

Compte rendu du Séminaire N° 9 de Gastronomie moléculaire

Tenu le :

20 septembre 2001 , 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 participants du dernier séminaire de l'année universitaire 2000-2001 ayant décidé que le Séminaire de gastronomie moléculaire devait se poursuivre, on choisit de conserver les mêmes heures et dates : les réunions continueront de se tenir le troisième jeudi de chaque mois, de 16 à 18 heures (sauf en juillet et en août).

Autrement dit, le prochain séminaire aura lieu le jeudi 18 octobre 2001.

D'autre part, on rappelle que les personnes qui présentent des résultats ou les communiquent pour ces comptes rendus sont responsables des informations qu'ils donnent. La publication dans ces comptes rendus s'effectue après commentaire du groupe, mais sans analyse par des rapporteurs.

Les thèmes des séminaires ont été décidés au mois de juin 2001, mais des modifications ont été nécessaires, car les équipementiers, que l'on prévoyait d'inviter le 15 novembre, n'étaient pas prêts. On a repoussé au 15 mars le séminaire extraordinaire et décalé les autres séminaires :

18 octobre 2001 : Saumure et salage des viandes et des poissons (intervenant : scientifiques de l'Ifremer)

15 novembre 2001 : Battre la viande l'attendrit-elle ? (Joseph Culioli, INRA Theix)

20 décembre 2001 : Le brunissement des carapaces de crustacés (intervenant M. Dommard)

17 janvier 2002 : Le tranchage des velouté de poisson crémé qui bouillent : comment l'éviter? (Intervenant : M. Maubois, INRA Rennes)

21 février 2002 : L'omelette de la mère Poulard : comment l'obtenir? (M. Anton)

21 mars 2002 : Séminaire extraordinaire (une journée complète), sur le thème « quelques gestes, quelles opérations, quels matériels seraient utiles, comment les obtenir ». On envisage le programme suivant : 10 h 00 - 11 h 00 : Recensement des gestes effectués en cuisine ; 11 h 00 - 13 h 00 : évaluation des matériels existants ; 13 h 00- 14 h 30 : déjeuner ; 15 h 30 - 17 h 30 : discussions « les besoins identifiés sont-ils correctement satisfaits, sinon pourquoi, et comment pallier les insuffisances ? ». On annoncera largement cette journée (ANEPHOT, AFLITH, professeurs associés du Centre Ferrandi, chefs ...).

18 avril 2002 : Le flambage des vins de cuisson est-il utile? (D. Dubourdiou, Bordeaux)

16 mai 2002 : La crème anglaise : faut-il vraiment fouetter jaune d'oeuf et sucre avant de cuire? Comment éviter le moussage?

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

Des noms sont indiqués entre parenthèses : ce sont ceux de spécialistes des sujets traités, qu'il est prévu d'inviter.

Puis diverses initiatives sont présentées :

* Ateliers expérimentaux du goût : sous l'égide du Ministère de l'éducation nationale, on réintroduit la cuisine dans les écoles primaires, en l'alliant à la science ; ces ateliers sont accessibles à l'adresse <http://crdp.ac-paris.fr>.

* Explorations expérimentales du goût (Ministère de l'éducation nationale), en fin de préparation : c'est la suite des Ateliers expérimentaux du goût, pour les collèges et lycées professionnels.

* Dictons et plats patrimoniaux (Académie de Paris), en cours : projet pluridisciplinaire (histoire, géographie, lettres, sciences, arts plastiques...) pour les collèges.

* Initiatives dans les cantines scolaires de l'Académie de Créteil : Marcel Grossman cherche à faire avancer le projet, mais il n'a pas de réponse du Ministère.

* Fête de la science :

- Rolande Olitrault et Marie-Paule Pardo animeront un atelier sur le Stand du CNRS, à la Cité des sciences. Thème : « la galette et la crêpe ». A ce propos, Rolande Olitrault, qui a réalié des images de farine de blé noire et de froment, a observé que la farine de froment est composée de deux populations de grains, grains et petits. Elle a obtenu de M. Roussel, de l'Ecole française de Meunerie, un document qui explique cette double population (« Le grain de blé », Jean Fleckinger, fev 1935, Laboureur et Cie, Issoudun) : « Quant aux grains d'amidon, ils sont de plus grand diamètre dans les cellules les plus centrales de l'albumen. Sous l'assise protéique, ils sont homogènes, mais d'autant plus petits qu'ils se trouvent dans de plus petites cellules ; suivant les dimensions de celles-ci, ils mesurent de 6 à 12 μm ; dans les assises suivantes, leur diamètre varie dans la cellule, d'abord de 15 à 20 μm , puis au centre de 25 à 40 μm . A côté de ces gros grains d'amidon, à hile plus marqué, on rencontre une autre série de très petits grains, de 6 à 8 μm , surtout dans les plus grandes cellules. »

- Hervé This animera des ateliers à la Cité des sciences, sur le stand du CNRS (et conférence grand public le samedi)

- L'Académie de Paris prévoit des concours pour lycées hôteliers, et pour chefs de cantines scolaires

- L'INRA organise un stand sur les agrumes au Jardin du Luxembourg et au Ministère de la recherche.

