

Compte rendu du Séminaire N° 17 de Gastronomie moléculaire

Tenu le :

16 mai 2002, de 16 à 18 heures

A :

École supérieure de la cuisine française, Centre Jean Ferrandi (28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris. Tel : 01 49 54 17 00. fax : 01 49 54 29 78)

Déroulement :

I. Introduction :

Les thèmes des séminaires ont été décidés au mois de juin 2001. Le calendrier est maintenant :

20 juin 2002 : Comment maîtriser l'onctuosité des béchamels?

La réunion commence par une présentation des « Ateliers de gastronomie moléculaire », qui ont été animés au Lycée Jean Quarré, à Paris, par René Le Joncour. Depuis décembre 2001, plusieurs chefs de travaux ou professeurs de cuisine ou de sciences appliquées ont la volonté de créer de tels Ateliers dans leur établissement. Se pose la question des protocoles à mettre en œuvre.

On convient que ces protocoles, qui seraient utilement mis en commun, peuvent être exécutés sur deux à quatre heures, selon les niveaux (Bac Pro, BEP, CAP).

Les élèves de tous les niveaux pourraient être concernés.

H. This signale que des professeurs lui ont demandé de mettre ces protocoles sur un site officiel : le site de l'INRA convient bien, puisque le Ministère de l'éducation nationale a signé le 14 mars 2002 une convention cadre de partenariat avec l'INRA sur ces questions de cuisine.

A propos des Comptes rendus des Séminaires, il est signalé que les projets de comptes rendus sont considérés comme définitifs quand aucun participant ne demande de rectification. Les rectifications envoyées dans les trois jours sont prises en compte, et donnent lieu à l'émission d'un nouveau compte rendu, considéré comme définitif.

II. Présentation de résultats relatifs aux questions posées lors des précédents séminaires.

II.1 A propos du sel sur la viande

Pas de nouvelles expériences.

II.2. A propos de la cuisson du chou fleur

Pas de nouvelles expériences.

II.3. Les blancs battus en neige

Pas de nouvelles expériences.

II. 4 A propos des blancs battus sucrés (meringue)

Pas de nouvelles expériences.

II.5 A propos de la cuisson des asperges

Pas de nouvelles expériences.

II.6 A propos de la cuisson de l'artichaut

Pas d'expérience supplémentaire.

II. 7 A propos de la cuisson des champignons sauvages

Pas d'expérience supplémentaire.

II.8 A propos du saumurage et du salage :

Pas de nouvelles expériences.

II.9 A propos du battage de la viande

II. 9. 1 Reçu de H. This :

Renseignements pris auprès de Joseph Culioli (INRA Clermont-Ferrand Theix) et de Jean-Pierre Frensia, les études que nous envisagions n'ont pas été faites.

II. 10. A propos de bisques :

Pas de nouvelles expériences.

II.11. A propos de tranchage de veloutés crévés :

Pas de nouvelles expériences.

II.12. A propos de l'omelette de la mère Poulard :

II. 12. 1. Reçu de Hervé Valdevit

Extraits du livre *L'histoire à table*, par André Castelot, Éditions Plon et Perrin.

« **POULARD (mère)** : Elle se nommait en réalité Annette BOUTIAUT et était née à NEVERS en 1851. Placée comme femme de chambre chez Édouard CORROYER, architecte en chef des monuments historiques, elle l'accompagna à l'abbaye du Mont-Saint-Michel lorsque le gouvernement décida de restaurer la célèbre abbaye. C'est là qu'elle rencontra, en 1872, Victor POULARD, fils du boulanger du Mont, et elle l'épousa le 14 janvier 1873, à Saint-Philippe-du-Roule, à Paris. C'est alors que le jeune ménage devint locataire de l'auberge de *Saint-Michel-Tête-d'Or*, située dans la Grande Rue du Mont-Saint-Michel. Après la suppression, en 1865, de la prison installée dans les bâtiments mêmes de l'abbaye, les pèlerins vinrent nombreux au Mont-Saint-Michel, mais la célèbre digue n'était pas encore construite. C'est le plus souvent en bateau que l'on se rendait à l'île. « La jeune hôtelière était perspicace », nous a raconté J. GERMA. Pour organiser sa fortune, il semble qu'elle n'eut qu'à observer. Les pataches parvenaient au Mont quand elles pouvaient, selon les marées, le temps, le bon vouloir des cochers, l'état de la grève. Les servantes des auberges, à l'aide de longues-vues, évaluaient le contenu des voitures. Au débarcadère, les *goglus* (variétés de rabatteurs, pisteurs, bonimenteurs, etc.) créaient un tumulte indescriptible ; à grands renforts de cris, d'appels, on empoignait les voyageurs. Tirailés, résignés ou amusés, les visiteurs, finalement, se laissaient conduire.

