COMMUNIQUÉ DE PRESSE

10 Février, 2026

CUISINE SOLUTIONS CÉLÈBRE LA JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUS-VIDE 2026 : LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE L'INNOVATION CULINAIRE

Cuisine Solutions, leader mondial de la cuisson sous-vide, a célébré la **9e édition de la Journée Internationale du Sous-Vide, à Levallois Perret** un événement incontournable pour les professionnels du monde entier.

Une constellation de talents ...

Cette édition parisienne a réuni des figures emblématiques de la gastronomie internationale, des chefs étoilés Michelin et des Meilleurs Ouvriers de France tels que **Guillaume Gomez, Michel Roth, Éric Barale, Alexandre Berthaud, Anthony Mauboussin, Philippe Gobet, Jean-Jacques Bernat, Xavier Rousseau, Jean-Michel Fort,** ainsi que la jeune garde représentée par **Indra Carillo.** Bien plus qu'un simple rendez-vous, cet évènement se veut un véritable incubateur d'idées et d'innovations culinaires, où la science et l'art se conjuguent pour repousser les limites de la créativité.

Ambassadeur du Sous-Vide 2026

Le Prix de l'Ambassadeur du Sous-Vide 2026, a été attribué cette année, à **Oliver Fischer,** Directeur de l'Excellence Culinaire chez **Gategroup.** Disciple Escoffier et Président du cercle des Chefs de Cuisine de Zurich, Oliver Fischer est engagé dans la **formation** et siège au conseil de l'école ABZH, comme juge et expert culinaire.

Levallois-Perret (France) – 26 janvier 2026
Los Angeles – 26 janvier | Dubaï - 28 janvier | Bangkok – 30 janvier

INTL SOUS VIDE DAY

Au programme : Démonstrations exclusives

Pour cette 9e édition, la Journée Internationale du Sous-Vide a mis en avant des show-cookings dévoilant les dernières innovations appliquées aux **ovoproduits et aux graines du futur.**
Cuisine Solutions y a présenté ses **Eggbites et ses Brioches sous-vide** ultra-moelleuses, pensées pour une consommation **nomade e**t adaptée à tous les moments de la journée.

Dans la dynamique de croissance **des protéines végétales,** l'entreprise a également mis en avant des recettes à base de graines, comme le **Vegan Chili** en wrap ou les **Lentilles Beluga** et **Freekeh** prêts à servir.

Un voyage culinaire en deux actes

Pour cette édition parisienne les chefs ont signé deux buffets d'exception.
Le premier a revisité de belles pièces de viande **façon barbecue,** avec un **Pastrami de bœuf** fondant ou encore une poitrine de porc caramélisée au sirop d'érable.
Le second a mis à l'honneur les saveurs méditerranéennes, mêlant **Poulpe** délicatement travaillé et L**égumes confits à la Caponata.** Le tout complété par de savoureuses pièces cocktail imaginées par Té Traiteur à partir des incontournables Cuisine Solutions : **l'Aiguillette de Volaille tajine, l'Emincé de Bœuf et la Fricassée de Pintade sauce girolles.**

Live Eggsperience avec Cyril Rouquet

A l'occasion de cette journée, **5 capsules inédites** créées en collaboration avec le provocateur d'émotions culinaires : **Cyril Rouquet Prevost, Egg expert** vous plongent dans l'univers de l'oeuf sous-vide. Découvrez-les sans plus tarder !

- #1 : Pourquoi les oeufs sous-vide rencontrent un tel succés ?
- #2 : La maîtrise de la supply chain pour une traçabilité compléte
- #3 : Les oeufs nomades : une nouvelle maniére de consommer
- #4 : Une extension naturelle de la cuisine
- #5 : Exploit : Une brioche fourrée aux oeufs cuite sous-vide !

De LA à Bangkok : le voyage planétaire du sous-vide !

La Journée internationale du sous-vide a fait le tour du monde. Cette cérémonie d'envergure internationale, a fait escale à Los **Angeles, à Beverly Hills**, avec une matinée consacrée aux dernières innovations du sous-vide. Elle s'est poursuivie en Europe, à Levallois-Perret , avec la nomination d'Oliver Fischer, nouvel ambassadeur du sous-vide 2026 , avant de prendre la direction de **Dubaï**. Le voyage s'est achevé en **Asie**, au 40e étage du Bar Yard du Kimpton Maa-Lai à Bangkok, offrant un panorama exceptionnel pour clôturer cette célébration mondiale. Restez connectés : **l'International Sous-Vide Day fêtera ses 10 ans l'an prochain!**

À propos de Cuisine Solutions

Cuisine Solutions est le leader mondial de la cuisson sous-vide à juste température. Avec une expertise reconnue et une présence internationale, l'entreprise fournit ses produits et services à plus de 35 000 restaurants, compagnies aériennes et hôtels prestigieux.
Plus d'informations : www.cuisinesolutions.com/fr

À propos de la Journée Internationale du Sous-Vide

INTL SOUS VIDE DAY

Créée en 2018, cette journée célèbre l'art du sous-vide et son impact mondial. Chaque 26 janvier, chefs et scientifiques se réunissent pour partager innovations, techniques et inspirations, faisant de cet événement un rendez-vous incontournable pour les passionnés de gastronomie.

Contacts Presse

Cuisine Solutions : **Cécile OSTA**
marketingfrance@cuisinesolutions.com 06.67.94.54.40

Chargée de mission : **Marie SAUCE-BOURREAU**
sauce.marie@gmail.com, 06.43.17.95.56

06.67.94.54.40 marketingfrance@cuisinesolutions.com www.internationalsousvideday.com