

Compte rendu du Séminaire N° 14 de Gastronomie moléculaire

Préparé par Sylvie Verrier et H. This

Tenu le :

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

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 : 10h00 - 12h30 : Analyse et recension des gestes effectués en cuisine ; détermination des besoins ; 12h30 - 14h30 : déjeuner ; 14h30 - 17h30 : discussions avec les équipementiers, les besoins identifiés sont-ils correctement satisfaits, sinon pourquoi, et comment pallier les insuffisances ? On annoncera largement cette journée (ANEPHOT, AFLITH...) ; on demandera une participation aux frais de 100 F par personne (inscription, déjeuner).

18 avril 2002 : Le flambage des vins de cuisson est-il utile?

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?

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

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

II.7.1 Reçu de Hervé This :

Pour poursuivre le séminaire sur l'absorption d'huile ou d'eau par les champignons, on a mesuré l'absorption d'eau ou d'huile par des champignons de Paris. Le pied et le chapeau avaient été séparés. Les morceaux ont été placés pendant deux jours dans l'eau ou dans l'huile.

Champignon 1 (dans l'eau) :	Papier taré (en g)	Masse totale (en g)	Chapeau (en g)	Pied (en g)
Etat initial	2,436	36,788	26,232	10,512
Etat final	2,13	54,24	40,05	14,19
Résultat en %	l'eau est jaunie	+47	+53	+35

Champignon 2 (dans l'huile) :	Papier taré (en g)	Masse totale (en g)	Chapeau (en g)	Pied (en g)
Etat initial	2,436	32,574	23,834	8,615
Etat final	2,13	54,551	39,698	14,853
		+67	+67	+72

Conclusion : les champignons de Paris absorbent beaucoup l'eau et l'huile ; ils absorbent plus l'huile que l'eau.

II.8 A propos du saumurage et du salage :

Pas de nouvelles expériences.

II.9 A propos du battage de la viande

Pas de nouvelles expériences.

II. 10. A propos de bisques :

Pas de nouvelles expériences.

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

Lucile Bigand a rapporté les expériences réalisées par des élèves de son Lycée au cours d'une séance de travaux pratiques.

Deux résultats principaux ont été retenus :

- le problème du tranchage évoqué lors du séminaire précédent n'a pas été constaté pour des veloutés à base de fumé classique (déshydraté ou non), additionné de crème (UHT ou épaisse) à raison de 200 à 500 g au litre.
- Sans ajout d'amidon, les veloutés sont instables.

Expérience n°3		18/
fumet classique mouillé avec 1 litre d'eau et ½ litre de vin blanc		
1	velouté : 40 g + 40 g + crème liquide UHT 30 % MG : ½ litre + beurre : 50 g	2
<input type="checkbox"/>	maintien en température au bain-marie	3
<input type="checkbox"/>	Refroidissement	velouté : 60 g + 60 g + crème liquide UHT 30 % MG : ½ litre + beurre : 50 g maintien en température au bain-marie refroidissement = bloc

☐ remontée en température	•	☐ remontée en température
☐ pas de tranchage	☐ sauce plus liquide	☐ pas de tranchage

Expérience n°4		
fumet classique mouillé avec 1 litre d'eau et ½ litre de vin blanc		
1 Liaison beurre : 125 g + crème liquide 35 % MG : 0,1 litre maintien en température au bain-marie • • ne tient pas ☐ si augmentation de température ☐ si attente refroidissement, puis augmentation de température ☐ Tranchage	2 liaison beurre : 125 g + crème liquide 35 % MG : ¼ litre • • se liquéfie + vite que "1" liaison moins stable ☐ si augmentation de température ☐ si attente • ☐ tranchage	3 liaison beurre : 125 g + crème liquide 35 % + jus de citron • • sauce compacte plus nappante • ☐ pas de tranchage

Expérience n°5			20/
fumet classique mouillé avec 1 litre d'eau et ½ litre de vin blanc			
	réduire de moitié		
1 Liaison beurre : 125 g sauce tient juste à la cuiller refroidissement, puis augmentation de température ☐ Tranchage	2 liaison beurre : 250 g sauce atteint le stade de la nappe • ☐ tranchage	3 Liaison beurre : 125 g + vinaigre : 5 cl sauce juste nappante • ☐ Tranchage	