À *Mont-Saint-Michel-Tête-d'Or*, Mme POULARD, en manches et tablier de lustrine, les accueillait avec le plus gracieux sourire, qui donnait aux étrangers l'impression d'être en famille, et sans détours elle disait :

« Avez-vous fait un bon voyage ? Vous devez avoir faim ? Passez vite à table, mangez bien, etc. » Le problème était que les voyageurs parvenaient au Mont, affamés, à n'importe quelle heure, qu'il fallait sans attendre leur donner un plat chaud ; en somme, il fallait improviser quelque chose. Mme POULARD comprit que l'omelette seule pouvait convenir à la solution de ces problèmes.

Et c'est ainsi que la mère POULARD, grâce à son omelette, entra dans l'histoire.

Il faut voir au restaurant de la mère POULARD la confection de l'omelette pour en comprendre le secret qui réside principalement en l'emploi d'une poêle à long manche placée sur un bon feu de bois. De ce fait, l'omelette cuit de tous les côtés. Que n'a-t-on pas raconté sur ce triomphe de la mère POULARD ? On a parlé de quelques blancs montés en neige et ajoutés aux œufs entiers, on a prétendu aussi qu'elle mettait un verre de crème dans ses œufs.

- Pouvez-vous croire, déclarait Mme POULARD, que j'aurais perdu tous ces blancs ! Quant à la crème, pure invention. Ce qui est vrai, c'est que nous avons le meilleur beurre du pays, et que nous n'y regardons pas, nous ne le faisons pas roussir dans la poêle - et surtout nous nous gardons de trop cuire.

Vous opérez donc de la manière suivante : Vous sortez vos œufs du réfrigérateur, deux à trois heures auparavant afin qu'ils ne soient pas glacés, vous les montez onctueux et mousseux. Vous faites fondre - et non cuire - du beurre salé, vous versez votre omelette que vous cuisez doucement. Vous la retirez du feu de temps en temps pour éviter les coups de feu et la faire souffler. Détachez bien les bords au cours de la cuisson, vous la faites glisser dans un plat comme un chausson et vous servez sans attendre.

Terminons en précisant qu'Annette POULARD mourut le 7 mai 1931. Elle est enterrée auprès de son époux, au petit cimetière du Mont. »

Alain Drouard signale une analogie entre la mère Poulard et les mères lyonnaises : ce sont toutes des femmes qui se sont installées à leur compte, en raison d'une émancipation des cuisinières bourgeoises.

II. 13 A propos des ustensiles en cuisine :

II. 13. 1. Suite du séminaire :

H. This signale que la Société Kitchen Aid veut rééditer le Séminaire extraordinaire aux Etats-Unis, en partenariat avec le Culinary Institute of America.

La date serait fixée prochainement, en octobre 2002.

II. 13. 1. Reçu de Vincent Bricout :

Les études statistiques sur les durées des gestes culinaires sont en cours. L'équipe de six personnes qui est au travail a distingué quatre parties : préparation, avant cuisson, en cuisson, après cuisson.

Les participants discutent longuement le protocole retenu.

On évoque notamment le problème des examens et concours, où les temps sont mesurés.

Camille Duby signale que, pour une exploitation statistique facilitée, chacun doit faire les gestes à son rythme, avec mesure des temps.

L'industrie a déterminé des temps élémentaires pour les diverses opérations, mais on observe que ces temps n'ont rien à voir avec les temps domestiques : les méthodes, les objectifs, les conditions d'exécution sont différents, de sorte que le travail évoqué s'impose.

II. 14 A propos du flambage des vins de cuisson :

II. 14. 1 Reçu de Bertrand Simon :

B. Simon et 12 de ses élèves ont exploré le flambage du vin, flambé ou non, dans une casserole éventée, avec addition ou non de sel (vin salé) ou de sucre (poire au vin).

Les tests n'ont pas montré de différence, mais la méthodologie triangulaire n'a pas été mise en œuvre.

Il est convenu qu'une présentation de cette méthode des tests triangulaires sera présentée en une demi heure, lors du prochain séminaire, par Joseph Hossenlopp.

II.14.2 Reçu de Christophe Lavelle

L'expérience qui a été faite visait à connaître l'appel d'air qui est provoqué par le flambage : l'échauffement dû à la flamme contribue-t-il à augmenter l'évaporation de l'alcool et de la sauce flambée ?