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

II.1 A propos du sel sur la viande

Pas d'expériences supplémentaires.

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

Pas d'expériences supplémentaires.

II.3. Les blancs battus en neige

Des expériences ont été effectuées par Vincent Bricout, mais le compte rendu n'a pas été fait au cours du séminaire. Il est prévu pour la prochaine réunion.

Laurence Bellissen s'est renseignée pour des hydrocolloïdes stabilisateurs des blancs battus en neige, et elle recommande des amidons pré-gel.

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

Pas d'expériences supplémentaires.

II.5 A propos de la cuisson des asperges

Pas d'expériences supplémentaires.

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

Philippe Behra, professeur à l'École nationale supérieure des ingénieurs en arts chimiques et technologiques, signale que chez Émile Jung (au Crocodile, Strasbourg), les fonds d'artichauts sont cuits en casserole, couverte d'un papier ouvert en son centre.

Du persil est également utilisé pour éviter le noircissement.

III. Thème du séminaire 9 : la cuisson des champignons sauvages.

III.1 Reçu de Michel Valdevit :

Tableaux concernant la cuisson de champignons (pleurotes) au four à micro-ondes.

La cuisson s'effectue dans un récipient fermé hermétiquement « Type Tupperware ». Les pleurotes sont lavées par un bref passage sous l'eau et séchées à l'air libre puis coupées grossièrement.

	200 g de pleurotes	200 g de pleurotes +10 g d'eau	200 g de pleurotes +20 g de beurre	200 g de pleurotes +20 g de crème fraîche
Puissance : 80 W	Essai n°1	Essai n°1	Essai n°1	Essai n°1
Observations	15 minutes : il reste 160 g de champignons et 60 g de liquide. Champignons : très peu d'odeur, spongieux mais encore fermes, goût délavé. Liquide : Bonne concentration des parfums et goût de sous bois.	15 minutes : il reste 150 g de champignons et 75 g de liquide. Champignons : peu d'odeur, très imbibé mais croque encore, goût léger et dilué. Liquide : parfum nuancé et goût très léger.	15 minutes : Il reste 160 g de champignons et 80 g de liquide. Champignons : peu d'odeur, imbibé par la M.G., pas cuit, goût masqué par le beurre. Liquide : parfum de beurre frais, mais eau de végétation très aromatique.	15 minutes : Il reste 160 g de champignons et 75 g de liquide. Champignons : odeur très nuancée, crémeux mais ferme, goût de velouté. Liquide : parfum de bocage, de soupe, goût corsé et doux.
Puissance : 80 W	Essai n° 2	Essai n° 2	Essai n° 2	Essai n° 2
Observations	19 minutes : il reste 150 g de champignons et 75 g de liquide. Champignons : peu d'odeur, très mou, presque visqueux, goût très peu soutenu. Liquide : parfum nuancé et goût très léger.	20 minutes : il reste 140 g de champignons et 80 g liquide. Champignons : Parfum très dilué, cuit mais spongieux, goût délavé. Liquide : parfum volatile et goût très fade	20 minutes : il reste 150 g de champignons et 80 g de liquide. Champignons : pas d'odeur, impression de pochage au beurre, pompe à beurre. Liquide : parfum de beurre qui l'emporte mais jus de champignons très dense.	18 minutes : il reste 150 g de champignons et 80 g de liquide . Champignons : odeur douce, juste cuit, goût de bois et de mousse adouci. Liquide : fumet agréable de terroir et de douceur. Goût très affaibli, presque neutre.

