du magazine Prazeres Da Mesa, afin de participer au congrès Mesa Tendencias.

RENCONTRES. La 3^e édition de ce congrès international de la gastronomie s'est tenue à Sao Paulo, du 26 au 30 octobre 2009, avec pour thème cette année « La cuisine évolutive . des racines à la technologie ».

L'idée de ces rencontres internationales, qui attirent la presse du monde entier, est de présenter aux professionnels, les techniques, les concepts, l'exécution et l'utilisation d'ingrédients, choisis cette année, par des chefs français renommés, Mauro Colagreco, Philippe Jousse, Christophe Larrat, Jean Michel Lorain, Régis Marcon (représenté), Marc Meneau (représenté), Christophe Michalak, Gerald Passédat, Sylvain Portay, Stéphane Raimbault, Emmanuel Renaut, Laurent Suaudeau, Laurent Tourondel et Claude Troisgros. Le 27 octobre, chacun d'eux s'est exprimé sur ce thème à travers un exposé technique ou une démonstration de cuisine, tout comme Alain Ducasse et Olivier Roellinger.

Un autre temps fort de cette manifestation, s'est déroulé le 26 octobre au Grand Hyatt Hotel de Sao Paulo, lors du dîner officiel France - Brésil, avec la participation de 24 chefs français. Pour cette soirée, chacun des chefs a réalisé un des plats qui a composé un menu exceptionnel, proposé aux cent convives réunis pour l'occasion. Ainsi, au total ce ne sont pas moins de 9 amuse-bouches et 15 plats qui ont été dégustés (1 900€ par personne), dont les cromesquis de foie gras de Marc Meneau, les raviolis Baroa, beurre noisette aux pignons de Claude Troisgros, le couci-couça d'agneau en nougatine de cèpes de Régis Marcon, le loup Lucie Passédat de Gerald Passédat, Stéphane Raimbault, pour sa part, a présenté sa recette du cappuccino truffé de Saint-Jacques et huîtres au champagne. ♦