

INGENIERIE GASTRONOMIQUE
INSTITUT MEURICE
 Service des Sciences et Technologies Alimentaires

FOOD PAIRING

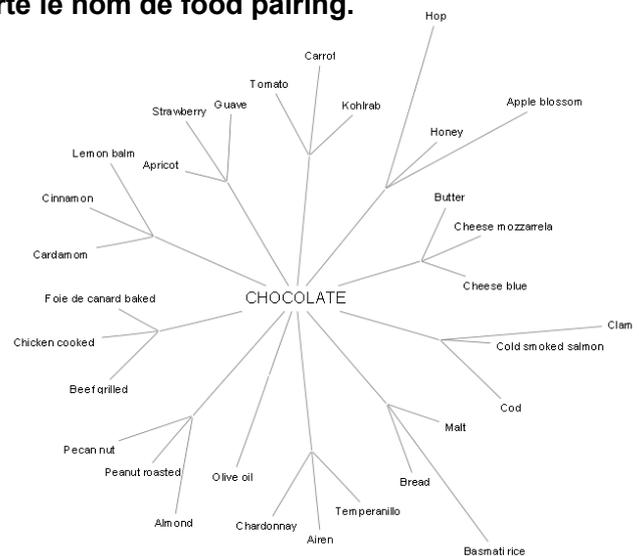
Réalisation d'analyses sur une multitude d'aliments et évaluation des notes aromatiques ♦ Technique du « sniffing », détection par le nez humain couplé à une détection par spectrométrie de masse.

Ces notes permettent ensuite de réaliser des accords « insolites » entre des aliments qui au départ n'ont pas de raison de se trouver au sein d'une même assiette.

Leur appariement est d'autant plus fort que ces aliments possèdent des composés aromatiques communs. Cette discipline porte le nom de food pairing.

ASSOCIATION

- Huitre + Kiwi
- Pomme Verte + Mange tout (hexanal)
- Violette + Carotte (ionone)
- Fraise + Carapace de Homard (ionone)



RECOMBINAISON

Basilic = Sauge + Origan + Romarin + Menthe poivrée

