12th International Workshop on Molecular and Physical Gastronomy

Flavour through Cooking

10-12 May 2023

AgroParisTech
INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT
PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

UMR 1145 GENIAL

INRA
SCIENCE & IMPACT

2. for references :

Herve.this@inrae.fr

It began in 1992, in Erice

Always with Cremant (from Alsace)

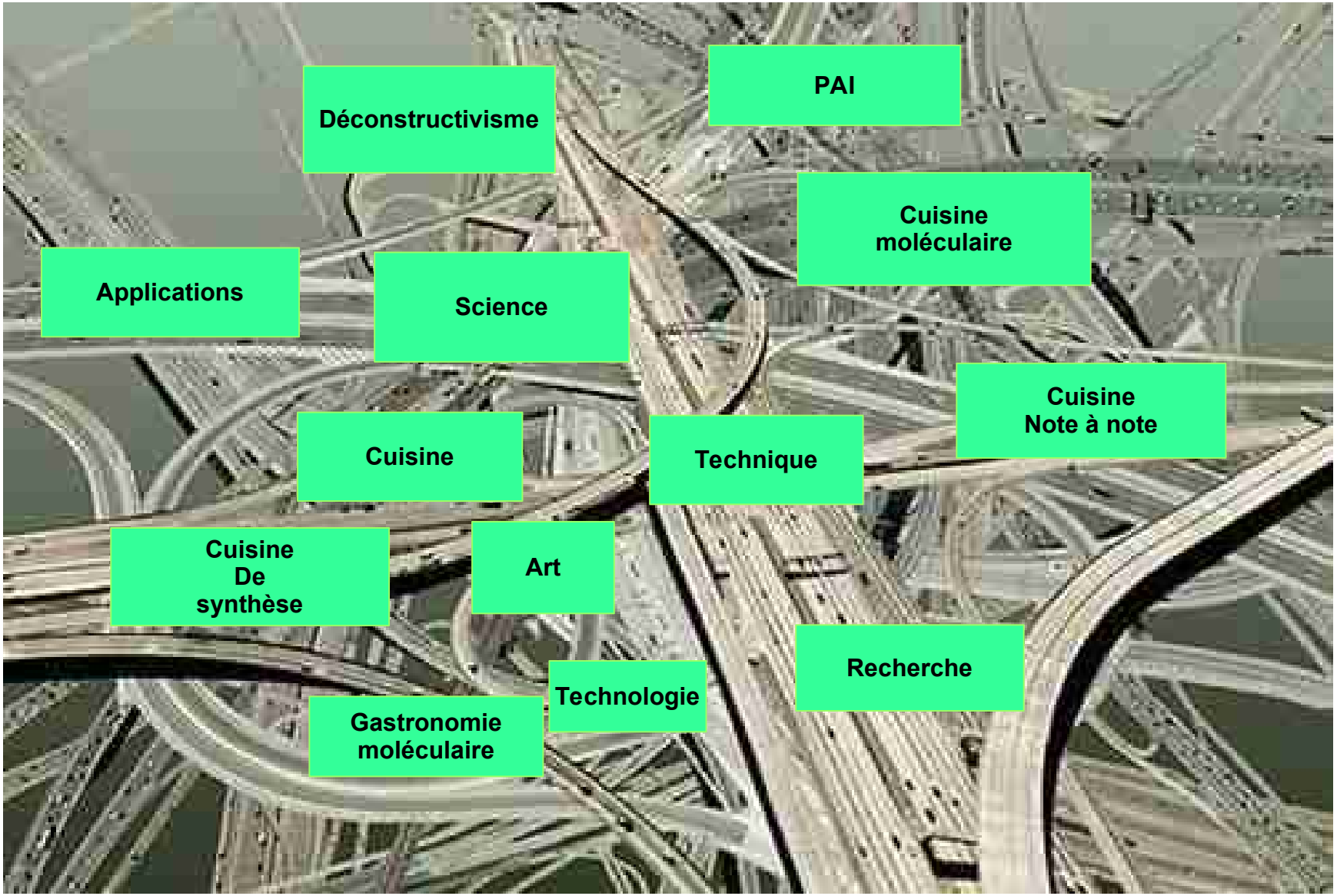
HTvK

Friends from all over the world

And with experiments

Avoiding confusions

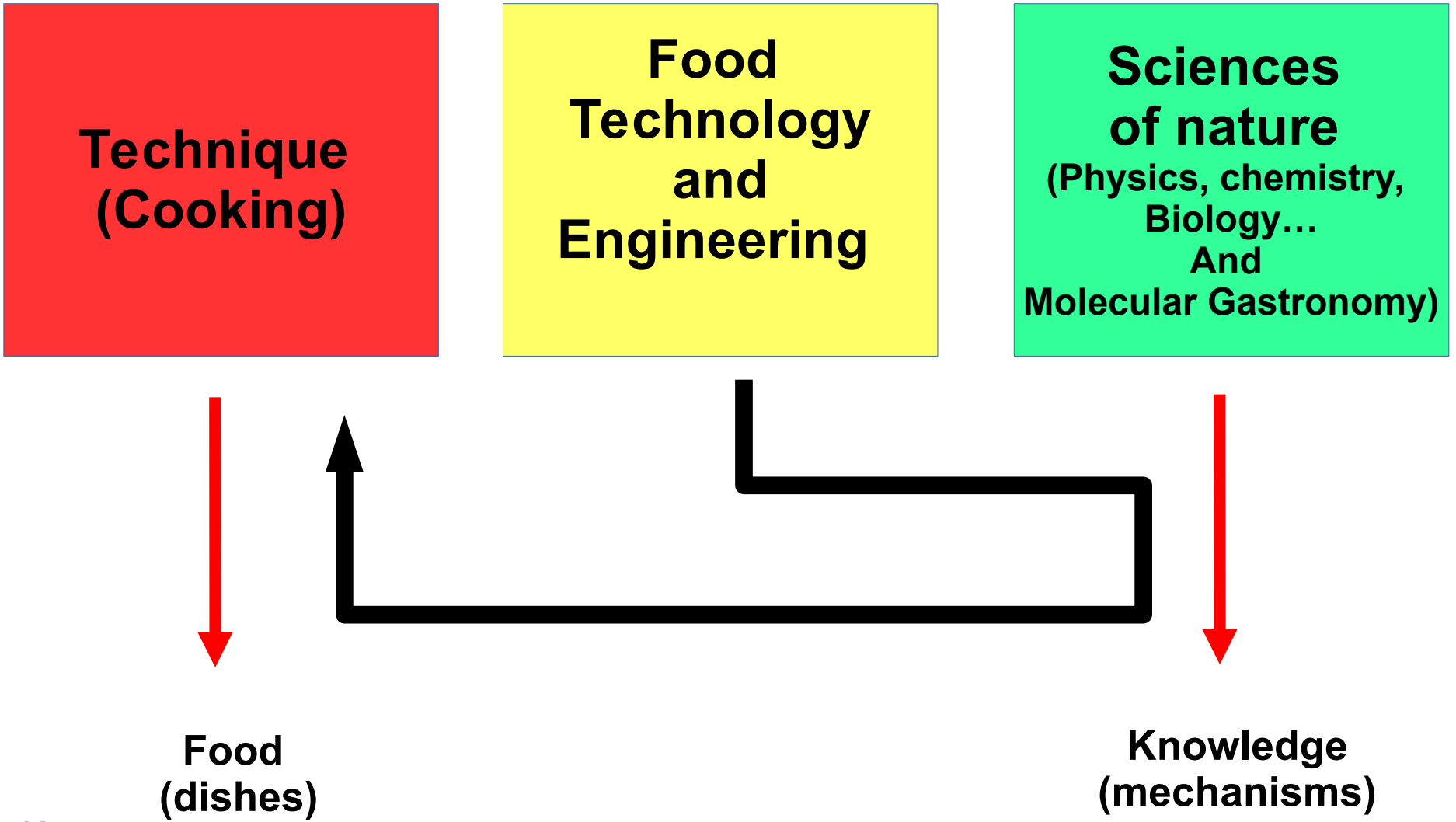
Confusion !



HTvK

First a simple idea: activities are defined by a goal and a method

Technique, technology, science



HTvK

1. Technique : to produce goods

With great “care"

But for cooking, there is also a question of « art »

2. Technology: studying and improving technique

HTvK

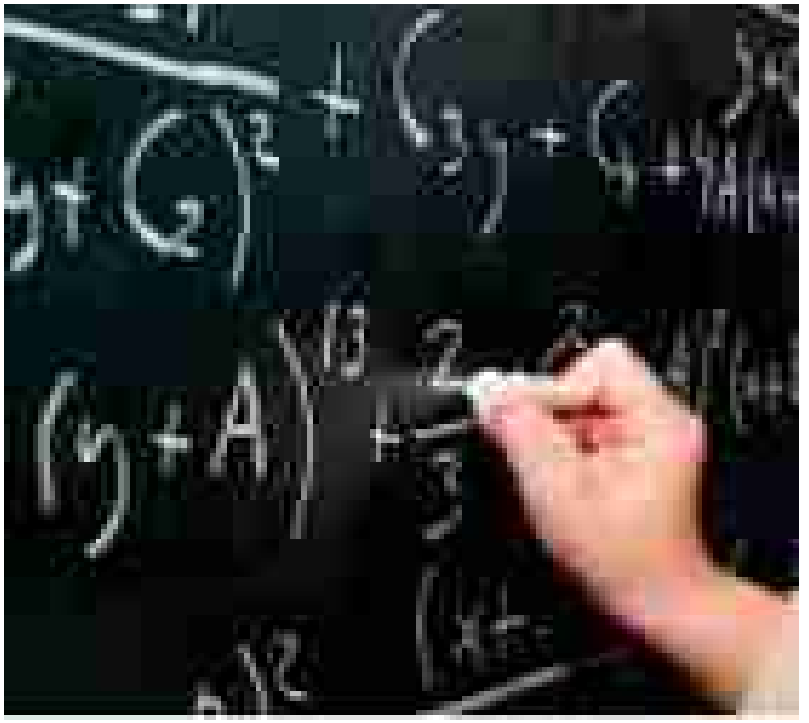
3. Sciences of nature (chemistry, physics): looking for the mechanisms of phenomena

A first pillar: experiment !

- "Un bon moyen pour atteindre la vérité, c'est de **préférer l'expérience à n'importe quel raisonnement**, puisque nous sommes sûrs que lorsqu'un raisonnement est en désaccord avec l'expérience il contient une erreur, au moins sous une forme dissimulée. Il n'est pas possible, en effet, qu'une expérience sensible soit contraire à la vérité. Et c'est vraiment là un précepte qu'Aristote plaçait très haut et dont la force et la valeur dépassent de beaucoup celles qu'il faut accorder à l'autorité de n'importe quel homme au monde«
- Galilée (1564-1642)

