

ISIPCA

PARFUM • COSMÉTIQUE • ARÔME

Communiqué de presse

Versailles, le 9 septembre 2015

Quels goûts en gastronomie ? Audace et créativité : la tartine



ISIPCA et Ferrandi Paris co organisent une conférence-débat sur le thème

Quels goûts en gastronomie ? Audace et créativité : la tartine

- Qu'est-ce que le goût ?
- Comment éduque-t-on nos enfants au goût ?
- Qu'est-ce qu'un arôme
- Le mariage de l'arôme et des produits de saison est-il possible ?
- Le pain et son origine
- Quelle place accorde-t-on aux arômes dans le pain ?

Intervenants :

- **Gérard Trivier**, Directeur Général de Nactis Flavour Entreprise, expert des matières premières aromatiques, des arômes et des ingrédients, accompagné d'un ancien élève de ISIPCA
- **Eric Robert**, Meilleur Ouvrier de France 2000, chef chez FERRANDI Paris
- **Jean-Luc Poujauran**, boulanger qui a gagné ses lettres de noblesse en faisant du pain exceptionnel et authentique, reconnu dans le monde entier

Isipca - Donnez un métier à vos sens

Fondé en 1970 à l'initiative de Jean-Jacques Guerlain, ISIPCA est une école d'enseignement supérieur gérée par la CCI de Paris Ile-de-France.

ISIPCA est la référence nationale et internationale dans la formation et la recherche des domaines du parfum, de la cosmétique et de l'aromatique alimentaire.

- 10 formations post BAC à BAC + 6
- Des formations continue inter/intra entreprise ou sur mesure
- Une plateforme d'études et de recherche scientifique

Contact presse **Nathalie Sainte-Marie** nsaintemarie@isipca.fr - 06 75 96 75 68

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE