

SIAL: L'Équateur renforce sa présence sur le marché Français et fait venir un célèbre Chef

Bonjour,

Je suis attachée de presse et je travaille pour Pro-Ecuador, l'organisme commercial qui représente l'Equateur à Paris.

Nous souhaitons inviter 10 bloggeurs à notre journée du lundi 17 octobre pour connaître et parler des recettes de ce pays. Ces dernières seront faites par un Chef Français au Sial.

Souhaiteriez-vous être des nôtres ?

Toutes mes excuses si vous avez déjà reçu ce mail!

Dans l'attente de vous lire.

Bien à vous,

Suzana Biseul

Attachée de presse

06 61 95 34 89

La saveur de l'Amazonie, du Pacifique et des Andes réunis dans la même assiette

PRO ECUADOR (Paris) le 10 octobre 2016 A l'occasion de sa participation à la 51e édition du Salon International de l'Alimentation (SIAL), PRO ECUADOR mise sur la qualité et la diversité de ses produits et revendique une maîtrise sur certains ingrédients santé.

L'Equateur est un acteur incontournable du Sial depuis plus de vingt ans. Il présente une offre élargie, de haute qualité. Les visiteurs professionnels et la presse pourront découvrir des sources d'inspiration parmi les produits présentés. Entre autres, des préparations innovatrices telles que le VEGAN CEVICHE à base de cœur de palmier dont l'Équateur es le premier exportateur mondial et la France le premier consommateur au monde. Ou le QUINOTO (risotto à base de quinoa), la graine bio par excellence. Sacré chez les Incas, le quinoa permet de faire de la farine sans gluten.

En Équateur, il est souvent utilisé dans les soupes. Doté d'un goût unique, il contient une grande quantité de protéines de haute qualité, des acides gras polyinsaturés et de nombreux micronutriments.

D'autres produits pourront être repérés comme les chips de plantain, les purées de bananes, les sauces de fruits exotiques, les crevettes (1er exportateur au monde), le cacao fin d'arôme, le cœur de palmier, la chia et bien d'autres issus des quatre régions équatoriennes. Le pays jouit d'une diversité climatique permettant de nombreuses cultures.

Plusieurs temps forts mettront à l'honneur l'Équateur : La présence du chef cuisinier Stéphane Richard le 17 octobre à 11H et tout au long de la journée.

PRO ECUADOR a invité Stéphane Richard, cuisinier créatif et voyageur, pour nous présenter le large éventail de possibilités que nous offrent les produits équatoriens dans la gastronomie mais surtout dans notre assiette au quotidien. Il sera présent tout au long du Salon, pour des dégustations faites sur mesure, visant à promouvoir « le bonheur dans l'assiette » au quotidien.

Programme Démonstration de Cuisine et Dégustations

11h00- La Cuisine Latitude Zéro

Show cooking avec le chef Stéphane Richard – Vegan Ceviche a base de Coeur de palmier à la quinoa croustillante
Lieu: Look Deeper into Latin America area à côté du Hall 8

13h00 – Quinoto (risotto de quinoa et crevettes équatoriennes) par le chef Stéphane Richard

Lieu: Look Deeper into Latin America area à côté du Hall 8 Ecuador corner

16h- Préparation de chocolat chaud « à l'ancienne » selon une recette du XVIIe siècle, par Katherine Khodorowsky

Historienne et sociologue de l'alimentation. Elle est la metteur en scène gastronomique de la compagnie théâtrale et du club culturel

de dégustation « La Marmite à Malices » Cette passionnée de cuisine signe là son 27e ouvrage qui épice les plaisirs du quotidien

Lieu: Look Deeper into Latin America area à côté du Hal 18 - Ecuador corner

Nous allons offrir des belles roses équatoriennes à la fin de l'événement.

A propos de PRO ECUADOR

L'Institut pour la Promotion du Commerce et de l'Investissement et fait partie du Ministère du Commerce extérieur de l'Equateur. Il est responsable de la mise en œuvre des politiques et des règles de promotion des exportations et des investissements du pays. Il dispose d'un large réseau de 29 bureaux internationaux dont un à Paris.

Contact presse :

Suzana Biseul

Service de Presse

Tel.: [+33 \(0\) 661953489](tel:+330661953489)

Email: xbi@noos.fr

facebook: Pro Ecuador Paris

twitter: @proecuador_par