A second pillar: calculation

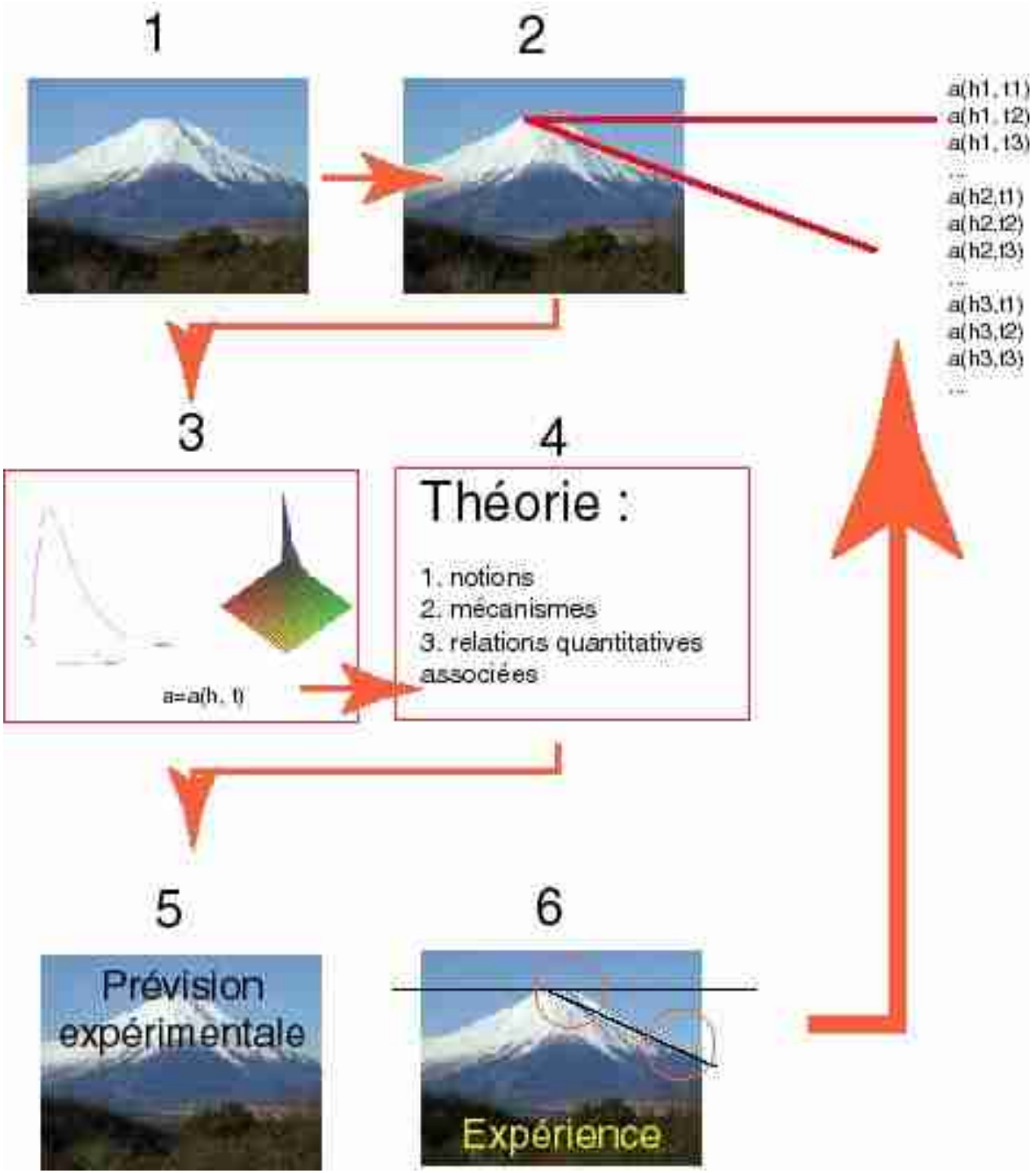
"Philosophy [nature] is written in that great book which ever is before our eyes -- I mean the universe -- but we cannot understand it if we do not first learn the language and grasp the symbols in which it is written. **The book is written in mathematical language,** and the symbols are triangles, circles and other geometrical figures, without whose help it is impossible to comprehend a single word of it; without which one wanders in vain through a dark labyrinth."



Francis Bacon (1561-1626)

« Nous ne saurions trop recommander de ne rien avancer en matière d'histoire naturelle, qu'il s'agisse des corps ou des vertus, qui ne soit (autant que faire se peut) **nombré, pesé, mesuré, déterminé** ; car ce sont les oeuvres que nous avons en vue, et non les spéculations. »

A view of the method of sciences of nature.



