

LG Electronics profite du concours de cuisine « Life Tastes Good » pour présenter ses appareils de cuisson de nouvelle génération

En Thaïlande, les chefs amateurs ont rivalisé d'ingéniosité pour proposer les meilleurs plats cuisinés avec la technologie exclusive halogène de LG

Bangkok, 18 novembre 2009 – LG Electronics (LG), leader mondial de l'innovation dans le domaine de l'électroménager, annonce que c'est l'équipe sud-africaine emmenée par Jaco Pieter Willem Dreyer et Evgeni Igorevich Omeltchenko qui a remporté le titre LG Global Grand Master Chef à l'issue de la Finale du championnat mondial LG Life Tastes Good 2009. L'équipe a terminé vainqueur de la seconde édition de ce concours de chefs amateurs qui s'est tenue le 11 novembre de cette année au Hyatt Erawan Hotel de Bangkok, en Thaïlande.

Cette année, 16 équipes de finalistes des concours régionaux et nationaux en Amérique du Nord, en Europe, en Asie, au Moyen-Orient et en Afrique ont préparé leurs recettes en observant les consignes du règlement du concours. Les épreuves régionales et nationales du concours LG Life Tastes Good Championship 2009 avaient été organisées avant la Finale mondiale dans 13 pays, dont les Etats-Unis, la France, l'Espagne, l'Italie, la Turquie, l'Inde, la Thaïlande, l'Australie, la Corée, les Émirats arabes unis, l'Iran, l'Arabie Saoudite et l'Afrique du Sud.

Les finalistes ont préparé et servi des recettes à base d'ingrédients organiques en utilisant les appareils de cuisson LG aux exceptionnelles caractéristiques sanitaires et énergétiques. Ils ont surtout été départagés sur la présentation de leur menu, ses qualités gustatives et l'adéquation avec le thème central. L'ensemble de ces critères avaient été revus au préalable par WACS et Le Cordon Bleu dans un souci d'objectivité et de professionnalisme. L'équipe vainqueur représentant l'Afrique du Sud a impressionné les juges par son utilisation de tout le potentiel de la technologie halogène de LG. Les deux chefs ont concocté un menu créatif préservant parfaitement les saveurs riches, naturelles et saines de chaque ingrédient.

« Cet événement qui en est à sa seconde édition transcende les barrières culturelles et linguistiques des chefs amateurs participants », explique Young-ha Lee, le PDG de la division Home Appliance de LG Electronics. « Imaginé à l'origine pour montrer que les consommateurs peuvent facilement réaliser chez eux des plats gastronomiques sains et savoureux, ce concours reflète finalement la diversité des cultures et nous fait réfléchir sur notre rapport à la nourriture au quotidien. »

Au travers du concours Life Tastes Good, LG entend démontrer que ses appareils de cuisson conviennent idéalement pour l'élaboration de plats d'exception de toutes les cultures. Et les recettes présentées au championnat Life Tastes Good Championship ainsi que celles imaginées dans les écoles de cuisine internationales de LG viennent enrichir encore la connaissance du fabricant des cultures culinaires régionales.

LG a également profité de la finale pour présenter aux médias et aux participants des démonstrations en direct de quatre chefs de réputation mondiale : Guy Martin pour la France, Cat Cora pour les Etats-Unis, Khun Ik de Thaïlande et Anna Kim de Corée. Ces chefs ont réalisé des performances conceptuelles autour de plats de leur région tous plus exquis les uns que les autres. En employant des méthodes de cuisson traditionnelles, les chefs ont illustré à quel point la technologie halogène de LG permet de réaliser une cuisine régionale saine et respectueuse de l'environnement.

Au cours de la compétition, ces chefs de renom, qui faisaient aussi parti du jury, ont fait profiter les candidats de leurs précieux conseils.

De prestigieuses institutions culinaires internationales parrainaient l'événement, dont la World Association of Chefs' Societies (WACS) et Le Cordon Bleu, deux institutions qui font autorité sur la scène gastronomique mondiale. Leur soutien au championnat LG Life Tastes Good Championship contribue à rehausser encore l'excellence culinaire et à mieux encadrer les règles de la cuisine mondiale. Ces deux institutions ont également participé à l'établissement du règlement du concours et à la définition des critères stricts de notation. Parmi les sponsors de cette édition figuraient entre autres la WACS, Le Cordon Bleu, Thai Airways, WMF et le ministère coréen en charge de l'alimentation, de l'agriculture, des forêts et de la pêche.