Première expérience :

1. A température ambiante (23°C), cet éthanol (Prolabo, 95°) s'évapore à température ambiante : 25% d'évaporation.
2. A température ambiante (23°C), mais avec un ventilateur soufflant parallèlement à la surface, l'évaporation (éthanol Prolabo, 95°) est supérieure : 90%.
3. Flambage à froid : la flamme (bleutée) qui s'élève au-dessus d'une surface tranquille (température pas mesurée) conduit à une évaporation complète (100%) de l'éthanol (Prolabo, 95°, 4 ml) en 50 s.
4. Flambage à chaud : expérience sans résultat, le bécher ayant éclaté.
5. Flambage de Metaxa (alcool grec) dans une casserole, sur une plaque électrique stabilisée (flux thermique non mesuré) : 40 ml atteignent l'ébullition après 25s. Après flambage pendant 45 s, on récupère 12 ml. L'expérience est répétée avec le même résultat. 70 % du liquide est évaporé, le résidu est de couleur marron
6. Chauffage du même Metaxa sans flamme : ébullition pendant 45s, on récupère 22 ml, soit seulement 50 % de liquide évaporé, le résidu est beige clair.

II. 14. 3 Suite de la discussion :

On voit que le flambage élimine l'alcool qui donne une impression d'acidité en bouche, en même temps qu'il accélère un peu l'évaporation (pour les alcools)

Depuis le séminaire, H. This a mesuré la température à la surface de l'alcool qui flambe : elle est de l'ordre de 80°C.

H. Valdevit signale que le Larousse gastronomique indique que « le flambage consiste à mettre l'alcool préalablement chauffé sur une préparation ». On s'interroge sur le chauffage préalable.

Yves Dumont signale que les Américaines se font par flambage de carapace d'étrilles ou de homard au Cognac.

Christophe Lavelle signale que plusieurs sites Internet consacrés à la cuisine conseillent de ne pas flamber dans les poêles antiattachantes. Toutefois il est observé qu'aujourd'hui, le Teflon est injecté et cuit à 1200°C. On voit mal la raison de ce conseil.

II. 15. A propos des crèmes anglaises :

II.15.1 Reçu de Lucile Bigand

Dans le classeur "Cuisine réfléchie", réalisé à l'Académie de Limoges, nous avons abordé le thème des crèmes anglaises, et les questions qui nous avaient parues les plus importantes à traiter avec les élèves pour les aider à la compréhension des différents phénomènes physico-chimiques étaient les suivantes (fiche n° 6) :

- combien d'oeufs faut-il utiliser pour réaliser une crème anglaise ?
- quelle est l'influence de l'oeuf entier ou d'une partie de l'oeuf dans une préparation à base de lait ? (expériences avec pot de crème -jaunes-, crème renversée -oeufs entiers-, et lait chaud + blanc d'oeuf, cuits au bain marie)
- pourquoi est-il préférable d'utiliser un lait riche en matière grasse pour réaliser une crème anglaise ?

D'autre part, mon collègue de pâtisserie Benoit Macetti ne blanchit jamais les jaunes et le sucre, parce que le résultat est le même, dit-il (je ne vois pas de modification notoire moi non plus). Il me dit qu'il cuit la crème le plus "doucement" possible, en remuant de temps en temps à la spatule pour obtenir une crème onctueuse et qui ne fasse pas trop de mousse ; d'après lui, la disparition de la mousse est un indicateur de cuisson.

Personnellement, je cuis à feu vif et au fouet puis je passe un coup de mixer. En questionnant autour de moi les différents enseignants, je peux résumer en disant que leur pratique est différente chez eux et face aux élèves : chez eux ils font comme moi, à quelques variantes près. Face aux élèves ils appliquent les recettes traditionnelles, pas par conviction mais par peur des "représailles" des professionnels qui viendront justifier pour les examens !

J'étais déjà convaincue de la nécessité de faire évoluer les mentalités, mais cette fois c'est vraiment trop révélateur pour que je laisse passer cet exemple.

II.15.1 En cours de séminaire :

On discute l'état microscopique de la crème anglaise. H. This signale que c'est surtout une suspension, avant d'être une émulsion (photographies sur demande).

D'autre part, si l'on a étudié le grumelage, on n'a pas regardé l'état microscopique de crèmes anglaises pour lesquelles on a fait ou non le ruban .

On discute aussi le résultat sensoriel de telles crèmes et J. Hossenlopp propose d'organiser, pour le séminaire suivant, un test sensoriel triangulaire, en relation avec l'ESCF.

