

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

For Chefs by Chefs

Premier fabricant et distributeur mondial de bases cuites sous-vide à juste température, Cuisine Solutions est reconnu par les grands chefs comme la référence du sous-vide, cette technique de cuisson innovante que l'entreprise a mise au point, perfectionnée et popularisée il y a plusieurs décennies.

Basée à Sterling, en Virginie, USA, Cuisine Solutions offre ses services à plus de 35 000 restaurants, ainsi qu'à des compagnies aériennes, bateaux de croisières et grands hôtels.

CUISINE SOLUTIONS NOMME DEUX NOUVEAUX AMBASSADEURS DU SOUS-VIDE 2025



À l'occasion de la 8ème édition de la Journée Internationale du Sous-Vide le dimanche 26 janvier 2025 à Lyon, Cuisine Solutions a eu le plaisir de nommer **deux nouveaux Ambassadeurs du Sous-Vide 2025 : Eric Barale et José Bailly**. Le passage de flambeau a été assuré par nos Ambassadeurs Sous-Vide 2024, Christian Têtedoie, MOF et Président des Maîtres Cuisiniers de France, et Alexandre Berthaud, Chef de Cuisine chez Té Traiteur.

Ce titre prestigieux va bien au-delà d'une simple reconnaissance ; il célèbre le savoir-faire, l'engagement et la volonté des chefs de transmettre aux générations futures les clefs de la cuisson sous-vide.



Eric Barale - Vice-Président Culinaire du Groupe Apollo et membre des Maîtres Cuisiniers de France.

Eric Barale a débuté sa carrière culinaire à l'âge de 16 ans à l'école culinaire de Toulouse, et il s'est perfectionné dans des hôtels de luxe et des restaurants étoilés en France, à Monaco, en Suisse et en Italie. En 1990, Eric a commencé à enseigner la technique culinaire tout en continuant ses certifications, notamment en cuisson sous-vide et en sécurité alimentaire. En 1999, il a rejoint Silversea Cruises. Eric a ensuite rejoint Oceania Cruises en 2003, il a été promu directeur culinaire, et aujourd'hui, Vice-Président Culinaire du Groupe Apollo. Eric Barale est également un membre fier de l'association des Maîtres Cuisiniers de France, délégation USA promotion 2010.



José Bailly - Chef étoilé depuis 2019.

Originaire d'un petit village de Bretagne, José a découvert sa passion pour la cuisine dès l'âge de 15 ans. José s'est perfectionné dans des établissements parisiens étoilés au guide Michelin et de grandes brasseries, avant de poursuivre son parcours dans le sud de la France et en Savoie. Son talent et sa détermination l'ont mené à devenir chef de cuisine, et en 2018, il a obtenu son diplôme du CREA. Depuis janvier 2019, il est chef étoilé et, en 2021, il a été admis à l'Académie Culinaire de France.

CÉCILE OSTA



33 (0)6 67 94 54 40



Ecoparc Heudebouville, BP 703
27 407 Louviers Cedex



marketingfrance@cuisinesolutions.com

PRESS RELEASE



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

For Chefs by Chefs

The world's leading manufacturer and distributor of sous-vide cooked bases, Cuisine Solutions is recognized by top chefs as the authority on sous-vide the innovative slow cooking technique that the company pioneered, perfected and popularized decades ago.

Based in Sterling, Virginia, Cuisine Solutions services more than 35,000 restaurants, as well as airlines, cruise ships, and major hotels.

CUISINE SOLUTIONS ANNOUNCES TWO NEW SOUS-VIDE AMBASSADORS 2025



On the occasion of the 8th International Sous-Vide Day on Sunday January 26, 2025 in Lyon, **two new Sous-Vide 2025 Ambassadors: Eric Barale and José Bailly** were named by Cuisine Solutions. The torch was passed by our Sous-Vide 2024 Ambassadors, Christian Têtedoie, MOF and President of the Maîtres Cuisiniers de France, and Alexandre Berthaud, Chef de Cuisine at Té Traiteur. This prestigious title goes far beyond mere recognition; it celebrates the know-how, commitment and determination of our chefs to pass on the keys to sous-vide cooking to future generations.



Eric Barale - Culinary Vice-President of the Apollo Group and member of the Maîtres Cuisiniers de France.

Eric Barale began his culinary career at the age of 16 at the culinary school in Toulouse, and perfected his skills in luxury hotels and Michelin-starred restaurants in France, Monaco, Switzerland and Italy. In 1990, Eric began teaching culinary technique while continuing his certifications, notably in sous-vide cooking and food safety. In 1999, he joined Silversea Cruises. Eric then joined Oceania Cruises in 2003, was promoted to Culinary Director, and today is Vice President Culinary of the Apollo Group. Eric Barale is also a proud member of the Maîtres Cuisiniers de France, USA delegation, class of 2010.



José Bailly - Michelin-starred chef since 2019.

Originally from a small village in Brittany, José discovered his passion for cooking at 15. José perfected his skills in Michelin-starred Parisian establishments and leading brasseries, before continuing his career in the south of France and in Savoie. His talent and determination led him to become a chef, and in 2018 he graduated from CREA. Since January 2019, he has been a Michelin-starred chef, and in 2021, he was admitted to the Académie Culinaire de France.

CÉCILE OSTA



33 (0)6 67 94 54 40



Ecoparc Heudebouville, BP 703
27 407 Louviers Cedex



marketingfrance@cuisinesolutions.com