

À TESTER

Le whaf, nouvelle façon de manger

> Le whaf, ou gastronomie aérienne, a été inventé par le scientifique David **Edwards** et le designer Marc Bretilot.

> Le principe? **On mixe notre aliment préféré** (sushi, tarte au citron...). Une fois liquide, on le place dans un bocal. Grâce à un procédé chimique, il se transforme en fumée. On le déguste à la paille **comme si on mangeait un nuage de notre mets favori**. Fumeux, non?

> Tu peux tester le whaf à la Foire d'automne, à Paris, le 27 octobre. Et, du 25 octobre au 3 novembre, profite d'animations géniales (sculptures en glace, atelier maquillage...).

Bon à savoir: le Salon est gratuit pour les moins de 14 ans. Infos sur www.foiredautomne.fr

