



La santé ça se cuisine!



Communiqué de presse, 16 novembre 2011

INVITATION

Mangez INTELLIGENT NUTRITION,

La santé ça se cuisine !

« **Oh my Food !** » et le « **Scientific Institute for Intelligent Nutrition** »

vous invitent à

UNE CONFÉRENCE ET UN ATELIER

GASTRONOMIE SANTÉ DURABLE

Dimanche 27 novembre à 15h30

AU SALON GOURMETS & VINS

Parc d'exposition – Brussels Expo

Pour découvrir et déguster une alimentation

Santé Plaisir qui respecte notre planète

« L'alimentation, source de plaisir et de santé pour tous ! »

Face à une réelle «cacophonie nutritionnelle », *Oh my Food!* et le SIIN propose de conduire le consommateur avec éthique dans un véritable « ré-enchantement de l'alimentation » pour le bien être de chacun.

Face au nombre croissant de maladies de civilisation : obésité, diabète, cancers, maladie cardio-vasculaire, *Oh my Food*, le monde des scientifiques et les grands chefs s'associent pour vous proposer une Cuisine Santé Durable

De nouveaux choix d'aliments :

- ❁ Bénéfiques pour la **santé** et le **bien-être** de l'individu
- ❁ De qualité incomparable pour retrouver la **naturalité** des produits
- ❁ S'inscrivant dans une démarche de développement **durable**

Dans le cadre du **salon Gourmets & Vins, Oh my Food, la santé ça se cuisine** et le **SIIN, Scientific Institute for Intelligent Nutrition**, proposent une conférence et un atelier avec un chef certifié Intelligent Nutrition.

Le rendez-vous est fixé dimanche 27 novembre, à 15h30, à l'Espace Atelier Cuisine du salon (parc d'exposition – Brussels Expo).

Au programme :

- A 15h30, conférence du Dr Olivier Coudron - Directeur de l'institut SIIN : « **Mangez Intelligent Nutrition, la santé ça se cuisine !** »
- A 16h30, atelier Gastronomie Santé Durable : un duo entre le Dr Olivier Coudron et le Chef Benoit Neusy du restaurant l'Impératif à Maisières, près de Mons, sur l'Espace Atelier Cuisine.
Au menu, **deux recettes pour apprendre, tout en se faisant plaisir et en faisant attention à sa santé :**

- *Gros maquereau frais juste saisi, légumes croquants façon pickles, mayonnaise à l'huile de colza et vin jaune*
- *Truite de Banka fumée mi-cuite, effilochée de chicons pleine terre de St Symphorien, œuf oméga 3, mousseline de pomme de terre.*

CONTACT PRESSE :

Pour toute demande d'information complémentaires ou si vous souhaitez y assister, contactez:

Alain STRIL – Directeur Oh my Food !

a.stril@ohmyfood.fr

Tel. : 00336.24.41.13.38

Dr Olivier COUDRON –Directeur Scientifique du S.I.I.N.

olivier.coudron@siin-nutrition.com

Tel : 0032494 52 32 72

En savoir plus sur l'Institut S.I.I.N.



Le S.I.I.N. œuvre auprès de tous pour promouvoir une alimentation respectueuse de l'homme, de sa santé et de son environnement.

Ses principales missions sont de former et de labelliser INTELLIGENT NUTRITION, les différents acteurs de la nutrition santé, professionnels de la restauration, professionnels de santé, industrie agro-alimentaire, grand public... à travers des conférences, enseignements et formations adaptées à chacun



Plus d'informations sur www.intelligent-nutrition.com

En savoir plus sur Oh my Food, la santé ça se cuisine !



La santé ça se cuisine!

Oh my Food est le 1er espace d'information grand public pour concilier alimentation, santé et plaisir. Un site internet, magazine d'information et site communautaire, un grand événement annuel à Paris Porte de Versailles (15-17 juin 2012), des rencontres régionales en France et en Belgique : autant d'opportunités d'échanges et de partage pour tous ceux qui souhaitent s'engager dans une démarche alimentaire où le plaisir, la convivialité et le goût retrouvent leur juste place, avec pour accroche : La santé, ça se cuisine !

Plus d'informations sur www.ohmyfood.fr

En savoir plus sur le salon Gourmets & Vins



Le salon Gourmets & Vins avec Elle à Table est un salon vins et gastronomie haut de gamme permettant une sélection des meilleurs producteurs et domaines, essentiellement français. 22 390 visiteurs en 2010 à Bruxelles ; des éditions à Lyon, Saint Malo et Paris. Le salon Gourmets & Vins de Bruxelles se tient les 24, 25, 26 et 27 novembre 2011.

Plus d'informations sur www.gourmetsetvins.com