

---

## Les secrets de la casserole

(23-09-2005) - - Dernière mise à jour&nbsp;: (23-09-2005)

Les secrets de la casserole (de la chimie à la gastronomie) Mercredi 6 avril 2005 à 19h30 au Dôme St Paul, 4 rue de Rivoli Paris 4e contact@bardessciences.netREUSSIR  
UN PLAT, C'EST BIEN ! COMPRENDRE POURQUOI ON L'A REUSSI, C'EST ENCORE MIEUX ! LA GASTRONOMIE MOLECULAIRE REpond A NOS INTERROGATIONS.Pourquoi les soufflés gonflent-ils ? Doit-on préparer les confitures dans des casseroles en cuivre? Comment faire pour qu'une mayonnaise prenne ? Mais aussi qu'est-ce que le goût, la saveur et l'arôme ?En partenariat avec POUR LA SCIENCEA beaucoup de ces questions, la Gastronomie moléculaire a donné une réponse. En effet, la chimie est la discipline scientifique directrice dans le domaine de la cuisine et les réactions moléculaires sont le principe même de toute préparation : quand des champignons noircissent après avoir été coupés ou quand du riz s'attendrit à la cuisson, c'est le fruit d'une réaction chimique.Nous verrons donc comment le physicien et le chimiste teste les tours de mains ou dictons populaires, comment il cherche à comprendre les procédés culinaires et comment il peut aider le chef cuisinier à améliorer ses méthodes en lui faisant découvrir des techniques nouvelles qui peuvent l'amener à la création de plats entièrement inédits. Rassurez-vous, il ne sera pas question d'expliquer le génie des grands chefs, doués d'un sixième sens, qui est celui d'harmoniser les ingrédients et de créer des mélanges étonnamment heureux. C'est Marie-Odile Monchicourt, marraine des bars des sciences, qui animera la soirée et vous donnera la parole. Invités :Hervé THISPhysico-chimiste de l' I.N.R.A. (direction scientifique Nutrition humaine et sécurité des aliments), Laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France, auteur de Révélation Gastronomiques (Belin, 1995), Les secrets de la casserole (Belin, 1993)Jean-Pierre LEPELTIERChef de cuisine de l'hôtel Saint James et Albany, association des Toques blanchesHubert RICHARDChimiste des odeurs, professeur émérite de l'ENSIA (Ecole Normale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires) Et pour la musique : -