III. Thème du séminaire 14 : l'omelette de la mère Poulard

L'omelette de la mère Poulard intrigue durablement, et les participants de ce séminaire se sont posés de nombreuses questions. Les interrogations posées trouvèrent réponses dans d'autres questions, mais finalement, n'est-ce pas en se posant des questions, -les bonnes-, que l'esprit et la connaissance évoluent ? On peut regrouper les interrogations en trois thèmes principaux:

- La technique

Au bord de l'enseigne de la mère Poulard, au Mont Saint-Michel, la première chose que l'on entend est le bruit des œufs en train d'être fouettés, battus... Avec un certain rythme paraît-il, tempo... Est-ce du spectacle, ou le traitement mécanique influence-t-il sur la texture finale de la préparation une fois cuite, un peu des deux ? Aucun ? Faisons des expériences!

La poêle semble jouer également un rôle très important : elle est pourvue d'un très long manche, ce qui laisse à penser qu'on cuit cette omelette à feu très vif, historiquement dans le foyer d'une cheminée. L'appareil doit être alors saisi. La légende - puisque aucun des participants de ce séminaire n'a eu le privilège de rentrer dans les cuisines - dit que la poêle serait inclinée, et que le mélange cuisant serait ramené vers le haut.

- Les ingrédients de base

On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs, du moins avant que les ovoproduits n'apparaissent. Certes, mais cette omelette contient-elle des œufs entiers, plus de jaune que de blanc? plus de blanc que de jaune?, et dans ce cas, ces blancs sont-ils montés? Tous ou quand partie? Les participants en sont même venus, au fil de la discussion, à se demander si les œufs étaient bien ceux issus de poules... Et pour revenir aux blancs, dans l'hypothèse où ils sont montés, reste à savoir s'ils sont introduits dans les jaunes battus, ou s'ils sont introduits uniquement dans la poêle pendant la cuisson.

La célébrité de cette omelette résulte d'une part de son goût, mais aussi de sa texture ; elle ressemblerait à un soufflé, bien saisi autour (on retrouve le débat de la poêle, du feu...), et encore moelleuse au cœur...

Parlant soufflé, thème cher à ce séminaire, on rappela pourquoi et comment un soufflé montait en donnant les ordres de grandeur entre dilatation des bulles d'air contenu dans la mousse de blanc, et volume de vapeur créée par l'eau de constitution de l'appareil.

Enfin, un débat sur les ingrédients était de savoir si de la crème (légère, épaisse, double ?) était ajoutée à la préparation.

- La part du rêve...

Tel la méthode Coué, l'omelette de la mère Poulard est bonne et célèbre parce que justement il s'agit de la mère Poulard et que tout le monde en parle, au point qu'un Séminaire de Gastronomie moléculaire lui soit consacré! Le Mont Saint-Michel, la mer, le bruit quasi musical des œufs en train d'être battus, les cuisiniers dans la rue et leurs bassines en cuivre... Tout cela contribue certainement à la célébrité de cette omelette. Si en plus elle est bonne, alors tant mieux!

Au total, les participants du Séminaire ont donc décidé d'explorer les questions précises suivantes :

- Quelle est l'étymologie du mot omelette, orthographié à l'origine « aumelette » ?
- L'omelette de la mère Poulard est-elle réalisée à partir d'œufs entiers ? De blancs montés en neige, si oui dans quelles proportions ? Selon P.-D. Cecillon, il est peu probable qu'à l'époque de la mère Poulard on ait déjà pensé à séparer les blancs des jaunes. Pourtant, d'un point de vue technologique, l'incorporation de blancs montés en neige semble logique.

