

Le Whif, la nouvelle émotion culinaire

Le Whif est un inhalateur de saveurs créé par David Edwards, le fondateur du Laboratoire, et développé aux côtés de Thierry Marx, chef doublement étoilé au guide Michelin, du château de Cordeillan Bages à Pauillac. Nouvelle sensation gustative à la frontière d'une révolution culinaire, Le Whif annonce l'art de manger autrement : la cuisine par aérosol. Exit fourchettes et autres couteaux ou cuillères... La gastronomie du 21^{ème} siècle se veut plus légère et aérienne, emplie de nouvelles émotions, d'instant magiques et de redécouverte du goût. Il se déguste à tout moment de la journée. Le Whif offre six à huit instants plaisir. Idéal avec un café, il remplace le traditionnel carré de chocolat.

