



Rencontres science, art et cuisine

6ème édition

Communiqué de presse

Osons les oses !

« Que j'aime tes saveurs sucrées » aurait pu être le slogan fédérateur de ces 6^e Rencontres Sciences, Art et Cuisine, concours de cuisine alliant réflexion, audace, imagination et gourmandise.

Nous connaissons tous le goût du saccharose. Mais qu'en est-il du maltose, de l'isomalt, du glucose, du fructose ou du rebaudioside A (sucre extrait de la stévia) ?

La manifestation de présentation et de remise des prix s'est déroulée vendredi 27 mars à l'école AgroParisTech, sous la houlette du comité d'organisation et d'Hervé This, qui co-assurait l'animation avec Odile Renaudin, pilote de ces Rencontres.

Les lauréats concouraient soit à titre individuel, soit dans le cadre d'un établissement d'enseignement Hôtelier ou d'une école d'ingénieur agroalimentaire. Un jury de 14 experts a évalué sur place les différentes créations; il était composé de: Hervé This (AgroParisTech), Christophe Lavelle (CNRS), Nicolas Bré (Science et gourmandises), Margaux Nys (diététicienne), Odile Renaudin (Science et Gastronomie), Anne Cazor (Cuisine Innovation), Audrey Tardieu (Dr en gastronomie moléculaire), Camille Bourgeois (Fondation Science et Culture Alimentaire), Fernando Castellon (Bar expertise), Hélène Baumert (Inspectrice, Académie de Strasbourg), Joël Perret (Stévia Natura), Marianne Moore (Red Studio-Londres), Sabine Brusselmans (Bénéo), Thierry Liot (Seppic).

Les établissements primés sont :

1^{er} : le **lycée des métiers Montaleau** (94): « Avec ou sans sucre ? »

2nd ex-aequo : **The Dublin Institute of Technology (Dublin, Ireland)** et le **lycée Décrétot (Louviers)** dont les créations furent aussi nombreuses qu'esthétiques. (photos pages suivantes).

Et les individuels :

1er-**Karen Atlan**, fidèle participante de ces Rencontres, déjà primées plusieurs fois et Clotilde Lacour nous ont offert une délicieuse promenade au bois

2^e - **Julia Canu** : « Couleur café ! »

3e- **Alessio Fangano** : « Autour du Pho »

Les étudiants de la licence Pro Innovation culinaire de Caen, ceux de HEI Lille et de l'école Sup'biotech ont eux aussi présenté des créations remarquables.

Cette journée du 25 mars 2011 sera à n'en pas douter mémorable pour les participants (primés ou non) et le public venu nombreux à ces 6èmes Rencontres Sciences, Art et Cuisine.

Le comité de pilotage

Odile Renaudin

Christophe Lavelle, Margaux Nys, Nicolas Bré

1^{er} prix des établissements
lycée Montaleau de Sucy en Brie
Mathilde Gageat, Paola Ponzio et Anne Moussion, leur professeur



Bouchée osée : cage d'isomaltulose



Bouchée osée 2
Coupelle de nougatine isomaltulose et sésame torréfié



Bouchée osée 3
Gelée de fruits de la passion à la stévia / palet de chocolat

2^{ème} prix ex aequo : l'institut de technologie de Dublin & le lycée Hôtelier Décretot de Louviers

Lycée Décretot- Louviers
Photophore de la belle Hélène
Tuile en isomaltulose



Broche isomaltulose et curcuma



Caméléon à l'isomaltulose

2^{ème} prix ex aequo des établissements
Institut de technologie de Dublin

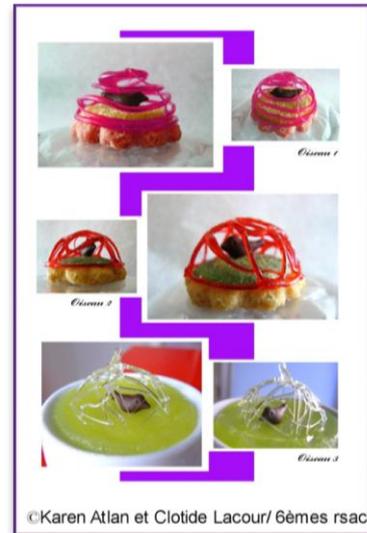


1^{er} prix individuel : Karen Atlan & Clotilde Lacour

Il était une fois...une promenade au bois

Fleur et oiseaux des bois

Isomalt, fruits rouges, crème liquide, chocolat noir, fructose, amande en poudre



2^{ème} Prix Individuel : Julia Canu

Macaron à la crème brûlée «Couleur café, que j'aime tes saveurs sucrées»



3^{ème} Prix individuel : Alessio Fangano ...autour du Pho



Un grand merci à nos partenaires

Nos partenaires fournisseurs de stévia, isomaltulose, oligofructose ...



Nos partenaires fournisseurs de lots offerts à tous les lauréats, primés ou pas.



Belin:

Sang de la Terre
ÉCOLOGIE • ENVIRONNEMENT • SOCIÉTÉ



Belin:

Éditions LT Jacques Lanore

www.sangdelaterre.fr

www.editions-belin.com

www.lanore.com



www.scienceetgourmandise.com

www.futuroscope.com

silikomart
professional



MONIN
— GOÛTS D'EXCEPTION —
— CRÉATIONS D'EXCEPTION —

www.silikomart.com

www.barexpertise.com

www.monin.fr

Rencontres science, art et cuisine
6ème édition

Des rencontres amicales



Lycée Montaleau- Sucy en brie



Clotilde et Karen, Alessio, Julia



Lycée Décretot - Louviers



Hervé This, Anne Cazor, Juan Valverde, Audrey Tardieu



Institute of technologie de Dublin



HEI Lille



Licence pro Caen



Sup Biotech

www.sciencesetgastronomie.com

AgroParisTech le 25 mars 2011

Odile Renaudin

En savoir plus : www.sciencesetgastronomie.com