

### Conférence « gratuite » de François Chartier

Sommelier, auteur et chroniqueur Vins & Mets au quotidien *La Presse*.

*« Sommelierie moléculaire et redéfinition de la place du vin avec la cuisine d'avant-garde du XXI<sup>e</sup> siècle »*

Actuellement à rechercher les particules alimentaires des aliments, tant au Québec qu'en Europe et aux États-Unis, en tentant de cartographier les principes actifs des ingrédients de liaison, François Chartier exposera sa théorie et ses plus récentes découvertes harmoniques.

De retour de Barcelone et de Bordeaux, où il était invité du 8 au 16 mars afin d'animer une conférence sur ses recherches, dans le cadre du salon gastronomique *Alimentaria*, ainsi que pour effectuer des rencontres exploratoires avec Juli Soler du restaurant **elBulli** (élu meilleur restaurant au monde, en 2007, 2006 et 2001, et trois étoiles au Michelin), ainsi qu'avec l'oenologue bordelais Pascal Chatonnet, du laboratoire Excell, il partagera quelques-unes de ses nouvelles pistes harmoniques.

Un rendez-vous à ne pas manquer, pour tous les chefs, cuisiniers, restaurateurs, représentants, vignerons, sommeliers et amateurs!

**Jeudi 27 mars, à 16h, Scène *La Presse***

[www.francoischartier.ca](http://www.francoischartier.ca)