	200 g de pleurotes	200 g de pleurotes +10 g d'eau	200 g de pleurotes +20 g d beurre
Puissance : 240W	Essai n°1	Essai n°1	Essai n°1

Observations	14 minutes : Il reste 150 g de champignons et 60 g de liquide. Champignons : odeur moyenne, un peu mou, goût un peu délavé. Liquide : parfum de bois mouillé, goût soutenu.	14 minutes : Il reste 150 g de champignons et 75 g de liquide. Champignons : odeur légère, très mou, goût de bois bouilli. Liquide : parfum de bois, feuilles, mousse, goût assez prononcé.	14 minutes : Il reste 145 g de champignons et 85 g de liquide. Champignons : légère odeur de forêt, très mou et gras, goût rappelant la girolle (visqueux). Liquide : fumet délicat et gras, boisé, eau très parfumée
Puissance : 240W	Essai n° 2	Essai n° 2	Essai n° 2
Observations	12 minutes : Il reste 150 g de champignons et 55 g de liquide. Champignons : bonne odeur de forêt, juste cuit, goût de mousse et de terre. Liquide : parfum de bois mouillé, goût soutenu.	12 minutes : Il reste 145 g de champignons et 70 g de liquide. Champignons : bonne odeur de forêt, de fumé, cuit et goût de fumier (léger). Liquide : parfum prononcé mais non persistant, goût de terre et de bois mort.	11 minutes : Il reste 150 g de champignons et 80 g de liquide. Champignons : odeur de champignons sués, juste cuit, goût d'affinage. Liquide : parfum de feuilles mortes, goût prononcé (sur l'eau).

	200 g de pleurotes	200 g de pleurotes +10 g d'eau	200 g de pleurotes +20 g de beurre
Puissance : 560W	Essai n°1	Essai n°1	Essai n°1
Observations	10 minutes : Il reste 155 g de champignons et 55 g de liquide. Champignons : Odeur très boisée, un peu trop cuit, goût excellent de sous bois. Liquide : Parfum et goût soutenu, appétissant.	10 minutes : Il reste 150 g de champignons et 70 g de liquide. Champignons : Odeur enivrante et appétissante, fort cuit, bon goût de feuilles et de bois quoique un peu dilué. Liquide : Parfum et goût de sous bois assez soutenu	10 minutes : Il reste 145 g de champignons et 85 g de liquide. Champignons : Excellente odeur de champignons sautés, trop cuit, goût rustique très appétissant. Liquide : Parfum et goût très soutenu, le meilleur des champignons est passé dans le liquide
Puissance : 560W	Essai n° 2	Essai n° 2	Essai n° 2
Observations	8 minutes : Il reste 160 g de champignons et 50 g de liquide. Champignons : Odeur très boisée, juste cuit, goût excellent de sous bois. Liquide : Parfum et goût soutenu, appétissant.	8 minutes : Il reste 155 g de champignons et 60 g de liquide. Champignons : Odeur de mousse et de paille, cuit, goût de bois et de cave humide. Liquide : Parfum de bois humide en décomposition, goût soutenu de bois	7 minutes : Il reste 150 g de champignons et 70 g de liquide. Champignons : odeur de bois de cave, bien cuit, goût fin et corsé à la fois. Liquide : Parfum et goût de forêt et de noisettes (beurre) eau de cuisson très odorante

	200 g de pleurotes	200 g de pleurotes +10 g d'eau	200 g de pleurotes +20 g de beurre
Puissance : 800W	Essai n°1	Essai n°1	Essai n°1

Observations	5 minutes : il reste 170 g de champignons et 35 g de liquide. Champignons : odeur de bois sec presque brûlé, pas cuit, goût sec et filandreux. Liquide : Parfum un peu âcre et goût de paille.	5 minutes : il reste 165 g de champignons et 40 g de liquide. Champignons : odeur de champignons sec, pas cuit, goût pâteux et âcre. Liquide : parfum très fort, nauséabond, goût de forêt humide	5 minutes : il reste 170 g de champignons et 50 g de liquide. Champignons : odeur de champignons frits, durs, gras et grillé. Liquide : parfum de bois brûlé et chaud, goût concentré et fumé.
Puissance : 800W	Essai n° 2	Essai n° 2	Essai n° 2
Observations	6 minutes : il reste 165 g de champignons et 40 g de liquide. Champignons : odeur de produit lyophilisé, cuit mais ferme, goût corsé mais sec. Liquide : goût boisé et corsé, parfum de moisson.	7 minutes : il reste 160 g de champignons et 55 g de liquide. Champignons : odeur de ferme d'élevage, cuit, goût de champignons communs (Paris). Liquide : Parfum de paille et de bois, goût concentré	7 minutes : il reste 165 g de champignons et 60 g de liquide. Champignons : légère odeur grillé, trop cuit, goût très imbibé de M.G. Liquide : Odeur de foin brûlé, goût de beurre en décomposition.