On discute aussi la température nécessaire pour la cuisson des crèmes anglaises. La température de 82°C est classique, mais rien ne prouve qu'elle s'impose.

On prévoit des tests selon la température.

III. Thème du séminaire numéro 17 : comment maîtriser l'onctuosité des béchamel

III.1 Reçu de Hervé Valdevit :

On discute l'orthographe de la célèbre sauce : doit-on dire béchamelle, comme au XVIIIe siècle, béchamel au masculin, alors qu'une sauce est féminine, ou bien encore béchameil, du nom de son inventeur, le marquis de Béchameil ?

Ce dernier prête également à controverse : Béchameil créa-t-il la sauce de ses propres mains, ou doit-on l'attribuer plus simplement à son cuisinier ? Dans leur *Guide Gourmand de la France*, Henri GAULT et Christian MILLAU penchent pour la seconde solution, et citent à l'appui de leur thèse une phrase – jalouse – prêtée au duc d'Escars :

– J'avais fait servir des émincés de volaille à la crème cuite depuis plus de vingt ans avant la naissance de ce petit Béchameil, et pourtant, je n'ai jamais eu le bonheur de donner mon nom à la moindre sauce –

Qui était ce marquis de Béchameil ? Ancien maître d'hôtel de Louis XIV, fort dans les affaires selon Saint-Simon, il passait pour avoir fait fortune sous la Fronde. Il fut également surintendant de la Maison de Monsieur, et très considéré par ce dernier. Ses goûts ne se portaient pas uniquement sur les ragoûts, comme on disait alors des plats en sauce. Gourmet, il l'était certainement, il « faisait une chère délicate et choisie en mets et en compagnie », dit encore Saint-Simon, mais il aimait aussi beaucoup les « tableaux, pierreries, meubles, bâtiments et jardins », et il avait grandement contribué à l'aménagement du château de Saint-Cloud.

Il n'était pas seulement fort riche, mais de plus il était très bel homme. Malheureusement il le savait, et se rendit ainsi définitivement ridicule par sa bizarre prétention de ressembler au duc de Gramont. Cela lui valut la mésaventure contée encore par Saint-Simon dans ses « mémoires » : « Le comte de Gramont le voyant un jour se promener aux Tuileries, voulez-vous parier, dit-il à sa compagnie, que je vais donner un coup de pied au cul à Béchameil, et qu'il m'en saura le meilleur gré du monde ? En effet, il l'exécuta en plein. Béchameil, bien étonné, se retourna et le comte de Gramont se met à lui faire de grandes excuses sur ce qu'il avait pris pour son neveu. Béchameil fut charmé, et les deux compagnies encore bien davantage. »

Faite ou non par ce père supposé, la sauce à l'origine se préparait suivant la recette suivante, citée par Georges et Germaine BLOND : « Dans une casserole, mettez trois ou quatre pains de beurre avec un peu de persil, ciboules, échalotes hachées, du sel, du poivre concassé, un peu de muscade, de la farine pour lier, mouillez de bonne crème. Tournez sur le feu pour lui faire prendre consistance. » Les herbes ont disparu, ensuite le lait a été ajouté, pour donner la béchamel actuelle.

Au XIXe siècle, on faisait encore pour le veau, les volailles et les poissons une béchamel maigre héritée du siècle précédent, assez curieuse : « Mettez dans la casserole un morceau de beurre frais, avec deux cuillerées à bouche de farine. Délayez ensemble. Mouillez d'eau. Ajoutez sel, clous de girofle, persil, deux oignons, grenouilles, débris de carpe, de brochet, d'anguille ou de lotte, et faites cuire. La cuisson faite, passez au tamis. Joignez une demi-chopine de crème très épaisse. »

Personnes ayant rempli une fiche de présence, lors de ce séminaire, ou lors d'un des séminaires précédents :

