Conférence de Thierry Marx sur l’innovation le 24 avril à Saintes

jeudi 24 avril 2014, par lpe

Les 17 clubs d’entrepreneurs d’Aunis et de Saintonge se sont mobilisés, avec le soutien de la CCI de Rochefort Saintonge pour une journée exceptionnelle qui aura lieu au Parc des expositions de Saintes. Au programme :

- 14h à 17h30 : des rendez-vous d’affaires entre les membres des clubs
- 18h à 19h30 : les clubs d’entrepreneurs feront leur promotion pour attirer de nouveaux membres
- 19h30 à 20h30 : Conférence de Thierry Marx sur l’innovation.

Chef médiatique et renommé pour sa cuisine "moléculaire" ; Thierry Marx est à la tête de la restauration du Mandarin Oriental Paris. Il y a ouvert, depuis juin 2011, le restaurant Sur-mesure by Thierry Marx, le Camélia et un comptoir de pâtisseries. En 2012, le Guide Michelin attribue 2 étoiles au Sur-mesure by Thierry Marx. En 2013, il lance la création d’un centre de formation en boulangerie, d’un restaurant d’application et d’insertion et d’un centre de création culinaire.
Le grand public le connaît depuis février 2010, à travers son rôle de juré de l’émission Top Chef sur M6. Ce Parisien, qui a passé sa jeunesse à Ménilmontant et été parachutiste au Liban, ne semble rentrer dans aucune des cases où l’on aime ranger les grands cuisiniers. Attentif au moindre détail, inspiré par la haute cuisine japonaise Kaiseki, cherchant à surprendre par ses jeux de textures et de températures : l’innovation, chez Thierry Marx, est une seconde nature… Il partagera donc sa vision avec les chefs d’entreprise présents à cette soirée.

Jusqu’à 19h30, la manifestation est réservée aux membres des clubs organisateurs. Les chefs d’entreprise peuvent s’inscrire en contactant leur club

Pour la conférence, les inscriptions se font en ligne : cliquez ici