

Explorer la Cuisine De l'expérience au calcul

Dates :

31 janvier 2011 - 1er février 2011

Lieu :

Amphithéâtre Tisserand, AgroParisTech Centre Claude Bernard,
16 rue Claude Bernard, 75005 Paris.
Tel : 01 44 08 16 61 (standard)

Pour trouver l'amphithéâtre : entrer dans AgroParisTech, passer le couloir d'entrée, et monter quelques marches à votre droite. En haut de ces marches, prendre sur la gauche, tout droit : vous arrivez devant l'entrée de l'amphithéâtre.

Site :

<http://www.agroparistech.fr/-Annonce-Cours-de-gastronomie-.html>

Déroulé :

Jour 1			
Sessions	Horaires	Temps d'enseignement	Exemples analysés Notions considérées
Jour 1,	9h00- 9h15	Accueil	
Jour 1,	9.15-9.45	Introduction	
	9.45-	Corps de la	De la méthode pour étudier la cuisine

session 1	10.30	session	
	10.30 -10.45	A suivre...	
Pause	10.45- 11.00	Pause Les toilettes sont en face de l'amphithéâtre, sur la droite Des machines à café se trouvent dans le local des élèves, en face de l'amphithéâtre, sur la gauche, dans le couloir qui conduit à l'entrée de l'école	
Jour 1, session 2	1100- 11.1 5	Introduction	
	11.15- 13.00	Corps de la session	Une beauté ancienne : la cuisine de Taillevent
	13.00 -13.15	A suivre...	
Déjeuner	12.45- 14.15	Pause Déjeuner : libre, il y a une foule de restaurants dans le quartier, notamment rue Mouffetard. Pour toutes les bourses.	
Jour 1, session 3	14.00- 14.15	Introduction	
	14.15- 15.45	Corps de la session	Une beauté classique : la cuisine de Carême
	15.45- 16.00	A suivre...	
Pause	16.00- 16.15	Pause	
Jour 1, session 4	16.15- 16.30	Introduction	
	16.30- 17.45	Corps de la session	Nécessaire complexité ? La cuisine du Guide culinaire
	17.45- 18.00	A suivre...	

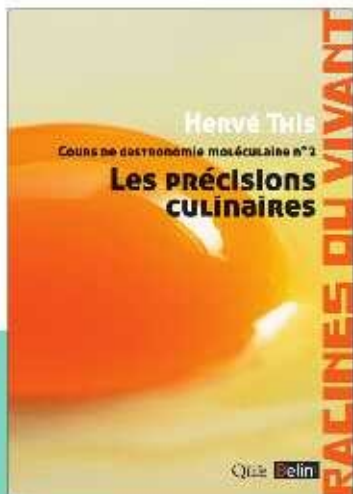
Parfois, des auditeurs m'annoncent qu'ils ont prévu de faire la fête à Paris, et/ou d'aller dîner dans de beaux endroits : quelle chance ils ont !

Jour 2 :			
Jour 2, accueil	9h00- 9h15		
Jour 2, session 5	9.15-9.30	Introduction	
	9.30- 10.15	Corps de la session	La nouvelle cuisine, avec Alain Chapel
	10.15- 10.30	A suivre...	

Pause	10.30- 10.45		
Jour 2, session 6	10.45- 11. 00	Introduction	
	11.00- 12.45	Corps de la session	La cuisine moléculaire,
	12.45- 13.00	A suivre...	
Déjeuner	13.00- 14.00		
Jour 2, session 7	14.00- 14.15	Introduction	
	14.15- 15.45	Corps de la session	Le constructivisme culinaire
	15.45- 16.00	A suivre...	
Pause	16.00- 16.15		
Jour 2, session 8	16.15- 16.30	Introduction	
	16.45- 17.45	Corps de la session	La cuisine note à note
	17.45- 18.00	Conclusion	

Retrouvez le Cours de gastronomie moléculaire 2009 sur :
<http://www.agroparistech.fr/mmip/tice/agrovideo/this/>

Un livre des Éditions Quæ



Cours de gastronomie moléculaire n°2 Les précisions culinaires

Hervé This

2010, Éditions Quæ, Éditions Belin

272 pages

ISBN 978-2-7592-0622-3, référence 02183

Collection Racines du vivant

19,50 euros

Trucs, astuces, tours de main, méthodes, adages, proverbes et, dictons : il y a tant de mots pour désigner des indications culinaires variées qu'il fallait en introduire un pour les regrouper tous. Ce terme est « précisions ».