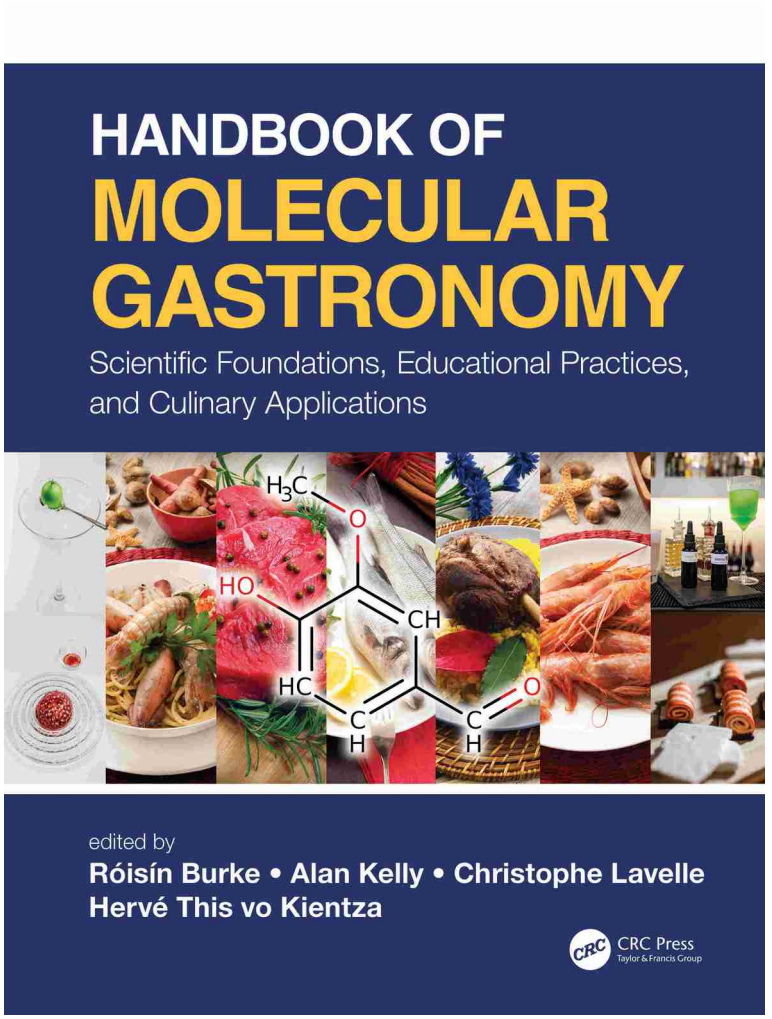
HTvK

This is applied to...

12th Int. Workshop on Molecular and Physical Gastronomy

Flavour through cooking

2021 :
An important step



HTvK

A tool for our group : don’t hesitate to submit manuscripts

HTvK

Int J Mol Phys Gast

The content of this Journal

1. Editorials : http://www.agroparistech.fr/-1-Editorials-.html

2. Science Section : http://www.agroparistech.fr/The-Scientific-Section.html

3. Letters to the Editors : http://www.agroparistech.fr/Letters-to-the-Editors.html

4. Publications by University students :

5. Educational Applications of Molecular Gastronomy :
http://www.agroparistech.fr/Educational-Applications,2207.html

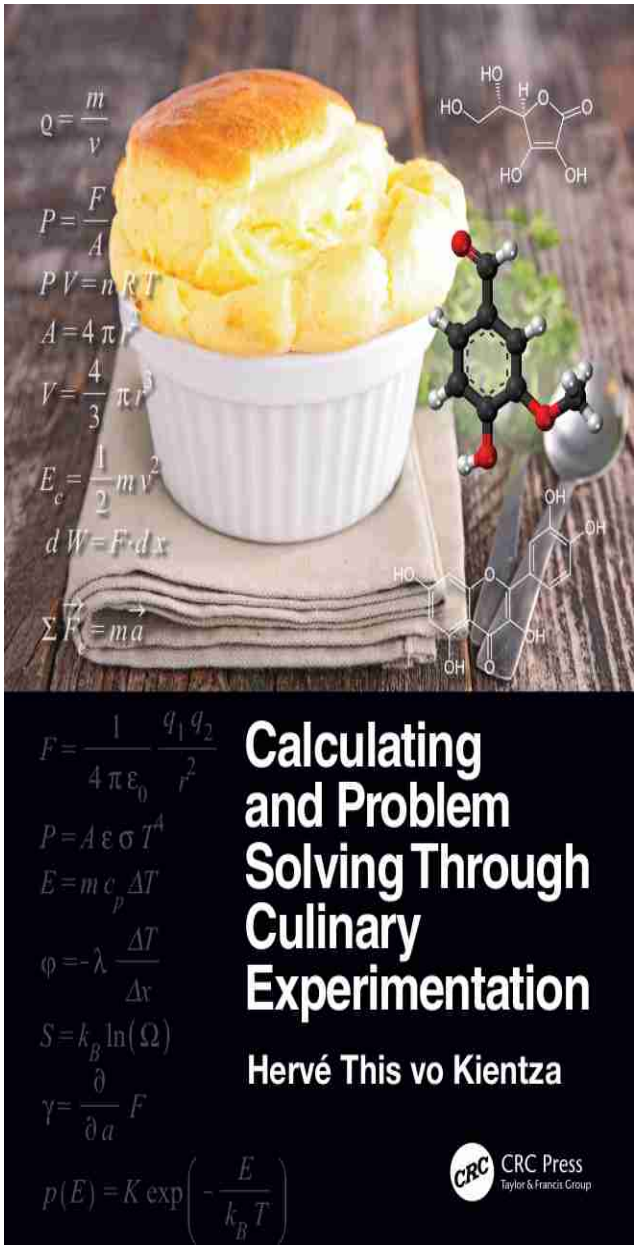
6. Technological Applications of Molecular Gastronomy :
http://www.agroparistech.fr/Technological-Applications,2211.html

7. Comments : http://www.agroparistech.fr/Comments,2213.html

8. News :http://www.agroparistech.fr/In-Brief,2209.html

HTvK

And recently



Celebrate rationality !

herve.this@inrae.fr

HTvK