

Si on parlait
CHIMIE!



10 Mai 2011
à 14h30

Chimie et gastronomie

Hervé THIS

La cuisine note à note : une merveilleuse opportunité artistique... avec une foule de questions : scientifiques, sociales, techniques, nutritionnelles, toxicologiques, politiques

La gastronomie moléculaire est une branche de la chimie physique qui explore les mécanismes des phénomènes qui ont lieu lors des transformations culinaires.

Elle a des applications : la cuisine moléculaire, aujourd'hui très à la mode, et, demain, la "cuisine note à note", qui construit les mets à partir de composés. Cette nouvelle pratique s'apparente à la musique faite par synthétiseurs : on l'a crainte, mais elle s'est imposée

INP-ENSIACET

**Amphi 300,
4, allée Émile Monso, Toulouse**



Année internationale de la
CHIMIE
2011

Hervé This est physico-chimiste dans le Groupe de Gastronomie Moléculaire, au Laboratoire de chimie d'AgroParisTech (UMR 1145 INRA/AgroParisTech), il est le co-créditeur, avec Nicholas Kurti, de la discipline scientifique nommée gastronomie moléculaire. Il est directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)



Ce projet est cofinancé
par l'Union européenne.
L'Europe s'engage
en Midi-Pyrénées
avec le Fonds européen de
développement régional.



ENSIACET

Fondation Science & Culture Alimentaire
Académie des sciences



<http://www.academie-sciences.fr>

www.chimiepour tous.fr