



Ecole Supérieure de Cuisine Française

Dans le cadre des **Séminaires INRA de Gastronomie Moléculaire** animés par Hervé THIS, Physico-Chimiste à l'INRA, nous avons le plaisir de vous inviter au

Séminaire Extraordinaire du

JEUDI 20 MARS 2008

de 9 h à 17h 30

Sur le thème

La gastronomie moléculaire a 20 ans !

à l'Ecole Supérieure de Cuisine Française
AMPHI Rouquié 4^{ème} étage
28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 PARIS
Métro : Saint Placide, Sèvres-Babylone ou Rennes
Parking : FNAC ou Bon Marché

9.00/9.30 Accueil
9.30/10.00 Introduction de la journée, Hervé This
(INRA/AgroParisTech)
10.00- 11.00 La gastronomie moléculaire, histoire, programme et
méthodes, Hervé This (INRA/AgroParisTech)
11.00/12.00 L'étude des précisions culinaires : faut-il mettre les
pommes de terre chaudes dans la vinaigrette, pour faire des
salades, Rachel Edward-Stuart (Université de Nottingham)
12.00/13.00 L'études des définitions culinaire : la question des
contenants (histoire du pot et de la mesure, Danièle Alexandre-
Bidon (EHESS) et Hervé This

13.00/14.30 Déjeuner

14.30/16.00 Atelier « Les applications technologiques de la
gastronomie moléculaire »
I. Méthodes nouvelles : Anne Cazor (Cuisine
Innovation)
II. Produits nouveaux :
III. Matériels nouveaux :
16.00/17.30 Les applications pédagogiques de la gastronomie
moléculaire
I. Ateliers expérimentaux du goût :
II. Ateliers Science & Cuisine :
III. Ateliers de gastronomie moléculaire : Lucile
Bigand (Lycée hôtelier de La Rochelle)
IV. La gastronomie moléculaire dans
l'enseignement supérieur : Christophe Lavelle (Institut Curie)
17.30 Conclusion

Coupon - Réponse

A retourner avant le 10 mars

NOM, Prénom.....

SOCIETE.....

Activités.....

Assistera au Séminaire

Assistera au déjeuner

Et joint un chèque de 30 €uros à l'ordre de CCIP-EGF

N'assistera pas au Séminaire

N'assistera pas au déjeuner

*Ghislaine PINCHAUD, ESCF-FERRANDI, 28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 PARIS
par e-mail gpinchaud@ccip.fr ou par fax 01 49 54 28 40*