Commentaires du groupe :
Le lavage des champignons doit être discuté.

III.2 Reçu de Michel Valdevit :

Comment poussent les champignons ?

N'ayant pas de chlorophylle, les champignons ne peuvent pousser tout seuls, sans la présence des autres espèces végétales. Ils sont issus d'un spore, sorte de « graine » microscopique capable de développer le mycélium, partie végétative du champignon.

Une heure ou deux peuvent suffire à la croissance de certains, qui ne durent pas davantage (certains coprins), il faut à d'autres une quinzaine de jours pour atteindre la taille adulte (chanterelles).

Les champignons sont les véritables « éboueurs » de la nature, tant ils participent à l'élimination des feuilles mortes et autres résidus ligneux, en les transformant en terreau ou en les ramenant à l'état minéral.

Les ronds des champignons

Ce ne sont pas des « ronds de sorcières » ! Mais le tracé laissé par la croissance du mycélium souterrain, qui poursuit son chemin après avoir épuisé le sol où il vivait la première année. Le mycélium concentre en outre les nitrates, qui servent d'engrais et font l'herbe plus drue et verte !

La morphologie des champignons

Celle-ci prend des formes très variées.

Chapeaux : Ils peuvent être ronds et convexes (cèpe), aplatis (langue de bœuf), pointus (morilles), en entonnoir (mousseron). Ces chapeaux peuvent être recouverts d'une fine pellicule ou de verrues.

Sous le chapeau : Certains champignons possèdent des lamelles (mousserons), d'autres des aiguillons (pieds de mouton), d'autres enfin des lames (chanterelles).

Pieds : Ils possèdent parfois un anneau qui entoure leur sommet ou leur base (orange), une volve, sorte de reste d'un voile qui enveloppait le champignon à sa naissance et qui s'est déchiré lors de la croissance.

Quand et comment ramasser les champignons ?

Les champignons poussent généralement de mars à octobre, la saison idéale pour la cueillette étant septembre. Les conditions les plus propices sont rassemblées lorsque le temps est doux, ni trop chaud, ni trop froid, après la pluie et s'il ne fait pas trop de vent.

Recherchez les bords des prés humides pour les espèces de prairie. En forêt, évitez les surfaces trop couvertes d'arbustes, lierre, fougères et genêts, pour privilégier les fonds des vallons humides, les pieds des arbres appropriés à chaque espèce, les espaces moussus ou légèrement herbus, le plus souvent moyennement ombragés, et protégés du vent.

Si vous pratiquez la cueillette régulièrement dans une même région, noter l'endroit approximatif où vous avez trouvé des champignons, cela vous permettra de ne pas trop chercher lorsque vous y reviendrez !

Rien ne permet d'affirmer que la lune montante est une période propice, c'est pourtant l'époque préférée des ramasseurs, et souvent des champignons !

Attention aux propriétés privées : les champignons appartiennent aux propriétaires des terrains. Il est préférable de demander préalablement l'autorisation de les ramasser. En forêts et bois communaux, la cueillette « familiale » (par opposition à « industrielle ») est autorisée.

Posez délicatement les champignons que vous aurez cueillis dans un panier rigide sans trop les entasser, car hormis quelque espèce particulièrement robustes (chanterelles, bolets) la plupart s'écrasent très rapidement.

Ne détruisez pas les espèces que vous ne ramassez pas : les champignons participent très activement à l'équilibre de l'écosystème.

Renoncez à quelques idées reçues

- Les champignons sont vénéneux ou toxiques, et non venimeux.
- Ce n'est pas en les rapprochant d'un oignon ou d'une cuillère en argent pour les faire noircir qu'on reconnaît les champignons toxiques.
- Faire bouillir les champignons ne les débarrasse pas de leur toxicité.
- Les champignons toxiques ne sont pas reconnaissables à leur changement de couleur, lorsqu'on les coupe : cela arrive aussi aux excellents !
- Les limaces mangent indifféremment les bons et les mauvais champignons, ce n'est donc pas un moyen de reconnaissance.
- Dire que tous les champignons qui poussent au printemps sont comestibles est une erreur : il en pousse autant à l'automne.

Il existe un seul moyen de reconnaître les bons champignons : apprendre à les identifier !

Si vous avez la moindre hésitation, si toutes les caractéristiques indiquées ne sont pas présentes, ne prenez pas de risques inutiles : montrez votre récolte à des spécialistes (vétérinaires, pharmaciens, mycologues, ou consommateurs avertis).

