



Hervé THIS
Avec la participation de Marie-Odile Monchicourt

CONSTRUISONS UN REPAS

En librairie le 22 février 2007

Hervé This est l'inventeur d'une nouvelle « discipline » : la gastronomie moléculaire. Il est chimiste à l'INRA, au Laboratoire des interactions moléculaires du Collège de France et à l'Institut national agronomique Paris-Grignon. Il a notamment publié avec Pierre Gagnaire *La cuisine, c'est de l'amour, de l'art et de la technique*, paru en 2006 chez Odile Jacob.

Marie-Odile Monchicourt est journaliste scientifique à France Info.

Comment passer de l'œuf dur mayonnaise à l'œuf dur parfait ? Comment conserver la couleur verte des haricots verts après cuisson ? À quel moment saler la viande, avant, pendant, après la cuisson ?

Ce livre présente le menu idéal selon Hervé This. Celui-ci est composé de six recettes traditionnelles et courantes appartenant à notre patrimoine gastronomique : l'œuf dur mayonnaise, le véritable consommé, le gigot/haricots verts, le steak frites, la tarte au citron meringuée et la mousse au chocolat futuriste.

Ce menu est l'occasion d'une réflexion sur les tours de main et les procédés physico chimiques qui conduisent à la transformation ou à la cuisson des aliments les plus courants.

L'auteur nous démontre qu'un repas est une construction et que ces moments de vie quotidienne, peuvent être approchés de manière scientifique. Il nous fait découvrir ainsi le B.A.-BA de la cuisine moléculaire.

Cette nouvelle discipline qu'est la gastronomie moléculaire est dans l'air du temps, elle suscite un attrait croissant qui est confirmé par le travail de nombreux jeunes chefs qui s'inscrivent dans le courant de *La Nouvelle Cuisine*, dont les chefs de files sont **Pierre Gagnaire** et **Ferràn Adrià**.

Avec la complicité de Marie-Odile Monchicourt, Hervé This met en scène tout ce que nous apporte un repas : l'observation, la réflexion, la préparation des mets et enfin, la satisfaction des sens.

Format : 185 x 235
192 pages
23 €

Contact presse : Cécile Andrier / 01 44 41 46 91
cecile.andrier@odilejacob.fr

et

Hind Boutaljante / 01 44 41 64 95
hind@odilejacob.fr