

Conférence Hervé This le 26 mars au Palais des Académies de Bruxelles : « La gastronomie moléculaire: une science à l'origine d'une évolution ou révolution dans la cuisine? »

Comment obtenir une viande tendre ? Comment rattraper une mayonnaise qui a tourné ? Ces questions techniques sont mieux résolues quand elles bénéficient des résultats de la science. La discipline scientifique nommée "gastronomie moléculaire" créée en 1988 par Hervé This et le physicien britannique Nicholas Kurtie explore les pratiques et les transformations culinaires. Chaque connaissance nouvelle produite par cette discipline est l'occasion de transferts technologiques et d'applications pédagogiques.

Physico-chimiste au laboratoire de gastronomie moléculaire de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA), Hervé This est également directeur scientifique de la fondation Science & culture alimentaire, membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France et conseiller scientifique de la revue Pour la Science. Il travaille depuis de nombreuses années avec le chef français Pierre Gagnaire avec qui il a écrit plusieurs livres. Hervé This obtient le soutien de nombreuses personnalités du monde scientifique et culinaire, parmi lesquelles Jean Marie Lehn (Prix Nobel de Chimie) qui l'invite, en 1995, à poursuivre ses expériences dans le Laboratoire de Chimie du Collège de France.

Il a développé les ateliers expérimentaux du goût pour sensibiliser les plus jeunes à la gastronomie et à l'alimentation. Cette pédagogie innovante a été introduite dans les écoles françaises en 2001 et, depuis, dans les écoles de plusieurs autres pays : Grèce, Cuba, Espagne, Italie, Grande Bretagne, Allemagne, Japon, Argentine.

L'ambassade de France et Infosciences, l'unité de diffusion de la culture scientifique de la Faculté des Sciences de l'ULB, vous propose une conférence d'Hervé This le 26 mars au Palais des académies de Bruxelles de 15h30 à 17h30 dans le cadre du Printemps des Sciences. Le vendredi 27 mars, des ateliers pour les scolaires (primaires et secondaires) seront animés par Marie Claude Féore, équipe INRA de gastronomie moléculaire, et Laure Fort, professeur agrégé de Physique-Chimie au lycée Rodin de Paris.

Accès limité, réservation et renseignements : infosciences@ulb.ac.be, 02 650 50 24 ou Service culturel de l'Ambassade de France.

Équipe INRA de Gastronomie Moléculaire, Laboratoire de Chimie, AgroParisTech
<http://www.agroparistech.fr/-Theme-Gastronomie-Moleculaire-.html>

Printemps des Sciences, 9ème édition "Evolutions-Révolutions" du 23 au 29 mars, Activités autour de la gastronomie moléculaire : Bru 02 et Bru 20.
<http://www.printempsdessciences.be/>