III.3 Reçu de Hervé This :

Ont été réunis quelques dictons culinaires à propos des champignons :

Paul Bocuse, *La cuisine du marché*, p. 94 : « Le trempage prolongé a la propriété de les faire noircir ».

Claude de Torrès (Damiatte, 81220) me signale que, dans le Tarn, on dit qu'en lune décroissante, s'il y a un orage en saison, il y a une levée de champignons dix jours après.

« Les champignons que ne font pas noircir une pièce d'argent à la cuisson sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*) : c'est faux.

« Les champignons qui ne font pas noircir une gousse d'ail ou d'oignon à la cuisson sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*) : c'est faux

Les champignons mangés par les limaces, escargots ou autres animaux des bois sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*) : c'est faux ; même l'amanite phalloïde est couramment consommée par des limaces.

« Les champignons qui ne changent pas de couleur quand on les brise sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*): c'est faux ; l'amanite phalloïde a une chair qui reste blanche à l'air, mais bien des bolets bleuissent alors qu'ils sont comestibles.

« Les champignons qui ont une bague sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*): c'est faux (l'amanite phalloïde et l'amanite panthère ont une bague).

« Les champignons qui n'ont pas de bague ou de volve sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*): c'est faux, car l'entolome livide n'a ni anneau ni volve, alors qu'il est dangereux.

« Les champignons à l'odeur agréable sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*): c'est faux.

« Les champignons qui poussent en touffes sur bois vivant ou mort sont bons » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*) : c'est faux ; le clytocibe de l'olivier est toxique.

« Les poisons sont éliminés par trempage dans l'eau vinaigrée ou par cuisson prolongée » (Mme de Bonnechère, *La cuisine*) : c'est faux.

André Daguin, *Le nouveau cuisinier gascon*, Éditions Stock, Paris, 1981, p. 60 : « Le champignon est une des rares gourmandises à ne pas s'entendre avec le poivre ». Est ce universel? Et pourquoi?

Catherine de Bonnechère, *La cuisine du siècle*, 1904, Paul Brodart, pour les magasins du Bon Marché. P. 47 : « On doit tenir comme absolument vénéneux toute espèce dont la chair, quand on la coupe, et exposée à l'air, change de couleur. Tout champignon qui sécrète un suc laiteux qui colore en brun ou en noir une cuiller d'argent doit être abandonné, ainsi que ceux dont l'odeur est désagréable ou trop pénétrante. Ajoutons que, maintes fois, on a constaté l'empoisonnement malgré les preuves de la cuiller d'argent ».

Jules Gouffé, *Le livre de cuisine*, p. 71 : « J'indique de tourner le champignon parce qu'alors il prend plus facilement le jus de citron qui donne le blanchiment » et « Observation : le jus de citron a pour objet de rendre le champignon plus blanc : pour les personnes qui n'aiment pas le goût de citron, on fera dégorger les champignons dans un litre d'eau tiède pendant un quatre d'heure, avec cinq grains de sel, ce qui ôtera entièrement l'acide ».

Catherine de Bonnechère, *La cuisine du siècle*, Éditions Paul Brodart, Coulommiers, 1904, p. 47 : « Il n'existe pas de caractère certain et facile à l'aide desquels tout le monde puisse distinguer les bonnes et les mauvaises espèces. On dit cependant tenir comme absolument vénéneux toute espèce dont la chair, quand on la coupe et exposé à l'air, change de couleur. Tout champignon qui sécrète un suc laiteux qui colore en brun ou en noir une cuiller d'argent doit être abandonné. »

Agnès Verboom, *La Table, guide complet de la maîtresse de maison*, Paris-Bruxelles, Administration du Moniteur des dames et des demoiselles (sd), p. 73 : « On connaît trois variétés de champignons vénéneux : la première est blanche, la seconde est jaune, et la troisième est verte ».

III.4 Discussion :

Les tests effectués par M. Valdevit semblent montrer que le champignon peut tout aussi bien absorber de l'huile que de l'eau. On prévoit des expériences pour le vérifier.

Pierre Dominique Cécillon signale que des pommes de terre (rates) se comportent un peu de la même façon : quand on les cuit pendant 20 mn, coupées en deux mais peau conservée, elles absorberaient la graisse

On discute la cuisson dans de la crème : c'est un bon moyen de dissoudre à la fois les molécules aromatiques ou sapides solubles dans les graisses, et les molécules qui sont solubles dans l'huile. On fait remarquer que toute autre émulsion aurait la même fonction.