- Si l'on part de blancs et de jaune séparés, le nombre de jaune et de blanc d'œuf est-il le même ?
- Pourrait-on faire une omelette sans jaune ?
- Faut-il casser les œufs longtemps à l'avance ?
- Quel est le but du battage ? Pour P.-D. Cecillon, l'incorporation de l'air ne doit pas être excessive, car un mélange trop mousseux cuit mal dans une poêle, il attache.
- Quelle est l'influence de la vitesse et du temps de battage des œufs ? Certains ont évoqué un mouvement rapide du poignet sur un laps de temps relativement court. D'autres au contraire ont suggéré un battage lent et long, selon un rythme musical.
- Quelle est l'importance de la poêle ?
- À l'origine l'omelette était cuite au feu de bois. La poêle était dotée d'un long manche pour protéger le cuisinier des flammes. Pourrait-on mesurer la température au centre de la poêle chauffée au feu de bois et la comparer à celle d'une poêle chauffée sur un gaz, avec ou sans brûleur ?
- Y a-t-il de la crème dans la recette ? Son emploi est-il systématique ?
- Quel est l'impact du sel sur les protéines ? Intervient-il dans la coagulation ?
- Sous quels effets les protéines coagulent-elles ? Par la chaleur, par l'acidité du milieu ?
- Du vinaigre voire du vinaigre de cidre est-il ajouté ?
- La nourriture des poules élevées en plein air varie en fonction des saisons. Les œufs ne sont pas les mêmes. Les omelettes sont-elles différentes ?

Plusieurs suppositions ont été émises :

- L'omelette serait encore battue pendant la cuisson.
- Les œufs pourraient être tiédés avant d'être versés dans la poêle.

Afin d'approfondir notre réflexion, nous avons fait référence, par analogie, à d'autres thèmes évoqués au cours des séminaires précédents :

- les soufflés : Lors de la cuisson, le soufflage est dû à l'évaporation de l'eau contenue au fond du récipient et non à la dilatation des gaz. (expérience réalisée par H. This et R. Haumont, et rapportée par R. Haumont). Des soufflés prêts à cuire, stockés congelés, gonflent très bien à la cuisson. (J.-P. Lepeltier)
- les œufs pochés : l'eau de pochage ne doit pas contenir de sel sinon les blancs se disperseraient dans la phase aqueuse. (P.-D. Cecillon)
- les blancs montés en neige : le volume de mousse, la taille des bulles, le drainage, la stabilité des mousses varient en fonction de la fraîcheur des œufs, du temps de battage. Le grainage des blancs est très étrange (résultats d'expériences réalisées par S. Verrier, voir compte-rendu précédents) .

Essais en perspective :

- Ajouter à la préparation un agent levant (levure chimique, *baking powder*, ou bicarbonate de sodium) et regarder les effets.
- Réaliser à partir de la recette de base, des omelettes sucrées et salées et noter les différences.
- Utiliser des ovoproduits (blancs, jaunes ou œufs entier pasteurisés).

Enfin il a été convenu de :

- Poursuivre les recherches bibliographiques (? ? ? ?),
- Trouver d'autres recettes (L.-P. Lepeltier)

- Tester des œufs de pintade, de cane. Ces animaux ne sont pas élevés en batterie comme les poules.

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

Prénom	Nom	Institution	Fonction	Adresse	Téléphone
Jacques	Adda	Soparind Bongrain	Conseiller scientifique	42 rue Rieussec, Viroflay ou 6 rue du Maréchal Joffre, Versailles	01 ou 75
Muriel	Arnet	Lycée professionnel	Professeur de cuisine	6 avenue de Bouvereuil, 94370 Sucy en Bry	01
Michèle	Auffret	Centre Ferrandi	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Bernard	Arouze	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 5 511 873
Bernard Didier	Arouze Averty	ESCF, Centre Jean Ferrandi	Professeur de pâtisserie	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Michel	Bazin	GRETA	Consultant, conseiller technique restauration	10 rue Napoléon Bonaparte, 91070, Bondoufle	01 ou 34
Benedict	Beaugé	Miam Miam Com	Journaliste	46 rue de Lourmel, 7015 Paris	01
Eubé	Bellel de Ortiz Sotelo	Université Paris I, ESCF Ferrandi	Enseignant chercheur	270 avenue Louise, 1050 Bruxelles	00 887
Laurence	Bellissen	Danone	Ingénieur recherche et développement	15 avenue Galilée, 92350 Le Plessis Robinson	01
Lucile	Bigand	Lycée hôtelier	Chef de travaux	13 rue Farge, 87120 Eymoutiers	05 p69
Claude	Biran	Ex Université Bordeaux I, département de chimie	Professeur de chimie	27 rue Pierre Curie, 33400 Talence	05
Nathalie	Boucton		chimiste	64 rue Billancourt, 92100 Boulogne	01
Jean-Marie	Botte		Coordonateur normalisation		
Emmanuel	Bouvier	Institut Curie (UMR 176 CNRS)	chimiste	148 rue de Lourmel, 7505 Paris et 26 rue d'Ulm, 765005 Paris	01 ou 60
Vincent	Bricout	Université Paris 8	Académie des arts et sciences du goût	2 rue de la Liberté, 93528	01 ou 29

