



Recueil d'appréciation

En cette soirée du samedi 16 octobre 2021 à partir de 18h, Régis, le président, et Daphné, la responsable administrative et juridique, ont accueilli pour un apéro-dégustation 4 jeunes d'à peine 30 ans, camarades de Daphné.

★ Anne-Solenne, Valentine, Edilson et Tessa

Ils ont goûté et pu donner leurs appréciations, ressentis par rapport aux 3 recettes concoctées par Régis, grâce à son Système de Cuisson Intelligente (SCI). Il s'agit d'un système auto régulant qui cuit les aliments à basse température (s'approchant de ébullition sans la dépasser). Donc, la cuisson est maîtrisée. Le but, par ce système scientifique, est de préserver la qualité nutritionnelle des aliments et de contribuer ainsi au bien-être des personnes, avec de surcroît un gain d'énergie.

Ce recueil a été créé pour démontrer les avantages de ce SCI par rapport à la cuisine traditionnelle.

Les invités ont été amenés à répondre à cette question issue d'un constat :

★ Je goûte un aliment cuit par un système de cuisson intelligente, différent des systèmes de cuisson que je peux connaître. Comment ces différences se traduisent-elles ?

Impressions sur la première recette : le houmous

Impressions sur la deuxième recette : les rillettes de maquereau

Impressions sur la troisième recette : les pommes