Eric Trochon signale que Lameloise fait sauter les cèpes à l'huile d'olive, tandis que les mousserons, trompettes ou giroles sont cuits dans du beurre moussoux, avec sel, à couvert ; ils cuisent dans leur eau de végétation, de sorte que, là encore, les molécules aromatiques et sapides ont deux phases pour se dissoudre. Le jus final est conservé comme base de sauces.

Hervé This signale que les champignons contiennent de la chitine, laquelle est un polysaccharide qui engendre des composés aromatiques à la dégradation thermique. Il rapproche la cuisson des champignons de la grillade des carapaces de crustacés, opération qui engendre des composés aromatiques et sapides qui sont ensuite extraits dans les bisques.

Pierre Dominique Cécillon rapporte à ce propos qu'il sert un plat à base de cèpes et d'huile de crustacé.

On évoque ensuite le collant des pâtes et l'huile qui est parfois ajoutée afin de réduire leur collant, dit-on. On distingue à ce sujet les pâtes à la farine et oeuf, et les pâtes à la semoule.

On signale que le poivre s'accorde mal aux champignons. Personne ne propose d'explication. Pierre-Dominique Cécillon signale que les champignons « pompent les goûts ».

On discute les cèpes à la bordelaise, conservés dans de l'huile pendant environ deux semaines. Eric Trochon et Rolande Olitrault se proposent d'étudier cette préparation. On utilisera des petits cèpes, on conservera les tubes (les cuisiniers font remarquer qu'on garde les tubes sur les petits cèpes, mais qu'on les enlève sur les gros, sous peine d'amertume).

On discute une méthode pour éliminer les vers : il s'agit d'envelopper les champignons dans des films étirables ; les champignons migreraient vers le film.

On s'interroge sur la différence entre essence de champignons, concentré de champignons, etc. Un participant se propose de chercher la nature exacte des divers produits.

On évoque le lavage des giroles. Il est dit qu'on ne doit pas les laver, mais les giroles du Maroc ont souvent du sable qu'il faut éliminer. L'eau de lavage prend-elle du goût?

IV. Organisation prévue pour les prochains séminaires :

Voir plus haut.

Personnes ayant rempli une fiche de présence :

Prénom	Nom	Institution	Fonction	Adresse	Télé
Jacques	Adda	Soparind Bongrain	Conseiller scientifique	42 rue Rieussec, Viroflay ou 6 rue du Maréchal Joffre, Versailles	01 3 39 5
Muriel	Arnet	Lycée professionnel	Professeur de cuisine	6 avenue de Bouvereuil, 94370 Sucy en Bry	01 4
Michèle	Auffret	Centre Ferrandi	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4

Bernard	Aurouze	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 514 514
Bernard Didier	Aurouze Averty	ESCF	Professeur de pâtisserie	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Michel	Bazin	GRETA	Consultant, conseiller technique restauration	10 rue Napoléon Bonaparte, 91070, Bondoufle	01 6 11 2
Benedict	Beaugé	Miam Miam Com	Journaliste	46 rue de Lourmel, 7015 Paris	01 4
Eubé	Bellel de Ortiz Sotelo	Université Paris I, ESCF Ferrandi	Enseignant chercheur	270 avenue Louise, 1050 Bruxelles	00 3
Laurence	Bellissen	Danone	Ingénieur recherche et développement	15 avenue Galilée, 92350 Le Plessis Robinson	01 4
Claude	Biran	Ex Université Bordeaux I, département de chimie	Professeur de chimie	27 rue Pierre Curie, 33400 Talence	05 5
Nathalie	Boucton		chimiste	64 rue Billancourt, 92100 Boulogne	01 4
Emmanuel	Bouvier	Institut Curie (UMR 176 CNRS)	chimiste	148 rue de Lourmel, 7505 Paris et 26 rue d'Ulm, 765005 Paris	01 4 42 3
Vincent	Bricout	Université Paris 8	Académie des arts et sciences du goût	2 rue de la Liberté, 93528	01 4 81 3
Paul	Caccia	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 514 514
Guy	Casalta	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Pierre- Dominique C.	Cecillon Chanrock	Hôtel Prince de Galles ESCF	Chef de cuisine Professeur	35 avenue George V, 75008 Paris 28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 5 01 4
Céline	Charvet		Formulatrice	12 bis avenue de Clichy, 75018 Paris	01 4
Gilles	Chesneaux	Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01 4
Christian	Conticini	Restaurant La Table d'Anvers	Restaurateur	2 place d'Anvers, 75011 Paris	01 4
Rossana	Cosenza	Université Pierre et Marie Curie	Etudiante	59 boulevard du midi, 93340 Le Raincy	
Christian	Crevaisier	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Thierry	De Contet	Toques françaises, Académie culinaire, Avenance (Groupe Elixir)	Chef de cuisine	37 rue Louise Weiss, 75013 Paris	01 4
Pierre	Coste	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 4
Gregory	Defontaine	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	Gre r
Benoit	Dellinger	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4