PrénomNom	Institution	Fonction	Adresse	Téléphone	Em
Jacques Adda	Soparind Bongrain	Conseiller scientifique	42 rue Rieussec, Viroflay ou 6 rue du Maréchal Joffre, Versailles	01 34 58 65 47 ou 01 39 53 30 75	
Muriel Arnet	Lycée professionnel	Professeur de cuisine	6 avenue de Bouvereuil, 94370 Sucy en Bry	01 49 82 78 12	
Michèle Auffret	Centre Ferrandi	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Bernard Aurouze	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 514 282 5110 ; fax : 514 873 5008	caoc
Bernard Aurouze					
Didier Averty	ESCF, Centre Jean Ferrandi	Professeur de pâtisserie	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Michel Bazin	GRETA	Consultant, conseiller technique restauration	10 rue Napoléon Bonaparte, 91070, Bondoufle	01 60 86 79 30 ou 06 11 20 68 34	
Jean Bardy	Gaz de France	Chercheur			jea om
Benedict Beaugé	Miam Miam Com	Journaliste	46 rue de Lourmel, 7015 Paris	01 45 79 83 00	bbe mia cor
Eubé Belle de Ortiz Sotelo	Université Paris I, ESCF Ferrandi	Enseignant chercheur	270 avenue Louise, 1050 Bruxelles	00 32 264 09 887	
Laurence Bellissen	Danone	Ingénieur recherche et développement	15 avenue Galilée, 92350 Le Plessis Robinson	01 41 07 88 56	lbe lbe
Lucile Bigand	Lycée hôtelier	Chef de travaux	13 rue Farge, 87120 Eymoutiers	05 55 35 48 00 p699	luc lim
Claude Biran	Ex Université Bordeaux I, départemen t de chimie	Professeur de chimie	27 rue Pierre Curie, 33400 Talence	05 56 80 64 59	bir
Nathalie Boucton		chimiste	64 rue Billancourt, 92100 Boulogne	01 41 31 38 15	nbo
Jean-Marie Botte		Coordonateur normalisation			jea ma om
Emmanuel Bouvie	Institut	chimiste	148 rue de Lourmel,	01 45 58 08	em

el	r	Curie (UMR 176 CNRS Université Paris 8		7505 Paris et 26 rue d'Ulm, 765005 Paris 2 rue de la Liberté, 93528	89 ou 01 42 34 66 60 01 49 40 65 00 ou 06 81 31 39 29	fr vin
Vincent	Bricout		Académie des arts et sciences du goût Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 514 282 5110 ; fax : 514 873 5008	ca
Paul	Caccia	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Guy	Casalta			35 avenue George V, 75008 Paris	01 53 23 78 64	Don ryc cec
Pierre-Dominique C.	Cecillo Chanrock	Hôtel Prince de Galles ESCF	Chef de cuisine Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Céline	Charvet		Formulatrice	12 bis avenue de Clichy, 75018 Paris	01 42 93 53 12	cel
Gilles	Chesneaux	Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01 43 80 40 61	res
Aline	Cocharod		journaliste	52 rue de Bourgogne, 75007 Paris		alin
Christiane	Conticini	Restaurant La Table d'Anvers	Restaurateur	2 place d'Anvers, 75011 Paris	01 48 78 35 21	
Rossana	Cosenza	Université Pierre et Marie Curie ESCF	Etudiante	59 boulevard du midi, 93340 Le Raincy		
Christiane	Crevaisier		Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Thierry	De Contet	Toques françaises, Académie culinaire, Avenance (Groupe Elier)	Chef de cuisine	37 rue Louise Weiss, 75013 Paris	01 44 06 77 99	thie m
Pierre	Coste	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 49 66 49 20	pie piri Gre
Gregory	Defontaine	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	Greg.Nath@wanadoo.fr	
Benoit	Dellinger	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Thierry	Demanche	ESCF	Directeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	td

Marc Desportes			Ingénieur	83 boulevard Lenoir	01 47 00 42 75	ma
Margerie Decoux	France inter		Journaliste	116 avenue du Président Kennedy, 75016 Paris	01 56 40 39 82	ma ofra
Denis Doizi	CEA		Chercheur	DPC/SCPA, 91191 Gif sur Yvette	01 69 08 65 82	ddo
David Douyère	Université Paris XIII		Enseignant, éditeur	134 rue Saint Maur, 75011 Paris	01 43 38 73 25	dav m
Danielle Duchault	EDF			20 bis rue Pierre Loti, 94290 Villeneuve le Rois	01 45 97 49 11	
Alain Drouard						adr
Camille Duby	INA-PG		Professeur	16 rue Claude Bernard, 75005 Paris	01 44 08 16 70	dub
Yves Dumont	Société Mane		Conseiller culinaire	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	06 73 67 25 81 ou 01 60 95 07 00	Yve
Jacques Dumonceau	Faculté des sciences de Reims		Professeur	Faculté des sciences de Reims, Moulin de la Housse, 51100 Reims		Jacq -rei
Albert Duquenoy	ENSIA		Enseignant Chercheur	1 avenue des Olympiades, 91744 Massy	01 69 93 50 74	duo
Gilles Errieau			Medecin	135 rue d'Alésia, 75014 Paris	01 40 44 75 84	gill
Pascal Duquesne	Gaz de France		Chercheur		01 49 22 50 33	pas anc
Christophe Escudé	Biochimiste		CNRS	Muséum national d'histoire naturelle, 18 rue Rambuteau, 75001 Paris	01 40 79 37 74 ou 01 42 77 59 93	esc
Giovanni Estève	La Tables d'Anvers		Cuisinier	2 square d'ANvers, 75011 Paris	01 48 78 35 21	
Luc Eveleign	Institut national agronomique Paris Grignon (INA-PG)		Enseignant chercheur	16 rue Claude Bernard, 75005 Paris	01 44 08 16 43	eve
Pierre Gagnaire	Restaurant Pierre Gagnaire		Cuisinier	6 rue Balzac, 75008 Paris	01 58 36 12 50	
Pierre-André Galy	Académie nationale de cuisine (ANC)		Ingénieur chimiste	159 rue Manin, 75019 Paris	01 42 03 70 52	
Philippe Gardette	Académie nationale de cuisine		chef consultant	11 rue Jacques Brel, 93330 Nevilly sur Marne	01 49 44 006 92	
Nathalie Geffroy	Société Mane		Technicienne Application	43 allée du 12 février 1934, Noisiel,	01 60 95 07 00	min

