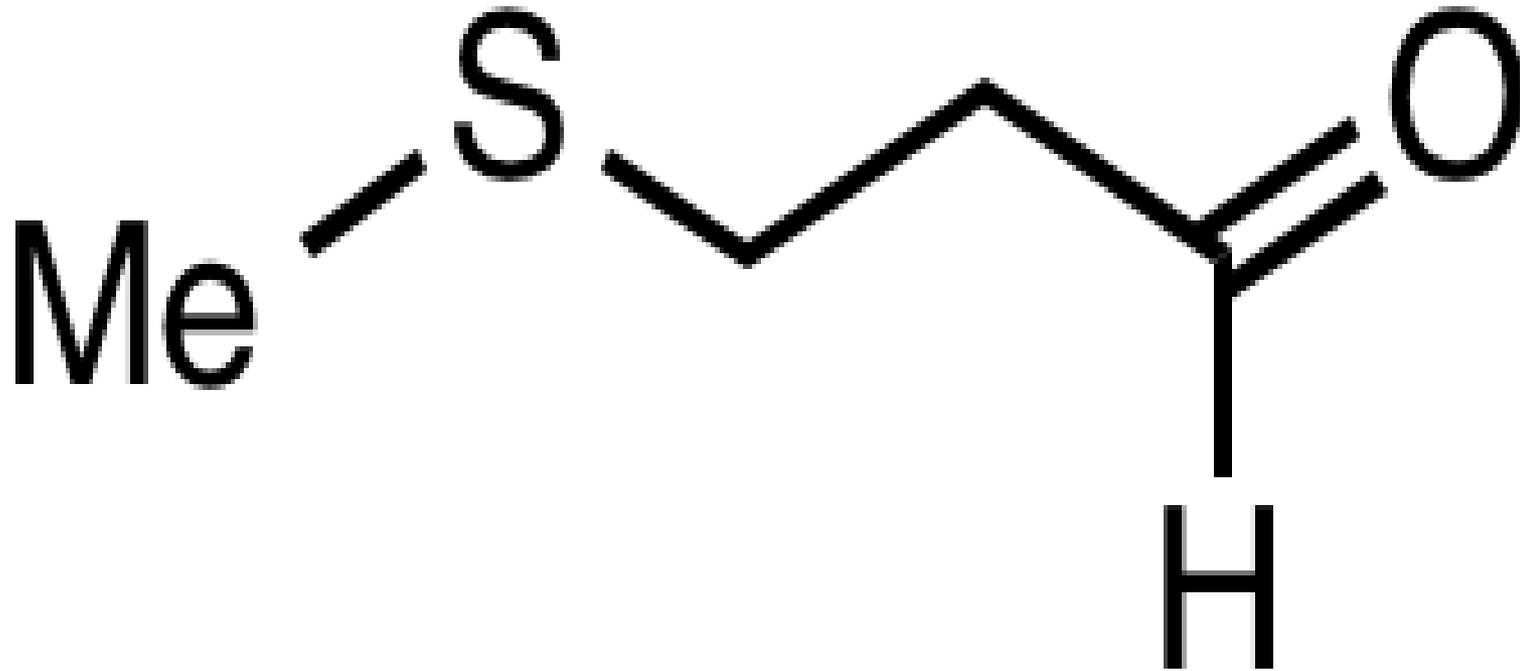


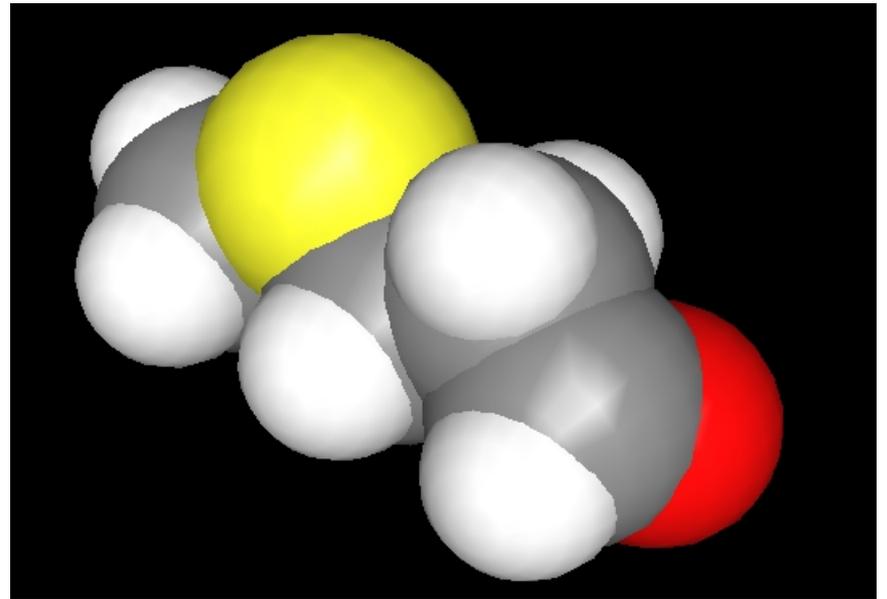
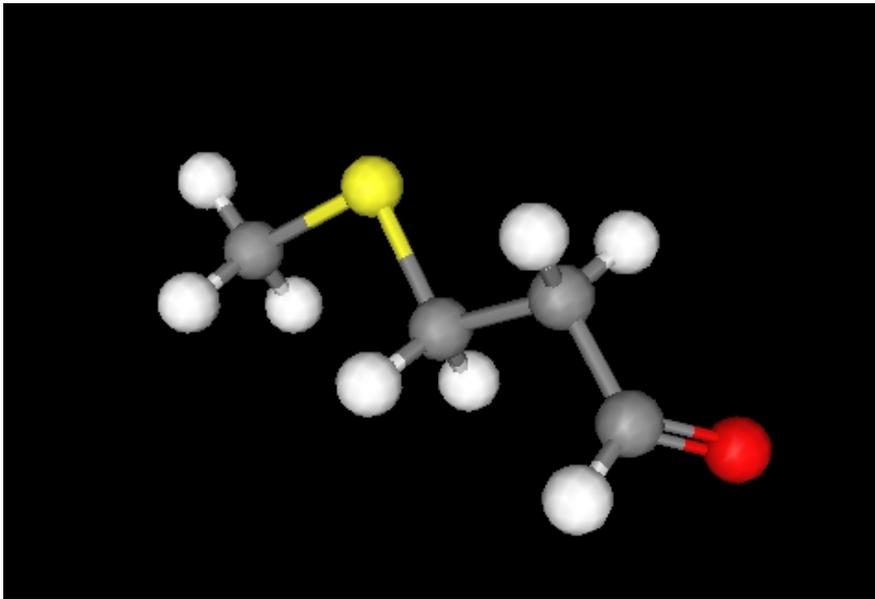
Second International Contest on Note by Note Cooking



Le méthional, un composé odorant humble



D'autres vues



Les candidatures

- Quelques chiffres
- Envoi des échantillons
- Répartition des dossiers
- Sélection

Le jury

Michel Nave (Pierre Gagnaire)

Dominique Delfaud (Mane)

Pierre-Dominique Cécillon (Toques Blanches
Internationales)

Odile Renaudin

Yolanda Rigaut

Hervé This

Le règlement pour 2014

- Envoyer une recette mettant en œuvre du méthional

- Critères d'évaluation :

Faisabilité, reproductibilité.

Présence de méthional.

Originalité de la mise en œuvre du méthional.

L'utilisation de composés purs sera préférée à l'utilisation de fractions.

Evidemment, les réalisations ne devront pas être toxiques

La complexité gustative sera privilégiée : on notera mieux un aliment qui aura, saveur, odeur, couleur, consistance, forme, stimulations trigéminales...

Merci à nos partenaires

- Groupe Jean Mane SA et fils
- Editions Belin
- Revue Pour la Science
- Société Louis François
- Pierre Gagnaire

Vive la gourmandise éclairée !



herve.this@paris.inra.fr