Thierry	Demanche	ESCF	Directeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Marc Margerie	Desportes Devoucoux	France inter	Ingénieur Journaliste	83 boulevard Lenoir 116 avenue du Président Kennedy, 75016 Paris	01 4 01 5
Denis	Doizi	CEA	Chercheur	DPC/SCPA, 91191 Gif sur Yvette	01 6
David	Douyère	Université Paris XIII	Enseignant, éditeur	134 rue Saint Maur, 75011 Paris	01 4
Danielle	Ducheault	EDF		20 bis rue Pierre Loti, 94290 Villeneuve le Rois	01 4
Yves	Dumont	Société Mane	Cuisinier	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	06 7 60 9
Albert	Duquenoy	ENSIA	Enseignant Chercheur	1 avenue des Olympiades, 91744 Massy	01 6
Gilles	Errieau		Medecin	135 rue d'Alésia, 75014 Paris	01 4
Christophe	Escudé	Biochimiste	CNRS	Muséum national d'histoire naturelle, 18 rue Rambuteau, 2 square d'ANvers, 75011 Paris	01 4 42 7
Giovanni	Estève	La Tables d'Anvers	Cuisinier	2 square d'ANvers, 75011 Paris	01 4
Luc	Eveleign	Institut national agronomique Paris Grignon (INA-PG)	Enseignant chercheur	16 rue Claude Bernard, 75005 Paris	01 4
Pierre	Gagnaire	Restaurant Pierre Gagnaire	Restaurateur	6 rue Balzac, 75008 Paris	01 4
Pierre- André	Galy	Académie nationale de cuisine (ANC)	Ingénieur chimiste	159 rue Manin, 75019 Paris	01 4
Nathalie	Geffroy	Société Mane	Technicienne Application	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	01 6
Anne- Marie	De Gennes	Le boudin sauvage	Chef propriétaire	6 rue de Versailles, 91400 Orsay	01 6
Jean- Claude	Giron	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Jean- Claude	Giron	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Michel	Grobon	Académie nationale de cuisine	Chef Consultant	46 rue Caron, 77610 Marles en Brie	01 6
Michel	Grossmann	Education nationale	Conseiller du recteur/responsable de formation	Lycée Jean Vilar, rue de la Gare, 03120 La Courneuve	01 4
Laurence	Guillerm	Loeul&Piriot	Ingénieur qualité	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 4
Raphaël	Haumont	Ecole centrale de Paris	Etudiant en thèse	17 avenue Fragonard, 91 000 Evry	01 6
Jacques Jacqueline	Hébert Hénard	F.C Die Zeit	Historienne	25 rue de Vaugirard, 75015 Paris	01 4
Thierry	Jamardz	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Claudine	Keller	CEA	Communication	108 rue d'Alésia, 75014	01 4

Véronique	Keller	PPS Mane	Responsable recherche et développement	Paris 43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	01 6
Carole	Kohler	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 4
Laurence	Ladet	Avenance Entreprises, Toques françaises	Diététicienne	131 b rue du Général Leclerc	01 5
Patrick	Lasne	Danone	Technicien pâtissier	15 avenue Galilée, Le Plessis Robinson 92350	01 4
Bernard	Launay	ENSIA, Massy	Enseignant chercheur	1 avenue des olympiades, 91 742 Massy	01 6
Denis	Leclerc	Doradillo	Chef de cuisine	28 route de Versailles, Louveciennes	01 3
Alain	Le Courtois	ESCF	Directeur de département à l'ESCF	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
René	Le Joncour	Lycée hôtelier Jean Quarré	Professeur de cuisine	12 rue Jean Quarré, 75019 Paris	01 4
Ghislaine	Lepetit	ESCF	Professeur de sciences	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Nicolas	Lesueur	Restaurant La Table d'Anvers	Cuisinier	2 place d'Anvers, 75011 Paris	01 4
Rémy	Lucas	CATE Marketing	Directeur	1 rue Agathe, 92300 Puteaux	01 4
David	Marseault	HEI, Département de chimie	Enseignant chercheur	13 rue Toul, 59046 Lille	03 2
Christine	Martel	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 51 514
Carine	Masson		Etudiante	32 rue des fossés Saint Bernard, 75005 Paris	01 4
Didier	Mathray	Restaurant Pierre Gagnaire	Chef pâtissier	44 rue Brunel, Paris	01 4
Robert	Méric	Collège de France	Chimiste	17 rue Jules Vallès, 98400 Villejuif	06 8
Valérie	Michaut	Université René Descartes, Paris V	Etudiante	78 avenue de Suffren, 75015 Paris	01 4
Gaëlle	Naux	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05 4
Rolande	Ollitrault	ESPCI, Laboratoire Céramique et matériau minéraux, UMR 7574	Enseignant Chercheur	10 rue Vauquelin, 75005 Paris	01 4 50
Claude Pierre	Oliveau Pabst		Musicien Luthier Acadamié nationale des arts et sciences du goût	17 rue Gerbert, 75015 Paris 10 rue Daru, 75008 Paris	01 4 01 4
Marie- Paule	Pardo	Faculté de pharmacie,	Chercheur	128 rue du Mont Cenis, 75018 Paris	01 4
Marianne	Parel	DGAL	Ingénieur	251 rue de Vaugirard, 75015 Paris	01 4
Karine	Pertays	Université Pierre et Marie Curie	Etudiante chimie physique	33 square Dufourmantelle, 94700 Maison Alfort	01 4
Alba	Pezone		Formation continue	7 rue Perdonnet, 75010	01 4