Paul	Caccia	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 5 511 873
Guy	Casalta	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Pierre-Dominique C.	Cecillon	Hôtel Prince de Galles	Chef de cuisine	35 avenue George V, 75008 Paris	01
	Chanrock	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Céline	Charvet		Formulatrice	12 bis avenue de Clichy, 75018 Paris	01
Gilles	Chesneaux	Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01
Aline	Cochard		journaliste	52 rue de Bourgogne, 75007 Paris	
Christian	Conticini	Restaurant La Table d'Anvers	Restaurateur	2 place d'Anvers, 75011 Paris	01
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
Thierry	De Contet	Toques françaises, Académie culinaire, Avenance (Groupe Elior)	Chef de cuisine	37 rue Louise Weiss, 75013 Paris	01
Pierre	Coste	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05
Gregory	Defontaine	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	Gre doc
Benoit	Dellinger	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Thierry	Demanche	ESCF	Directeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Marc Margerie	Desportes	France inter	Ingénieur	83 boulevard Lenoir	01
	Decouvoux		Journaliste	116 avenue du Président Kennedy, 75016 Paris	01
Denis	Doizi	CEA	Chercheur	DPC/SCPA, 91191 Gif sur Yvette	01
David	Douyère	Université Paris XIII	Enseignant, éditeur	134 rue Saint Maur, 75011 Paris	01
Danielle	Ducheault	EDF		20 bis rue Pierre Loti, 94290 Villeneuve le	01

Yves	Dumont	Société Mane	Conseiller culinaire	Rois 43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	06 ou 00
Jacques	Dumonceau	Faculté des sciences de Reims	Professeur	Faculté des sciences de Reims, Moulin de la Housse, 51100 Reims	
Albert	Duquenoy	ENSIA	Enseignant Chercheur	1 avenue des Olympiades, 91744 Massy	01
Gilles	Errieau		Medecin	135 rue d'Alésia, 75014 Paris	01
Christophe	Escudé	Biochimiste	CNRS	Muséum national d'histoire naturelle, 18 rue Rambuteau, 2 square d'Anvers, 75011 Paris	01 ou 93 01
Giovanni	Estève	La Tables d'Anvers	Cuisinier	16 rue Claude Bernard, 75005 Paris	01
Luc	Eveleign	Institut national agronomique Paris Grignon (INA-PG)	Enseignant chercheur	6 rue Balzac, 75008 Paris	01
Pierre	Gagnaire	Restaurant Pierre Gagnaire	Cuisinier	159 rue Manin, 75019 Paris	01
Pierre-André	Galy	Académie nationale de cuisine (ANC)	Ingénieur chimiste	11 rue Jacques Brel, 93330 Nevilly sur Marne	01
Philippe	Gardette	Académie nationale de cuisine	chef consultant	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	01
Nathalie	Geffroy	Société Mane	Technicienne Application	6 rue de Versailles, 91400 Orsay	01
Anne-Marie	De Gennes	Le boudin sauvage	Chef propriétaire	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Jean-Claude	Giron	ESCF	Professeur	8 chemin de Rambouillet, 78340 Les Clayes sous bois	01
André	Gervat	CEA	Directeur de recherche	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Jean-Claude	Giron	ESCF	Professeur	46 rue Caron, 77610 Marles en Brie	01
Madeleine	Grobon				
Sylvaine	Godard	Lycée Montmorency	Profesdur		
Michel	Grobon	Académie nationale de cuisine	Chef Consultant	46 rue Caron, 77610 Marles en Brie	01
Michel	Grossman	Education	Conseiller du	Lycée Jean Vilar, rue	01

