



"A la découverte des Additifs"

Une aventure pédagogique riche de sens

Cuisiner avec des additifs pour innover et créer

L'idée de partir "A la découverte des additifs" est née à l'issue d'un passionnant séminaire de gastronomie moléculaire animé par Hervé This, physico-chimiste INRA au Collège de France et à l'Ina-pg.

Si la cuisine d'aujourd'hui s'appuie sur un savoir-faire ancestral, elle est aussi en recherche permanente d'innovations. Gélifiants d'origine marine ou terrestre, colorants naturels ou de synthèse et compositions odorantes sont un lien entre tradition et modernité. Ils sont incontournables et nous souhaitons lancer une large réflexion sur ce thème par une approche scientifique, technologie et gourmande.

En participant à ce projet «A la découverte des additifs» les professeurs des établissements d'enseignement culinaire auront la possibilité, dans la plus grande transparence, de faire découvrir à leurs élèves toute une gamme d'additifs alimentaires déjà présents dans les cuisines de chefs reconnus. Les chefs cuisiniers et les pâtisseries des restaurants et collectivités seront aussi les bienvenus.

➤ Un quadruple objectif pédagogique

- **Côté sciences** : Comprendre ce que sont les gels, les mousses et les émulsions. Se poser les bonnes questions : d'où viennent-ils ? Comment les utiliser ? Avec quoi ? Sont-ils naturels, issus des biotechnologies ou de synthèse ? Et cela fait-il une différence pour notre santé ?
- **Côté innovation culinaire** : impulser des préparations innovantes : perles d'alginate (E 401) bien sûr mais aussi des mousses plus stables grâce à la gomme Xanthane(E415), des gels fermes et cassants avec l'agar-agar (E406) ou élastiques et clairs avec les carraghénanes(E407).
- **Côté goût** : le goût est le fil conducteur de ce travail. Les participants auront là une merveilleuse occasion d'exercer leurs papilles pour débusquer les textures les plus plaisantes, de jouer avec cette alchimie des saveurs infinies.
- **Côté communication** : rapprocher les élèves d'une même classe mais aussi des autres classes participantes, le binôme élèves/enseignants des professionnels pour des échanges fructueux.

➤ Pourquoi participer à ce projet ?

- Parce que beaucoup de ces **additifs** sont encore **méconnus**.
- Parce qu'ils représentent une source potentielle d'**innovation culinaire**.
- Parce que pour la première fois des centaines de personnes vont **travailler conjointement** avec ces additifs mis gratuitement à leur disposition. Ils pourront confronter leurs expériences, raconter leurs **déboires** mais aussi présenter leurs **succès**.
- Parce qu'étudiants et professionnels doivent être informés du **bon usage** et de leurs limites.
- Parce que l'introduction récente de ces additifs dans nos cuisines engendre des discussions, des peurs. Afin d'adopter une attitude raisonnable et raisonnée vis-à-vis de ces additifs, il importe d'en avoir une meilleure connaissance et de comprendre ce qui se *cache sous la codification « E »*. Mener une **réflexion collégiale** quant à leur usage en cuisine collective ou individuelle est aussi un objectif de ce projet.
- Parce qu'en découvrant ces additifs, chacun participera au développement de **nouvelles connaissances** et à la création de recettes inédites, innovantes et savoureuses.

➤ Une approche multimédia

- La messagerie électronique sera la clé de la communication durant cette aventure scientifique et gastronomique.
- Le site **sciencesetgastronomie.com** rendra compte des expériences réalisées par les élèves et les professionnels. Il sera relié aux sites du réseau des ateliers de gastronomie moléculaire et aux sites des établissements participants pour ceux qui le souhaitent.
- Chaque classe pourra mettre en ligne son journal de bord, son « blog » dont les adresses seront référencées et communiquées par courriel à l'ensemble des participants.

redaction@sciencesetgastronomie.com

"À la découverte des Additifs"

➤ Les modalités consisteront à :

- Introduire des additifs, extraits d'algues ou de plantes, dans diverses préparations culinaires réparties en cinq catégories : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, chocolat ou café, céréales.
 - S'appuyer sur des techniques traditionnelles pour expérimenter des savoir-faire innovants.
 - Apporter des précisions utiles à l'élaboration de nouvelles recettes.
Par exemple, le xanthane ou le konjac modifie-t-il la tenue des blancs montés en neige ? -
Quelle quantité de ces deux additifs est-elle nécessaire pour optimiser le résultat ?
 - Comparer l'action d'un additif en se référant à une préparation témoin.
 - Vérifier les protocoles avant de les valider.
- Des protocoles de travail seront adressés en temps utile par courriel à l'ensemble des participants. Il sera également précisé le choix des gélifiants autorisés : alginate, pectine, xanthane, konjac ainsi que des colorants et compositions aromatisantes.

➤ Evaluation :

Un comité de sélection déterminera les projets finalistes qui seront alors soumis à un jury composé de scientifiques, d'enseignants et de chefs réputés.

L'accent sera mis sur le caractère innovant des préparations mais aussi sur la faisabilité, le goût, le coût ainsi que leur reproductivité.

➤ La règle du jeu

- Les élèves des lycées hôteliers, de l'hôtellerie et de l'alimentation, les étudiants de l'enseignement supérieur, les professeurs et les professionnels participeront chacun dans une catégorie.
- Les finalistes seront invités à Paris à une manifestation le 31 mars 2006 pour une remise des prix. Les frais de transports des élèves et de leur professeur seront à la charge du comité d'organisation. (limité à la France métropolitaine)

➤ La pérennisation se fera grâce au réseau des Ateliers de gastronomie moléculaire

➤ Comment participer ?

Il suffit de renvoyer par courriel la fiche d'inscription ci-jointe ou la télécharger sur le site « sciences et gastronomie » entre le 14 octobre et le 30 novembre à

redaction@sciencesetgastronomie.com

L'inscription est gratuite pour tous/Le nombre de participants est limité.

➤ Les dates à retenir

14 Octobre 2005 au Palais de la découverte à Paris de 9h30 à 12h

Réunion des ateliers de gastronomie moléculaire animée par Hervé This

Lancement de «À la découverte des additifs»

Novembre 2005 au 15 février 2006

Tous les participants travaillent dans leur école, dans leur cuisine.

31 mars 2006

Manifestation à Paris dans un lieu prestigieux pour une présentation des meilleurs travaux

Remises de prix aux meilleurs lauréats

Ce projet novateur vise à mettre en œuvre un travail expérimental sur les additifs qui sont perçus comme redoutables pour les uns, attractifs pour les autres mais à propos desquels nous manquons tous d'informations. Plutôt que de nier cette évolution, efforçons-nous d'appivoiser ces additifs pour mieux les connaître et qui sait, pour mieux les aimer !

Pour le comité de pilotage

Odile Renaudin

Lucile Bigand, Thierry Demanche, Hervé This

redaction@sciencesetgastronomie.com