Minh	Phan	Société Mane	Aromaticienne	Paris 43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	06 1 60 9
Olivier	Pichot	Gourmet Consultants	Consultant gastronomique	La Gaiement, 72110 St Célérin	02 4
Patricia	Pineau	L'Oréal recherche	Directeur de la communication	90 avenue du général Roguet, 92 CLichy	01 4
Jean- Michel	Plat	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Xavier	Poirier	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Norbert	Ribemon	Doradillo	Restaurateur	28 route de Versailles, Louveciennes	01 3
Fabrice	Richard	Danone	Technicien Pâtissier	15 avenue Galillée, 92350 Le Plessis Robinson	01 4
Hubert	Richard	ENSIA	Professeur Chimie des Arômes	1, avenue des Olympiades, 91744 Massy	01 6
Yolanda	Rigault	Cis bio	Ingénieur biochimiste	48 allée de la Blanchard, 91190 Gif sur Yvette	01 6
Eric	Robert	ESCF	Professeur de cuisine	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Nathalie	Robert	Restaurant Pierre Gagnaire	Pâtissière	5 rue des Couronnes, 75020 Paris	
Michel	Roncière	Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01 4
Marie- Hélène	Schroeder	CEA	économiste	38 rue Fessart, 92100 Boulogne	01 4
Philippe	Schroeven	Saisonnier cuisiner	Cuisinier	14 rue Yvonne le Tas, 75018 Paris	
Maryse	Sergis	Le particulier	journaliste	21 boulevard Montmartre, Paris	01 4
Emmanuel	Serpinet	PJB Conseil/Les frères Blanc	Adjoint Hygiène Qualité	6 boulevard des Capucines, 75009 Paris	01 4
Benoit	Siaud	Fimatex	Marketing	12 rue Pierre Demours, Paris	06 0
Bertrand	Simon	Lycée professionnel M. Servet	Professeur de cuisine	52 rue P. Berquot, 59700 Marcq en B.	03 2
Laurent	Soliveres	Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01 4
Patrick	Svacha	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Colette Hervé	Thiébauld This	Lycée Jean Quarré INRA/Collège de France	Professeur Physico-chimiste INRA (direction scientifique Nutrition humaine et sécurité des aliments	12 rue Jean Quarré 11 Place Marcellin Berthelot, 75005 Paris	01 4 hthi 44 2 06 8
Frédéric Eric	Thomas Trochon	ESCF	Cuisinier Cuisinier, Professeur	1 place de la coupole, 12 rue G. Bobillot, 93100 Montreuil	06 6 01 4 07 1
Hervé	Valdevit	Rectorat de Paris	Technicien restauration	94 avenue Gambetta, 75020 Paris	01 4
Philippe	Verger	INRA, DS NHSA	Directeur de recherche	147 rue de l'Université, 75007 Paris	01 4

Sylvie	Verrier	CEPROC, CFA Pâtisserie	Enseignante	19 rue Mouhet, 75019 Paris	06 1 42 3
Patrick	Vroux	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01 4
Isabelle	Walter	L'Oréal recherche	Responsable Communication	90 rue du Général Roguet, 92 Clichy	01 4
Giselle	Weiss		Journaliste	Ochsengasse 14, 4123 Allschuhl, Suisse	00 4