

Compte rendu du Séminaire N°1 de Gastronomie moléculaire INRA/Collège de France/ ESCF

Tenu le :

9 novembre 2000

A :

Ecole supérieure de la cuisine française, Centre Jean Ferrandi (11 rue Jean Ferrandi, 75006 Paris. Tel : 01 49 54 17 00. fax : 01 49 54 29 78)

Déroulement :

Thierry Demanche accueille les participants.

Hervé This présente l'originalité du séminaire : réunir des cuisiniers (ou autres représentants du monde culinaire : enseignants, par exemple) et des scientifiques afin d'explorer les procédés culinaires et, notamment, les tours de main, dictons, proverbes.

Il invite les participants à ne pas supporter d'entendre des mots qui leur sont inconnus sans réclamer d'explication (double culture cuisine/science des participants : dans la discussion, les termes « blanchir » et MEB sont apparus, par exemple, et la discussion a montré la variété des pratiques du blanchiment des légumes).

Il explique les raisons de l'invitation tardive.

Puis, tour à tour, les participants présentent leur activité et leurs intérêts.

On débat ensuite de l'horaire du séminaire.

On débat du lieu.

On débat de l'organisation du séminaire.

On évoque le problème de la diffusion des résultats obtenus.

La discussion s'achève par le choix du thème qui sera abordé au prochain séminaire.

Résolutions :

Le séminaire aura lieu à l'ESCF tous les deuxièmes jeudis du mois, de 16 à 18 heures.

Le Séminaire se focalisera sur les procédés culinaires : il s'agira toujours de technique culinaire, mais on pourra évoquer des conséquences nutritionnelles, diététiques, hygiéniques ou sanitaires des procédés employés.

- Le premier tiers des séminaires (numéro N) sera consacré à la présentation des résultats obtenus, à la suite des discussions du séminaire de numéro N-1.

- Le deuxième tiers du séminaire numéro N sera consacré à l'évocation des tours de main, dictons, procédés relatifs au thème choisi pour le séminaire numéro N. Une brève introduction expliquera les bases scientifiques du problème traité (spécialiste invité).

- Le troisième tiers du séminaire numéro N sera consacré à la répartition des études nécessaires à l'exploration des dictons, tours de main et procédés évoqués et au choix du thème du séminaire numéro N+1.

Des produits mis au point par des chercheurs I.N.R.A. seront présentés et analysés. Naguère des représentants de la Chambre syndicale de la haute cuisine française se rendaient dans les centres I.N.R.A. pour juger des produits. Avec le séminaire, on a la possibilité de déplacer seulement une personne (un chercheur I.N.R.A.) ; ses produits, qui auront été envoyés auparavant, auront été répartis entre les participants qui voudront les tester et leur évaluation sera donnée lors du séminaire.

Les résultats des études expérimentales seront présentés sur le Site « Procédés culinaires » de l' I.N.R.A. après validation scientifique et technique soigneuse.

Le prochain séminaire aura lieu à l'ESCF, le jeudi 14 décembre à 16h00.

Le prochain séminaire sera consacré à l'effet du sel sur la viande poêlée (blanche, rouge ou noire). Les participants devront réunir des dictons, proverbes, tours de main, procédés relatifs à cet effet

Personnes présentes ayant rempli la fiche :

Prénom	Nom	Institution	email, téléphone
Alain	Le Courtois	ESCF	
Thierry	Demanche	ESCF	tdemanche@ccip.fr
Rolande	Ollitrault	ESPCI, 10 rue Vauquelin, 75005 Paris	Rolande.Ollitrault@espci.fr
Marie-Paule	Pardo	Faculté de pharmacie, 128 rue du Mont Cenis, 75018 Paris	01 42 54 61 53
Michèle	Auffret	Centre Ferrandi	
Eric	Trochon		troch@easynet.fr
Jacques	Hébert	F.C	
Eric	Robert	ESCF	
Thierry	De Contet	Toques françaises, Académie culinaire, Groupe Elixir	thierry.decontet@elior.com
Jean-Claude	Giron	ESCF	
Thierry	Jamardz		Thierry.Jamardz@libert

Gregory	Defontaine		ysurf.fr Greg.Nath@wanadoo.fr
Guy	Casalta	ESCF	
Benoit	Dellinger	ESCF	
Patrick	Svacha	ESCF	
Hervé	This	INRA/Collège de France	hthis@paris.inra.fr. 01 44 27 12 11 p. 1963 ou 06 86 49 89 01