Anne-Marie	De Genness	Le boudin sauvage	Chef propriétaire	77437 Marne la Vallée 6 rue de Versailles, 91400 Orsay	01 69 28 42 93	
Jean-Claude	Giron	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
André	Gervat	CEA	Directeur de recherche	8 chemin de Rambouillet, 78340 Les Clayes sous bois		
Jean-Claude	Giron	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 29 40	
Madeleine Sylvaine	Grobon Godard	Lycée Montmorency	Profesdur	46 rue Caron, 77610 Marles en Brie	01 64 42 65 33	
Michel	Grobon	Académie nationale de cuisine	Chef Consultant	46 rue Caron, 77610 Marles en Brie	01 64 42 65 33	
Michel	Grossmann	Education nationale	Conseiller du recteur/responsable de formation	Lycée Jean Vilar, rue de la Gare, 03120 La Courneuve	01 48 33 10 07	
Laurence	Guillerme	Loeul&Piriot	Ingénieur qualité	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 49 66 49 20	lau et-p
Jean-Pierre	Guillerme	Education nationale	Enseignant formateur	4 rue des Rhododendrons, 56530 Quéven	02 97 05 38 22	jea ren
Raphaël	Haumont	Ecole centrale de Paris	Doctorant	17 avenue Fragonard, 91 000 Evry	01 60 79 20 60	ha
Jacques Jacqueli	Hébert Hénardne	F.C Die Zeit	Historienne	25 rue de Vaugirard, 75015 Paris	01 42 22 27 37	je
Thierry	Jamardz	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	Thi rf.fr
Claudine	Keller	CEA	Communication	108 rue d'Alésia, 75014 Paris	01 45 42 80 33	kel
Véronique	Keller	Société PPS Mane	Responsable recherche et développement	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	01 69 95 07 00	ven m
Carole	Kohler	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 49 66 49 20	car piri cko
Nora	Koechlin	CEA-CNRS				
Yves	Koechlin	CEA				
Mariann	Koechli		Céramiste			

en	Alexander	Cité des sciences	bibliothécaire	26 rue des boulangers, 75005 Paris		A.K
	Michel Kremer	Société Michel Kermer SA	Chef d'entreprise	ZI Les Narrons, 36200 Argenton sur Creuse	06 07 60 00 07	pat oo.
	Marie-Luce	Société Mane-Lyraz	Responsable R&D	ZAC du Mourillon, 56530, Quéven	02 97 80 12 60	
	Laurence Ladet	Avenance Entreprises, Toques françaises	Diététicienne	131 b rue du Général Leclerc	01 56 83 98 80	lau om
	Patrick Lasne	Groupe Danone	Technicien pâtissier	15 avenue Galilée, Le Plessis Robinson 92350	01 41 07 84 00	Pla
	Bernard Launay	ENSIA, Massy	Enseignant chercheur	1 avenue des olympiades, 91 742 Massy	01 69 93 50 19	lau
	Christophe Lavelle	Equipe Biochimie de la Chromatine, INSTITUT JACQUES MONOD, Universites Paris 6 et 7	doctorant	Tour 43 (1er etage), 2 place Jussieu 75251 PARIS Cedex 05	(0)1 44 27 61 16	lav
	Denis Leclerc	Restaurant Doradillo	Chef de cuisine	28 route de Versailles, Louveciennes	01 39 18 12 21	
	Karine Le Bris	Service consommateur, relations culinaires Nestlé France ESCF		7 boulevard Pierre Cardé, BP 900, Noisiel, 77446 Marne la Vallée cedex 2	01 60 53 40 22	Kar
	Alain Le Courtois		Directeur de département à l'ESCF	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
	René Le Joncour	Lycée hôtelier Jean Quarré	Professeur de cuisine	12 rue Jean Quarré, 75019 Paris	01 44 84 19 31	r.le
	Ghislain Lepetite	ESCF	Professeur de sciences	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 28 88	gle
	Nicolas Lesueur	Restaurant La Table d'Anvers	Cuisinier	2 place d'Anvers, 75011 Paris	01 48 78 35 21	
	Jean-Pierre Lepeltier	Hôtel Clarion Saint James et Albany	Chef de cuisine	13 rue de la Tour des Dames, 75009 Paris		jea pie tjar

