

Experts de l'industrie alimentaire

Chefs et recettes

Inspiration de produits

PDF PAGE

Profil de l'auteur

Nom: Mike Bolton

Âge: 32 ans

Ville: Toronto

Profession actuelle: Gestion des médias sociaux et marketing pour des restaurants

Profession antérieure: Vendeur en télécommunication et musicien

Passe-temps favoris: nourriture et boissons (restaurants), voyage, lecture, plein air, camping, passer du temps avec les amis et la famille et jeux de société.

Plat favori: C'est difficile d'en choisir un seule, mais j'adore la soupe tonkinoise classique au bœuf saignant.



À propos de l'auteur

Dans cet article, nous demandons à Mike, l'un des gourmets en herbe de Toronto, de nous dire ce qui fait vibrer ses papilles gustatives et les modifications qu'il apporterait à l'industrie alimentaire. Suivez Bolton Bites dans sa découverte des joyaux de la gastronomie torontoise, un plat à la fois.

FAQ avec Mike Bolton

1. Où était le repas le plus délicieux que vous ayez jamais mangé?

L'un des repas les plus agréables que j'aie jamais mangés était à Chiang Mai, en Thaïlande. C'était un simple bol de Khao Soi (soupe à base de lait de coco et cari) dans un restaurant appelé « The Garden ».

2. Où aimez-vous le plus manger?

J'ai tellement d'endroits favoris en ville, et cela dépend vraiment de la nourriture dont j'ai envie à ce moment-là.

3. Qu'est-ce qui vous met l'eau à la bouche?

Les pizzas, hamburgers, tacos, sushis et presque toute la nourriture de l'Asie du Sud-Est sont mes faiblesses.

4. Quelle est la dernière combinaison de saveurs que vous avez découverte?

J'ai eu le plaisir d'essayer la nourriture laotienne d'un bon ami (Dao) qui est un excellent cuisinier laotien. Le mélange de saveurs sucrées, salées, acides et épicées de ces plats en fait l'une de mes cuisines préférées au monde.

5. Quel est le repas le plus cher que vous ayez jamais acheté?

C'était un repas de steak avec beaucoup de vin et un dessert pour terminer le repas, mais c'était il y a des années. Parfois, je trouve que la meilleure nourriture au monde n'est pas forcément bien chère.

6. Quel est votre plat réconfortant préféré?

La soupe tonkinoise est mon plat réconfortant favori. La soupe en général est souvent la nourriture la plus réconfortante pour moi.

7. Si vous pouviez changer quoi que ce soit dans l'industrie alimentaire, qu'est-ce que ce serait?

Je ne changerais rien. Elle a déjà son propre équilibre parfaitement imparfait. La seule chose, c'est que j'encouragerais les gens à sortir plus souvent et à essayer plus de nourriture, mais il semble que cela arrive plus que jamais.

8. Qu'admirez-vous chez les autres chefs ou influenceurs des médias sociaux?

J'admire les influenceurs qui sont terre-à-terre. On voit qu'ils entretiennent une véritable passion pour la nourriture, qu'ils se soucient des restaurants dont ils parlent et qu'ils sont sélectifs dans leurs relations de travail. Pour ce qui est des chefs, toute personne qui entretient une grande passion pour la nourriture et la cuisine et qui se consacre à la création d'excellents plats mérite tout mon respect et toute mon admiration.

9. Qui est votre plus grande source d'inspiration?

En ce qui concerne les vedettes de l'alimentation, Anthony Bourdain, Mark Weins et Action Bronson font partie de mes plus grandes sources d'inspiration.

10. Quels conseils donnez-vous à quelqu'un qui veut développer ses pages de médias sociaux?

Créez de véritables liens avec d'autres gourmets. Développez une voix et un style qui vous sont propres. Pensez à ce que vous pouvez apporter d'unique. Enfin, profitez du processus!

SUIVEZ MIKE BOLTON SUR LES MÉDIAS SOCIAUX

 [Bolton's Bites](#)

 [Bolton's Bites](#)

