

E-delicious, le robot qui garantit les currys et les soupes thaïs

3 octobre 2014

Fin septembre a été lancé, en Thaïlande, le robot e-delicious qui, à partir de l'analyse d'extraits de plats (curry, soupe), compare leur composition à celle de la version « authentique » (ie correspondant aux « préférences populaires thaïlandaises »), définie par les autorités thaïlandaises. Ce robot a été développé dans le cadre du *Thai Delicious Committee*, agence de défense gastronomique lancée en 2012 par le gouvernement, et s'inscrit dans la politique de certification et de promotion à l'échelle mondiale de la cuisine Thaï authentique. Un label « thaï select » est ainsi attribué aux restaurants utilisant au moins 30 % d'ingrédients frais en provenance de Thaïlande et dont le chef a suivi une formation reconnue par le gouvernement.



Sources : [Slate](#), [The New York Times](#)