

Cours de gastronomie moléculaire 2012

La cuisine note à note animé par Hervé This

Cours publics (dans la limite des places disponibles, pas de réservation), gratuits (il n'est pas vrai que ce qui ne se paye pas n'a pas de valeur!), non diplômants (attestation sur demande), sur inscriptions à <http://www.agroparistech.fr/Inscription-aux-cours-de.html>

30 janvier 2012

Séance 1 :

Lieu : AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris

9.00 : Gilles Trystram, directeur général d'AgroParisTech : bienvenue

9.15-10.30 : Hervé This : la « cuisine note à note », tendance de demain... durable !

10.30 : pause

11.00-12.00 : Jean Louis Escudier (INRA Pech Rouge, Centre INRA de Montpellier) : le fractionnement du vin

12.00-12.30 : Discussions

Séance 2 :

Lieu : AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris

14.00-15.50:

Stanislas Baudouin (Société Seprosys/Dow Chemicals) : démonstration pratique des méthodes d'extraction (nanofiltrations, osmose directe ou inverse, distillations...).

Laurent Joron, Dow Chemicals : les gammes de membranes et les applications

15.30-17.30:

Démonstrations culinaires par des Chefs de l'Association des Toques blanches internationales, Jean-Pierre Lepeltier (Hôtel Renaissance, Paris La Défense), Vincent Vitasse (Hôtel Concorde Lafayette, Paris), Julien Mercier (Pullmann Bercy, Paris), Michael Foubert (L'aventure, Paris)
17.30/18.00 : Débats

31 janvier

Séance 3 :

Lieu : AgroParisTech, Avenue du Maine

9.00-10.00 :

Frédéric Lesourd, Chef Enseignant de l'Ecole du Cordon bleu : un repas note à note !

10.00-11.00 :

Claire Gaudichon, Professeur AgroParisTech : la question nutritionnelle

11.00-12.30 :

Hervé This

Séance 4 :

Lieu : AgroParisTech, Avenue du Maine

14.00-15.30 :

Robert Anton (Université de Strasbourg) : la question toxicologique

15.30-17.00 :

Pierre Combris : la question économique

17.00/18.00 :

Discussions

Les intervenants :

- Robert Anton :

Faculté de pharmacie d'Illkirch/Strasbourg :

anton@unistra.fr

- Stanislas Baudouin

40 rue chef de Baie

17000 La Rochelle France

tel: +33(0)681683526

Fax:+33(0)546349461

stanislas.baudouin@seprosys.com

- Pierre Combris

Directeur de Recherche

H. This, Groupe INRA de Gastronomie moléculaire, AgroParisTech (herve.this@agroparistech.fr)

INRA UR1303 ALISS
65 Bd de Brandebourg F-94200 Ivry sur Seine
tel : +33 (0)1 49 59 69 23

● Jean-Louis Escudier :
Ingénieur de recherche, INRA de Pech Rouge/Montpellier
escudier@supagro.inra.fr

● Claire Gaudichon
INRA/AgroParisTech
16 rue Claude Bernard, 75005 Paris.

● Jean-Pierre Lepeltier :
Hôtel Renaissance de la Défense et Association des Toques blanches
60 Jardin de Valmy, Boulevard Circulaire, Sortie 7, 92918 Paris
01 41 97 50 50 ou 50 12
j-p-lep@hotmail.fr

Frédéric Lesourd :
Ecole du Cordon bleu
9 rue Léon Delhomme, 75005 Paris

Retrouvez les podcasts des cours précédents sur
<http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire>

Et aussi :

Un site avec une montagne d'informations sur la gastronomie moléculaire :
<http://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>

Un blog personnel (j'y évoque des questions intellectuelles, à propos de la science, de la technologie, de la technique, de l'art...) :
<http://hervethis.blogspot.com/>

Un blog consacré à la gastronomie moléculaire, avec moins de points de vue personnels : <http://gastronomie-moleculaire.blogspot.com/>

Le site du Laboratoire de chimie d'AgroParisTech, avec des informations complémentaires : <http://www.agroparistech.fr/-UFR-Chimie-analytique-.html>

H. This, Groupe INRA de Gastronomie moléculaire, AgroParisTech (herve.this@agroparistech.fr)