Jean	Laeuffer		Consultant colorants	19 rue du Général Bertrand, 75007 Paris	06 73 86 91 18	jea
Anne-Maire	Loireau	Faculté de pharmacie	Maitre de conférence	4 avenue de l'Observatoire, 75006 Paris	01 46 42 61 21	loir par
Mathilde	Loing	SODEXHO	Directeur de projet, R&D	3 avenue Newton, 78180 Montigny le Bretonneux	06 62 05 06 88	ma fr.c
Jean-Pierre	Lucas	SODEXHO	Responsable culinaire, R&D	3 avenue Newton, 78180 Montigny le Bretonneux	01 30 85 99 41	jea -fr.
Anne-Marie Rémy	Loireau Lucas	Faculté de pharmacie CATE Marketing	Maître de conférence Directeur	1 rue Agathe, 92300 Puteaux	01 42 44 91 90	loir par cat ma
David	Marseault	HEI, Département de chimie	Enseignant chercheur	13 rue Toul, 59046 Lille	03 28 38 48 58	dav
Christine	Martel	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 514 282 5110 ; fax : 514 873 5008	cac
Carine	Masson		Etudiante	32 rue des fossés Saint Bernard, 75005 Paris	01 43 29 60 23	car
Didier	Mathray	Restaurant Pierre Gagnaire	Chef pâtissier	44 rue Brunel, Paris	01 44 35 18 25	ma
Robert	Méric	Collège de France	Chimiste	17 rue Jules Vallès, 98400 Villejuif	06 84 50 45 86	rme
Dominique	Michel		Historienne	13 bis rue de la Bourgogne, 94440 Villecresnes	01 45 69 95 86	don s.c
Valérie	Michaut	Ecole nationale supérieure de chimie de Paris	Elève ingénieur ENSCP	78 avenue de Suffren, 75015 Paris	01 45 67 52 29	vm
Gaëlle	Naux	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 49 66 49 20	gae piri gna Chr par
Christiane	Miotto	Rectorat de Paris		94 avenue Gambetta, 75020 Paris	01 44 62 40 41	jea cla e.c
Jean-Claude	Molla	Gaz de France				jea cla e.c
Claude	Oliveau		Musicien Luthier et auteur	17 rue Gerbert, 75015 Paris	01 48 28 45 51	
Rolande	Ollitrault	ESPCI, Laboratoire	Enseignant Chercheur	10 rue Vauquelin, 75005 Paris	01 40 79 46 28 ou 47 50	Rol

		Céramique et matériaux minéraux, UMR 7574				
Pierre	Pabst		Académie nationale des arts et sciences du goût	10 rue Daru, 75008 Paris	01 47 63 82 23	pie
Marie-Paule	Pardo	Faculté de pharmacie, DGAL	Chercheur	128 rue du Mont Cenis, 75018 Paris	01 42 54 61 93	
Mariann	Parel		Ingénieur	251 rue de Vaugirard, 75015 Paris	01 49 55 49 40	ma e.fo
Karine	Pertays	Université Pierre et Marie Curie	Etudiante chimie physique	33 square Dufourmantelle, 94700 Maison Alfort	01 43 76 04 68	kar eu.
Laurence	Pentecôte	Chambre syndicale de la haute cuisine française	Secrétaire	123 rue des Dames, 75017 Paris		
Alba	Pezone		Formation continue	7 rue Perdonnet, 75010 Paris	01 40 38 91 01	alb
Minh	Phan	Société Mane	Aromaticienne	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	06 11 04 28 43 ou 01 60 95 07 00	Min
Olivier	Pichot	Gourmet Consultants	Consultant gastronomique	La Gaiement, 72110 St Célérin	02 43 29 48 91	opi o.fr
Patricia	Pineau	L'Oréal recherche	Directeur de la communication	90 avenue du général Roguet, 92 Cligny	01 47 56 44 04	ppi .co
Jean-Michel	Plat	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Xavier	Poirier	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Norbert	Ribemont	Doradillo	Restaurateur	28 route de Versailles, Louveciennes	01 39 18 12 21	ena
Fabrice	Richard	Danone	Technicien Pâtissier	15 avenue Galillée, 92350 Le Plessis Robinson	01 41 07 84 20	fric
Hubert	Richard	ENSIA	Professeur Chimie des Arômes	1, avenue des Olympiades, 91744 Massy	01 69 93 50 25	hm
Yolanda	Rigault	Cis bio	Ingénieur biochimiste	48 allée de la Blancharde, 91190 Gif sur Yvette	01 60 12 14 05	yola fr
Eric	Robert	ESCF	Professeur de	28 rue de l'Abbé	01 49 54 17	

