

## **Des biologistes de Cadix gagnent le prix du meilleur livre gastronomique du monde**

LIEU: Puerto Real, Cadix

DURÉE: 1'50"

**RÉSUMÉ:** le travail est le fruit de la connaissance acquise durant plus de deux décennies de recherche sur les algues de ces biologistes du Campus de l'Excellence Internationale de la Mer, à Puerto Real (Cadix). Avec celui-ci, ils ont obtenu le Prix du meilleur livre de gastronomie dans le domaine de la santé et de la nutrition aux Gourmand Awards 2017, la foire de plus grand prestige international sur la littérature gastronomique. L'œuvre repasse la biologie et la physiologie des algues utilisées en cuisine, leur histoire culinaire, les anecdotes... De plus elle compte sur la participation du grand cuisinier Ángel León, que recueille les recettes les plus intéressantes des grands chefs espagnols avec les algues comme protagonistes.

VTR

Ce biologiste de l'Université de Cadix, avec son équipe, étudient depuis plus de deux décennies les algues.

**TOTAL LUCAS PÉREZ**

**Biólogo de la Universidad de Cádiz**

*"De plus je crois que c'est un thème infini. C'est-à-dire qu'elles*

*sont de plus en plus intéressantes pour les quantités de propriétés qui sont découvertes peu à peu..."*

Et le fruit de tout ce travail et des connaissances acquises est ce livre. Une interrogation comme le titre: *Les algues se mangent?* Comme reconnaissance, le Prix en 2017 du meilleur livre de gastronomie du monde dans le domaine de la santé et de la nutrition aux Gourmand Awards, les Oscars de la littérature gastronomique.

**TOTAL JUAN JOSÉ VERGARA**  
**Biologiste de l'Univ. de Cadix**

*"Notre surprise a été que le livre a gagné bien qu'il ne soit pas en langue anglaise. Toute une surprise et une reconnaissance".*

Voyons voir, les algues se mangent? La réponse est oui, bien sûr. Mais pourquoi sont-elles bonnes nutritionnellement?

**TOTAL LUCAS PÉREZ**  
**Biologiste de l'Univ. de Cadix**

*"Elles ont moins de calories. La quantité de protéines, d'hydrates de carbones, de minéraux, de vitamines est moins élevée".*

Le livre repasse les propriétés des algues, leur physiologie, leur biologie, parcourt l'histoire de leur usage culinaire, des anecdotes... Et dans le dernier chapitre, des recettes avec des algues de 16 grands chefs espagnols qui, ensemble, possèdent 50 étoiles Michelin. Recueillies par Ángel León, le chef de la mer.

**TOTAL JUAN JOSÉ VERGARA**  
**Biologiste de l'Univ. de Cadix**

*"Le fait d'être écrit par quatre scientifiques aux côtés d'Ángel León, le chef de la mer, lui donne cette rigueur, c'est-à-dire que tout est vrai".*

**TOTAL LUCAS PÉREZ**  
**Biologiste de l'Univ. de Cadix**

*"Tout genre de public peut s'y intéresser, aussi le scientifique, que les naturalistes aux inquiétudes scientifiques et, bien sûr, les foodies".*



Et ainsi, sous forme de livre, le travail quotidien de ces scientifiques dans les laboratoires du Campus de l'Excellence Internationale de la Mer, à Puerto Real, arrive au public pour promouvoir la connaissance et régaler les palais.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157  
ou contactez-nous par mail à [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)