

JOURNAL OFFICIEL  
DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Associations et fondations d'entreprise

DIRECTION DE L'INFORMATION  
LÉGALE ET ADMINISTRATIVE  
26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15



[www.journal-officiel.gouv.fr](http://www.journal-officiel.gouv.fr)

**Associations**

**Fondations d'entreprise**

**Associations syndicales  
de propriétaires**

**Fonds de dotation**

**Fondations partenariales**

---

**Annonce n° 920**  
**66 - Pyrénées-Orientales**  
**ASSOCIATIONS**  
**Créations**

Déclaration à la préfecture des Pyrénées-Orientales

**CREATIVE CUISINE CULINARY INSTITUTE.**

*Objet* : éducation culinaire, enseigner la cuisine créative, la cuisine traditionnelle française, la cuisine des chefs créatifs, les cuisines internationales, italienne, méditerranéenne, Taïwanaise et asiatique, la cuisine de santé, les cuisines contemporaines ; former aux nouvelles techniques de cuisine, ; diffuser la nouvelle approche du chef Olivier PAUL la CREATIVIST CUISINE (l'approche créativiste en cuisine) qui consiste à la réalisation créative de nouvelles recettes qui mettent en valeur la cuisine, les ingrédients et les saveurs traditionnelles, ; et ses autres nouveaux concepts de gastronomie comme le Frameshi (Cuisine de parité Francojaponaise) , le Communal Upscale ou Casual Upscale (cuisine haut de gamme accessible) , le Frawanese (cuisine Franco Taïwanaise) , superfood cuisine (cuisine des alicaments ou superaliments) , la fine vegan cuisine (cuisine végétarienne de luxe) , selfcomposition cuisine (palette d'aliments et de goût en libre-service) , et bien plus, et former aux techniques culinaires qu'il a créé pour ce faire, ; enseigner, former aussi aux concepts de gastronomie, comme le EaterTainment (le repas divertissement) , Itameshi, mindfull eating, Interactive Dining ; rechercher, étudier, organiser, promouvoir, publier les recettes exclusives, originales, atypiques, anciennes et contemporaines ; constituer un centre de ressources international pour les chefs ; créer de nouveaux outils d'apprentissage interactifs, ; réunir les chefs créatifs pour élaborer la cuisine du futur, ; d'une manière générale intervenir dans toutes les activités relatives à la cuisine ainsi que les autres activités qui y sont lié, induites, complémentaire, ou annexes

*Siège social* : 7, rue des Mistelles, 66000 Perpignan.

*Date de la déclaration* : 5 mars 2020.