			cuisine	Grégoire, 75006 Paris	00	
NathalieRobert		Restaurant Pierre Gagnaire	Pâtissière	5 rue des Couronnes, 75020 Paris		nat
Michel Roncière		Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01 43 80 40 61	res
Marie-Schroeder		CEA	économiste	38 rue Fessart, 92100 Boulogne	01 46 03 67 20	mh
Hélène Samuel		Spoonfool	Conseil en gastronomie et restauration	28 bis rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris	01 44 07 34 32	hsa
Philippe Salomon		ESCF	professeur	28 bis rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris		phs
Chantal Sadion		Collège Le Soler (66)	Enseignante			Cha fr fran
Philippe Schroeven		Saisonnier cuisiner	Cuisinier	14 rue Yvonne le Tas, 75018 Paris		
Marie Ségál		Restaurant Pierre Gagnaire	Relation presse	5 avenue Bretteville, 92200 Neuilly	06 80 30 01 06	ms
Maryse Sergis		Le particulier	journaliste	21 boulevard Montmartre, Paris	01 40 10 71 99	ms
Emmanuel Serpin		PJB Conseil/ Les frères Blanc	Adjoint Hygiène Qualité	6 boulevard des Capucines, 75009 Paris	01 44 71 85 03	em .ne ese
Benoit Siaud		Fimatex	Marketing	12 rue Pierre Demours, Paris	06 08 75 95 05	sia
Bertrand Simon		Lycée professionnel M. Servet	Professeur de cuisine	52 rue P. Becquet, 59700 Marcq en B.	03 20 13 01 53 ou 06 68 20 87 08	the http
Laurent Soliveres		Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01 43 80 40 61	res
Patrick Svacha		ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	
Colette Thiébault		Lycée Jean Quarré	Professeur	12 rue Jean Quarré	01 43 66 23 90	and
Hervé This		INRA/ Collège de France	Physico-chimiste INRA (direction scientifique Nutrition humaine et sécurité des aliments)	11 Place Marcellin Berthelot, 75005 Paris	hthis@paris.inra.fr. 01 44 27 12 11 p. 1963 ou 06 86 49 89 01	hth 27 49
Frédéric Thomas		Avenance Entreprise	Chef de cuisine	La Défense 6, 1 place de la coupole, 92 Paris La Défense	06 61 11 86 06	
Eric Trochon		ESCF	Cuisinier, Professeur	12 rue G. Bobillot, 93100 Montreuil	01 49 54 17 00 ou 06 07	tro

M.	Timme	retraîtée			12 08 81	
Hervé	Valdevit	Rectorat de Paris	Technicien restauration	94 avenue Gambetta, 75020 Paris	01 44 62 40 41	her
Jean	Vasseur	ENSIA		1 avenue des Olympiades, 91744 Massy	01 69 93 50 51	vas
Philippe	Verger	INRA, DS NHSA	Directeur de recherche	147 rue de l'Université, 75007 Paris	01 42 75 94 93	ver
Sylvie	Verrier	CFA Pâtisserie	Enseignante	19 rue Mouhet, 75019 Paris	06 18 94 13 09 ou 01 42 39 22 97	Ver
Rémy	Vincen	AFPA	Professeur de restauration	9, rond point de la Chasse, 95250 Beauchamp	06 76 74 44 70	dal
Patrick	Vroux	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 49 54 17 00	pvr
Isabelle	Walter	L'Oréal recherche	Responsable Communication	90 rue du Général Roguet, 92 Clichy	01 47 56 71 63	iwa om
Giselle	Weiss		Journaliste	Ochsengasse 14, 4123 Allschuhl, Suisse	00 41 61 482 2041	wei