n	nationale	recteur/responsable de formation	de la Gare, 03120 La Courneuve	
Laurence Guillermin	Loeul&Piriot	Ingénieur qualité	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05
Jean-PierreGuillerme	Education nationale	Enseignant formateur	4 rue des Rhododendrons, 56530 Quéven	02
Raphaël Haumont	Ecole centrale de Paris	Doctorant	17 avenue Fragonard, 91 000 Evry	01
Jacques Hébert Jacqueline Hénard	F.C Die Zeit	Historienne	25 rue de Vaugirard, 75015 Paris	01
Thierry Jamardz	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Claudine Keller	CEA	Communication	108 rue d'Alésia, 75014 Paris	01
Véronique Keller	Société PPS Mane	Responsable recherche et développement	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	01
Carole Kohler	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05
Nora Koechlin Yves Koechlin Marianne Koechlin Alexander Kos	CEA-CNRS CEA Cité des sciences	Céramiste bibliothécaire	26 rue des boulangers, 75005 Paris	
Michel Kremer	Société Michel Kermer SA	Chef d'entreprise	ZI Les Narrons, 36200 Argenton sur Creuse	06
Marie-Lucee Laurence Ladet	Société Mane-Lyraz Avenance Entreprises, Toques françaises Groupe Danone	Responsable R&D Diététicienne	ZAC du Mourillon, 56530, Quéven 131 b rue du Général Leclerc	02 01
Patrick Lasne		Technicien pâtissier	15 avenue Galilée, Le Plessis Robinson 92350	01
Bernard Launay	ENSIA, Massy	Enseignant chercheur	1 avenue des olympiades, 91 742 Massy	01
Denis Leclerc	Restaurant Doradillo	Chef de cuisine	28 route de Versailles, Louveciennes	01
Alain Le Courtois	ESCF	Directeur de département à l'ESCF	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
René Le Joncour	Lycée hôtelier Jean Quarré	Professeur de cuisine	12 rue Jean Quarré, 75019 Paris	01
Ghislaine Lepetit	ESCF	Professeur de	28 rue de l'Abbé	01

			sciences	Grégoire, 75006 Paris	
Nicolas	Lesueur	Restaurant La Table d'Anvers	Cuisinier	2 place d'Anvers, 75011 Paris	01
Jean-Pierre	Lepeltier	Hôtel Clarion Saint James et Albany	Chef de cuisine	13 rue de la Tour des Dames, 75009 Paris	
Jean	Laeuffer		Consultant colorants	19 rue du Général Bertrand, 75007 Paris	06
Anne-Maire	Loireau	Faculté de pharmacie	Maitre de conférence	4 avenue de l'Observatoire, 75006 Paris	01
Mathilde	Loing	SODEXHO	Directeur de projet, R&D	3 avenue Newton, 78180 Montigny le Bretonneux	06
Jean-Pierre	Lucas	SODEXHO	Responsable culinaire, R&D	3 avenue Newton, 78180 Montigny le Bretonneux	01
Anne-Marie	Loireau	Faculté de pharmacie	Maître de conférence		
Rémy	Lucas	CATE Marketing	Directeur	1 rue Agathe, 92300 Puteaux	01
David	Marseault	HEI, Département de chimie	Enseignant chercheur	13 rue Toul, 59046 Lille	03
Christine	Martel	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)	Directeur	401 rue de Rigaud Montréal (Québec) H2L 4P3	+ 511 873
Carine	Masson		Etudiante	32 rue des fossés Saint Bernard, 75005 Paris	01
Didier	Mathray	Restaurant Pierre Gagnaire	Chef pâtissier	44 rue Brunel, Paris	01
Robert	Méric	Collège de France	Chimiste	17 rue Jules Vallès, 98400 Villejuif	06
Dominique	Michel		Historienne	13 bis rue de la Bourgogne, 94440 Villecresnes	01
Valérie	Michaut	Ecole nationale supérieure de chimie de Paris	Elève ingénieur ENSCP	78 avenue de Suffren, 75015 Paris	01
Gaëlle	Naux	Loeul&Piriot	R&D	ZI le Grand Rosé, 79 Thouars	05
Claude	Oliveau		Musicien Luthier et auteur	17 rue Gerbert, 75015 Paris	01
Rolande	Ollitrault	ESPCI, Laboratoire Céramique et matériau minéraux, UMR 7574	Enseignant Chercheur	10 rue Vauquelin, 75005 Paris	01 ou
Pierre	Pabst		Acadamié nationale	10 rue Daru, 75008	01