Le thème du concours de cette année, « Cuisine of Light », mettait l'accent sur les avantages de la cuisine halogène, grâce à la technologie halogène qui permet à tous de préparer facilement chez soi des plats gastronomiques d'excellente qualité en un temps record. Les fours SolarCUBE et SolarDOM de LG, équipés de la technologie halogène permettent de réaliser une cuisine savoureuse, saine et respectueuse de l'environnement. Cette technologie innovante de LG préserve les nutriments et réduit la teneur en graisse et en cholestérol. Et l'algorithme de cuisson optimale donne à coup sûr un résultat rapide et uniforme, sans rien perdre des saveurs et de la fraîcheur des aliments. Les fours à halogène de LG permettent également de cuisiner quatre fois plus vite qu'avec un four traditionnel, sans préchauffage, et d'économiser ainsi jusqu'à 40 % de consommation d'énergie.

LG envisage de poursuivre l'an prochain le développement de sa gamme d'appareils de cuisson équipés de la technologie halogène afin de remporter davantage encore de parts de marché en Amérique du Nord et en Europe. Et pour témoigner de sa position de leader du marché des appareils de cuisson, LG confirme qu'il organisera chaque année un nouveau championnat LG Life Tastes Good Championship avec chaque fois un thème différent, en accord avec la volonté de la société d'améliorer le quotidien des consommateurs du monde entier. Le thème de l'édition précédente, « Eco-Cuisine », s'articulait quant à lui autour d'une cuisine savoureuse et saine à base d'ingrédients organiques.

#####

À propos de LG Electronics, Inc.

LG Electronics, Inc. (Bourse de Corée : 066570.KS) est un leader mondial et l'un des principaux innovateurs technologiques de l'électronique grand public, de l'électroménager et des communications mobiles. Il emploie plus de 84 000 personnes dans 115 unités (dont 84 filiales) réparties dans le monde. Divisé en cinq unités opérationnelles (divertissement, communications mobiles, électroménager, climatiseurs et solutions d'entreprise) et ayant réalisé en 2008 un chiffre d'affaires mondial de 44,7 milliards de dollars, LG est le premier producteur au monde de téléviseurs à écran plat, produits audiovisuels, téléphones mobiles, climatiseurs et lave-linge. LG a signé un accord à long terme pour devenir partenaire international et partenaire technologique de la Formule 1™. Dans le cadre de cette association de haut rang, LG acquiert des titres et des droits marketing exclusifs en tant que partenaire officiel de cet événement sportif mondial pour l'électronique grand public, les téléphones mobiles et le traitement des données. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site fr.lge.com.

À propos de la division Home Appliance de LG Electronics

La division de l'électroménager de LG Electronics est l'un des principaux innovateurs dans l'industrie de l'électroménager. Elle a à cœur d'offrir des produits plus sains et plus écologiques conjuguant parfaitement la technologie intelligente et le design à la pointe de la tendance, afin de proposer une solution complète qui améliore tous les aspects de la vie quotidienne. Les produits intuitifs de LG, parmi lesquels des réfrigérateurs, des lave-linge, des lave-vaisselle, des appareils de cuisson, des aspirateurs et des appareils intégrés, sont conçus pour trouver un écho chez les consommateurs du monde entier. Les technologies innovantes et les fonctionnalités conviviales de LG, avec des premières mondiales telles que le réfrigérateur interactif, le lave-linge à vapeur et le four à micro-ondes combiné, définissent de nouvelles tendances dans l'industrie de l'électroménager, plaçant LG au rang de leader mondial.

Contacts Presse LG :

Hervé Vaillant - Tel : 01 49 89 87 36 - Mail : hvaillant@lge.com
Elodie Margat - Tel : 01 49 89 98 72 - Mail : emargat@lge.com

PLEON

Contacts Presse :

Aurélien Vincent – aurelie.vincent@pleon.com – Tel : 01 53 32 53 39
Eva Lekic – eva.lekic@pleon.com – Tel : 01 53 32 53 55