

# KRAFT TA SALADE

## AVIS D'ENTREVUE

**Donnez du panache à vos salades grâce aux toutes dernières tendances de l'été 2007!**

L'été étant enfin arrivé, rien de tel qu'une salade bien composée pour ajouter des ingrédients nourrissants, de la variété, de la couleur et des saveurs toutes fraîches à vos repas! Que ce soit pour un barbecue côté cour ou un brunch, il existe différents types de salades pour garnir votre table. Découvrez les dernières tendances en sauces et ingrédients de salades, des idées renversantes pour la présentation des assiettes, à la fois inspirantes et réalisables, et des conseils pour conserver la fraîcheur de vos salades.

**Solène Thouin**, chef, professeur à l'Académie culinaire et spécialiste des sauces à salade KRAFT, travaille activement dans le domaine culinaire depuis près de 15 ans. Elle sera à Montréal le mercredi 11 juillet, et se met à votre disposition pour transmettre ses connaissances dans les domaines suivants :

- Les toutes dernières tendances en matière de salades en 2007, comme des salades-repas pour toutes les occasions;
- Comment incorporer à vos salades estivales les plus beaux maraîchers de la saison;
- Pour un assaisonnement idéal, choisir la vinaigrette appropriée et en quantité suffisante;
- La meilleure méthode pour combiner les ingrédients pour créer une véritable salade personnalisée;
- Comment choisir le mélange approprié de feuilles de laitue pour obtenir le mariage parfait des saveurs et des couleurs;
- Conseils de préparation et de conservation de la salade;
- Moyens simples et créatifs pour faire valoir votre type de salade;
- Classique ou tout-aller? Décider du type de salade à servir.

Solène Thouin est disponible pour venir en studio ou pour une entrevue individuelle.

-30-

**Pour de plus amples renseignements ou pour organiser une entrevue, veuillez communiquer avec :**

Émilie Verret

Edelman

514-844-6665, poste 228

[emilie.verret@edelman.com](mailto:emilie.verret@edelman.com)