

GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE À LA SEGPA DU COLLÈGE DU PÉVÈLE

Jeudi 20 février 2014, les élèves de 3N Atelier HAS ont découvert la cuisine moléculaire sous la Direction d'un cuisinier professionnel et de leur professeur d'atelier Mme sauvage



Dessert moléculaire réalisé par les élèves de 3N Atelier HAS

La **gastronomie moléculaire** est la recherche des mécanismes des phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires. Cette discipline a pour objet de participer au progrès de la connaissance scientifique, avec des applications aux "arts chimiques", notamment la cuisine. Le terme "gastronomie moléculaire et physique" (molecular and physical gastronomy) a été proposé en 1988 par Nicholas Kurti, physicien d'Oxford, et Hervé This, physico-chimiste français.

Depuis le décès de Nicholas Kurti, en 1998, le nom de la discipline a été abrégé en « gastronomie moléculaire », tandis que d'autres appellations ont été depuis proposées, comme « cuisine technico-conceptuelle » ou « cuisine technico-émotionnelle ». La gastronomie moléculaire a de nombreuses applications, soit dans l'enseignement de la pratique culinaire, soit dans sa pratique.

L'atelier HAS au travail

