

Cycle
« Saveurs et savoirs »
WHalll

Jeudi 10 avril 2025

« La tomate,
des moles mexicains à la mondialisation »

Imaginez la cuisine italienne médiévale sans tomate.

Et les lentes approches gustatives qu'ont osé les premiers chefs espagnols pour acclimater cette plante étrange aux palais occidentaux. Les sauces « mole » mexicaines précolombiennes ont ouvert des pistes à ce fruit cuisiné en légume, actuellement le plus consommé au monde. Plusieurs milliers de variétés de tomates, d'une histoire millénaire au passe-partout des plats contemporains, et à la redécouverte actuelle de ce fruit d'exception.

Je vous invite à en découvrir davantage lors d'une conférence que je donnerai

ce jeudi 10 avril à 19 h

au Whalll, le centre culturel de Woluwe-Saint-Pierre :

<https://whalll.be/evenement/la-tomate-des-moles-mexicains-a-la-mondialisation/>