			des arts et sciences du goût	Paris	
Marie- Paule	Pardo	Faculté de pharmacie, DGAL	Chercheur	128 rue du Mont Cenis, 75018 Paris	01
Marianne	Parel		Ingénieur	251 rue de Vaugirard, 75015 Paris	01
Karine	Pertays	Université Pierre et Marie Curie	Etudiante chimie physique	33 square Dufourmantelle, 94700 Maison Alfort	01
Mariaon	Pelletier		Diplomate	11 bis rue Alfred de Vigny, 75017 Paris	
Alba	Pezone		Formation continue	7 rue Perdonnet, 75010 Paris	01
Minh	Phan	Société Mane	Aromaticienne	43 allée du 12 février 1934, Noisiel, 77437 Marne la Vallée	06 ou 00
Olivier	Pichot	Gourmet Consultants	Consultant gastronomique	La Gaiement, 72110 St Célérin	02
Patricia	Pineau	L'Oréal recherche	Directeur de la communication	90 avenue du général Roguet, 92 CLichy	01
Jean-Miche	Plat	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Xavier	Poirier	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Norbert	Ribemon	Doradillo	Restaurateur	28 route de Versailles, Louveciennes	01
Fabrice	Richard	Danone	Technicien Pâtissier	15 avenue Galillée, 92350 Le Plessis Robinson	01
Hubert	Richard	ENSIA	Professeur Chimie des Arômes	1, avenue des Olympiades, 91744 Massy	01
Yolanda	Rigault	Cis bio	Ingénieur biochimiste	48 allée de la Blancharde, 91190 Gif sur Yvette	01
Eric	Robert	ESCF	Professeur de cuisine	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
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
Marie- Hélène	Schroeder	CEA	économiste	38 rue Fessart, 92100 Boulogne	01
Chantal	Sadion	Collège Le Soler (66)	Enseignante		
Philippe	Schroeven	Saisonnier cuisiner	Cuisinier	14 rue Yvonne le Tas, 75018 Paris	

Marie	Ségal	Restaurant Pierre Gagnaire	Relation presse	5 avenue Bretteville, 92200 Neuilly	06
Maryse	Sergis	Le particulier	journaliste	21 boulevard Montmartre, Paris	01
Emmanuel	Serpinet	PJB Conseil/Les frères Blanc	Adjoint Hygiène Qualité	6 boulevard des Capucines, 75009 Paris	01
Benoit	Siaud	Fimatex	Marketing	12 rue Pierre Demours, Paris	06
Bertrand	Simon	Lycée professionnel M. Servet	Professeur de cuisine	52 rue P. Becquet, 59700 Marcq en B.	03 ou 08
Laurent	Soliveres	Restaurant Guy Savoy	chef de cuisine	18 rue Troyon, 75017 Paris	01
Patrick	Svacha	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Colette	Thiébaud	Lycée Jean Quarré	Professeur	12 rue Jean Quarré	01
Hervé	This	INRA/Collège de France	Physico-chimiste INRA (direction scientifique Nutrition humaine et sécurité des aliments)	11 Place Marcellin Berthelot, 75005 Paris	hth r. 0 p. 1 49
Frédéric	Thomas	Avenance Entreprise	Chef de cuisine	La Défense 6, 1 place de la coupole, 92 Paris La Défense	06
Eric	Trochon	ESCF	Cuisinier, Professeur	12 rue G. Bobillot, 93100 Montreuil	01 ou 81
M. Hervé	Timmel Valdevit	retraîtée Rectorat de Paris	Technicien restauration	94 avenue Gambetta, 75020 Paris	01
Jean	Vasseur	ENSIA		1 avenue des Olympiades, 91744 Massy	01
Philippe	Verger	INRA, DS NHTA	Directeur de recherche	147 rue de l'Université, 75007 Paris	01
Sylvie	Verrier	CFA Pâtisserie	Enseignante	19 rue Mouhet, 75019 Paris	06 ou 97
Rémy	Vincent	AFPA	Professeur de restauration	9, rond point de la Chasse, 95250 Beauchamp	06
Patrick	Vroux	ESCF	Professeur	28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris	01
Isabelle	Walter	L'Oréal recherche	Responsable Communication	90 rue du Général Roguet, 92 Clichy	01
Giselle	Weiss		Journaliste	Ochsengasse 14, 4123 Allschuhl,	00 204

Suisse