En effet, toute recette de cuisine comporte trois parties : une « définition », des précisions, et une « tierce partie ». Par exemple, la définition de la recette nommée « compote de poires » est « Cuire des poires avec de l'eau et du sucre ». À côté de cette définition, les livres de cuisine fourmillent de « précisions », telles que :

- pelez les poires (c'est exact que les morceaux de peau coincés entre les dents sont désagréables... mais c'est un fait que beaucoup de molécules gustativement importantes des fruits à peau sont dans la peau !)
- ajoutez du jus de citron si vous voulez conserver les poires bien blanches
- cuisez les poires dans une casserole en cuivre étamée si vous voulez que les poires soient d'un beau rouge
- etc.

Depuis 1980, Hervé This a recueilli plus de 25 000 précisions culinaires, dans les livres de cuisine français publiés depuis le Moyen-Âge. Des catégories sont apparues, des tests ont été faits. Aujourd'hui, après trois décennies de travaux de gastronomie moléculaire, il est enfin possible de suivre les idées culinaires au cours du temps, de comprendre comment elles sont nées, comment elles ont évolué, pourquoi elles sont fausses ou justes.

Hervé This, est chimiste INRA à AgroParisTech et directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences). Membre associé de l'Académie royale de Belgique, membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, conseiller scientifique de la revue *Pour la Science*... Il s'adonne passionnément à la science, et il est l'auteur de très nombreux livres sur la gastronomie moléculaire et ses applications technologiques et pédagogiques.

éditions
Quæ

Cours de gastronomie moléculaire

Science, technologie et technique... culinaires : quelles relations ?

Par Hervé This



En librairie le 15 septembre 2009
160 pages, 19 euros

Nos sociétés ne cessent de demander à la science des applications... et c'est indu : la science ne doit produire que des connaissances, et c'est à la technologie de chercher des applications, qui seront mises en œuvre par la technique. Les trois champs sont également merveilleux... mais leur indispensable dialogue est difficile à organiser.

Pour éviter une théorisation désincarnée tout en réconciliant les champs scientifiques et techniques, Hervé This présente et analyse ici trois décennies d'innovations mensuelles, tirées des résultats de la discipline scientifique nommée gastronomie moléculaire : chocolat Chantilly, kientzheim de beurre noisette, gibbs de foie gras, jambon exponentiel, cristaux de vent, salades de l'abbé Nollet, oëuf à 67 °C... Il en déduit des types technologiques, et montre aussi que la « créativité » est une simple affaire de travail structuré par la compréhension de la nature de la science, de la technologie et de la technique.

En passant, il pose des questions épistémologiques... sans prétention, puisque le champ est celui, prosaïque et sensuel, de la cuisine : qu'est-ce que la science ? Qu'est-ce que la bonne science ? Quelle est la méthode de la science ? Qu'est-ce que la technologie ? Comment l'enseigner ? Qu'est-ce que la technique ? Comment inventer ? Comment valoriser les résultats des sciences en vue de l'innovation ?

Baroque comme l'est son auteur, ce livre mêle la recette de cuisine et la réflexion philosophique, l'expérience pratique et la théorie. Tout découle de ses travaux de « gastronomie moléculaire », discipline scientifique dont il est l'un des deux créateurs et qui explore les mécanismes qui surviennent lors des transformations culinaires.

Hervé This dirige l'équipe INRA de Gastronomie moléculaire à AgroParisTech et il est directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences). Il est aussi membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, membre associé de l'Académie royale des sciences, des arts & des lettres de Belgique, président du Comité pédagogique de l'Institut des hautes études de la gastronomie, conseiller scientifique de la revue "Pour la Science"... Il est l'auteur de nombreux livres sur la gastronomie moléculaire, discipline dont il est le co-créateur.

- Un livre qui a pour point de départ les cours de l'auteur à AgroParisTech.
- Une présentation simple et attrayante de la démarche expérimentale en science.

Relations presse : Susan Mackie
Tel : 06 30 58 77 78
Susan.mackie@pouirlascience.fr