

# Communiqué de Presse

---

Paris, le 01 Juillet 2020

## Après 6 années de travaux et recherches, Jean-Marc Tachet - Meilleur Ouvrier de France, crée le procédé qui permet d'augmenter la qualité nutritionnelle et santé des aliments.



Le Chef cuisinier Jean Marc TACHET, Meilleur Ouvrier de France, a pour adage « *La Cuisine c'est la Vie* ».

Dans la continuité du chef Georges PRALUS, le précurseur de la cuisson sous vide, il sillonne le monde pour transmettre son savoir, sa vision et la technique d'imprégnation bienfaisante des aliments. Il forme à l'excellence, les équipes de restaurants, les élèves d'écoles de cuisine ou d'écoles d'ingénieurs ; et il est l'un des coachs de l'équipe de France militaire pour le concours Trident d'Or, qui est l'équivalent de la coupe du monde de la cuisine.

Dans le cadre de son projet alimentation et santé, ses partenaires français et américains comptent révolutionner leur secteur d'activité grâce à la technique innovante dont il est le concepteur,

pour garantir que les aliments conserveront leurs valeurs nutritives et leurs bienfaits pour la santé, voire même d'en augmenter leur potentiel.

La préparation des aliments utilisant la technologie de l'imprégnation sous vide pour laquelle le Chef a travaillé pendant de nombreuses années dans son laboratoire de recherche, allie tradition ancestrale et technologie.

Tout aliment cru est transformé par imprégnation sous vide soit avec des marinades, des élixirs ou des potions culinaires. Les produits peuvent être ensuite conservés au frais ou à température ambiante en fonction du procédé by JMT.

Ainsi, une nouvelle et 7ème gamme alimentaire est créée et identifiée sous le brevet de l'INPI sous l'appellation « *Procédé de Conservation des aliments crus* ».

Etant adepte de la naturalité des produits et en tant que cuisinier, il désigne l'aliment comme un atout essentiel pour une santé saine. C'est aussi ce que nous rappelle Hippocrate depuis l'Antiquité quand il énonça son principe « Que l'aliment soit ton premier médicament »

Jean Marc TACHET a confié la mission de valider la preuve scientifique de son innovation à l'Institut UniLaSalle de Beauvais. Cette école d'ingénieurs, reconnue pour son expertise internationale dans l'accompagnement de la restauration de santé et du secteur médico-social lui ayant valu entre autres le Grand Prix du SIRHA 2017, a tout mis en œuvre pour argumenter un brevet qui fait figure d'une véritable révolution culturelle.

De la restauration à l'agroalimentaire, en passant par la grande distribution et jusqu'aux pratiques de soins, c'est toute la filière d'activités liées à l'alimentation et à la santé qui est concernée. Le Pôle d'Activités en Nutrition et Alimentation en Santé Humaine PANASH de l'institut a mobilisé une équipe de choc, menée par le Dr. Philippe POUILLART, immunopharmacologue et spécialisé dans la dénutrition, le Dr. François BUCHE, expert en sciences des aliments et innovation technologique et Cécile BUCHE, ingénieur en alimentation et santé, spécialisé en formulation et analyse sensorielle.

Aujourd'hui son invention a été reconnue comme innovante et un brevet lui a été délivré par l'INPI. De nombreux acteurs de l'industrie agro-alimentaire ont d'ors et déjà compris l'intérêt de cette innovation qui permettra de proposer aux consommateurs, mais aussi aux personnes

déficiantes en matière de défenses immunitaires ou carencées, des produits sains, régénérateurs, véritablement nourrissants et extrêmement bénéfiques pour la santé.

Que l'aliment soit ta médecine sera au XXIème siècle plus d'actualité que jamais, grâce à l'innovation du Chef Jean Marc TACHET.

### **A propos de Jean-Marc Tachet**

C'est dans son laboratoire en Dauphiné en Isère, sur la route des stations d'hiver, qu'il s'inspire dans son havre de paix. Jean\_Marc Tachet trouve en ce lieu la simplicité, la nature, le bien-être et la santé, qui constituent un concentré de valeurs qui le poussent à innover dans le respect d'une éthique qui lui fait dire que « la cuisine c'est la vie ».

Très engagé dans des actions dédiées au secteur médico-social, le partage et l'échange sont l'essence même de sa vie. A seulement 25 ans, en 1993, Jean-Marc Tachet devient le plus jeune Meilleur Ouvrier de France. Aujourd'hui, il allie technicité et esthétisme et exploite toutes les ressources gustatives, olfactives et visuelles que la nature nous livre.

Reconnu par la profession, Jean Marc Tachet œuvre à la transmission, ses partenaires français et américains comptent asseoir leur image sur la valeur santé/bien-être de sa cuisine et de ses recettes.



#### **Contacts :**

##### **Jean-Marc Tachet**

[jmt.creation@orange.fr](mailto:jmt.creation@orange.fr)

Tél : 06 75 20 29 54

\*\*\*\*\*

##### **Marie Sauce Conseils**

[Sauce.marie@gmail.com](mailto:Sauce.marie@gmail.com) : 06 43 17 95 56