

4èmes Rencontres Science, Art & Cuisine

Le concours de cuisine moléculaire parrainé par Hervé This

Modernisons nos traditions

&

Cap sur l'innovation

Règlement 2008-2009

Modernisons nos traditions : les participants sont invités à réinventer les mets les plus représentatifs de notre patrimoine culinaire (entrée, plats ou dessert) en utilisant les connaissances de la gastronomie moléculaires (modes de cuisson, techniques, ingrédients innovants répertoriés au code des additifs dans le respect des doses maximales) et plus encore en exerçant leur savoir faire et talent créatif.

Les participants qui le souhaitent pourront vérifier la validité de leur choix de plats auprès du comité de pilotage avant de se lancer dans l'aventure. Les mets issus de nos traditions ne sont pas limités à ceux issus du patrimoine.

Chacun des participants réalisera une entrée et un plat **ou** un plat et un dessert.

« Cap sur l'innovation » : avec la méthylcellulose répertoriée sous le code E 461. Cette partie du concours est accessible à tous ceux qui s'y sont inscrits volontairement (fiche d'inscription). La société Cuisine Innovation (<http://www.cuisine-innovation.fr>) adressera à partir du 15 septembre 2008 des lots de méthylcellulose A et B aux participants auxquels sera joint un protocole d'utilisation. Ensuite libre cours à votre imagination pour relever le défi d'une cuisine moderne et surprenante. Tout est permis !

1- Qui peut participer ?

Tous curieux de sciences et de cuisine !

Elle est ouverte à tous ceux que la démarche expérimentale intéresse. Simples curieux, amateurs ou experts, professionnels de la restauration collective ou commerciale, de l'alimentation, enseignants et formateurs, apprentis, élèves, étudiants sont les bienvenus.

4èmes Rencontres Science, Art & Cuisine

2- Comité de pilotage

- **Odile Renaudin** : coordinatrice du projet, nutritionniste.
- **Anne Cazor** : Docteur en Gastronomie Moléculaire, Société Cuisine Innovation.
- **Christophe Lavelle** : chercheur au CNRS, Institut de Recherche Interdisciplinaire (Lille).
- **Pauline Lachapelle** : chargé de projet à la Fondation 93

3- Objectifs

- **Rapprocher les participants, professionnels, enseignants, élèves et permettre la confrontation des idées, l'analyse et l'échange des expériences et des pratiques, la discussion des résultats.**
- **Valoriser l'expérimentation en cuisine.**
- **Faire émerger de nouvelles tendances culinaires, de nouvelles sensations gustatives pour enrichir ainsi notre patrimoine culinaire.**

4- Modalités d'inscription

Les inscriptions se font par mail redaction@sciencesetgastronomie.com en remplissant une fiche d'inscription disponible sur simple demande.

Elles ont lieu entre le 15 juin et le 15 septembre 2008

5-déroulé

- **Du 16/09/08 au 8/02/09** : chacun travaille dans son laboratoire, son école, sa cuisine jusqu'au 7 Février.
- **Envoi des résultats d'expérience présentés sous fichier word ou power point, par courriel entre le 9 et le 16 février 2009**
- **Evaluation des travaux par le comité d'évaluation qui soumettra au jury d'experts tous les travaux ayant retenu son attention**
- **Manifestation de présentation et de remise de prix le vendredi 27 mars 2009 avec l'amicale présence de Hervé This.**

4èmes Rencontres Science, Art & Cuisine

6-Modalités d'évaluation

L'évaluation des préparations culinaires se fera sur la base de documents présentés sous fichier word ou power point, adressés par courriel entre le 8 et le 15 février 2007 à redaction@sciencesetgastronomie.com

Remarque : Un soin particulier devra être apporté aux prises de vue. Les plus artistiques d'entre elles seront imprimées en grand format et offertes aux lauréats. Pour cela l'image devra correspondre à une qualité 300 dpi (photo 1Mo minimum). Les documents lourds au-delà de 1,5 Mo devront être enregistrés sur cd rom et adressés par courrier postal, les frais d'expédition étant à la charge de l'expéditeur. -Ils pourront aussi être envoyés gratuitement par email depuis le site <http://www.yousendit.com>.

Ce document comprendra

1. **Une fiche d'explication obligatoire** indiquant uniquement les ingrédients et la préparation en quelques points précis. Un modèle de fiche est à la disposition de tous les participants. Il suffit de la demander par mail.
2. **Le document annexe** n'excédera pas 30 pages, textes et images comprises. L'explication des préparations devra être compréhensible pour tous, experts scientifiques ou non. Il devra faire valoir au mieux votre travail. Un soin tout particulier devra être porté à la qualité des images enregistrées au format jpeg ou gif uniquement
3. **Un power point** présentant en une dizaine de diapos votre travail. C'est ce document qui servira de support lors de la remise de prix le 27 mars. Ces diapos pourront être modifiées par la direction du comité de pilotage dans un but d'harmoniser si nécessaire l'ensemble des présentations et de s'ajuster avec les contraintes de temps. Les lauréats sélectionnés ne seront pas autorisés à présenter un power point qui n'aurait pas été validé par le comité.

Remarque : les documents pdf ne seront pas acceptés.

4èmes Rencontres Science, Art & Cuisine

7- Modalités de sélection

Un jury composé de scientifiques, d'enseignants et de chefs sélectionnera les dossiers finalistes pour chacune des catégories. Les participants peuvent se présenter à titre individuel, en binôme ou collectivement

Cas particulier : enseignants ou formateurs auront en charge la sélection des meilleures réalisations au sein de leur groupe.

Une attention particulière sera portée à

- La faisabilité des préparations : temps de préparation notamment.
- La reproductivité : les participants sont invités à vérifier leurs protocoles avant de les valider
- La présentation : clarté, concise, esthétique

8- Manifestation de présentation et de remise de prix

Une sélection des meilleures préparations sera présentée à l'occasion d'une manifestation prévue à Paris le 27 mars 2009 de 14h30 à 17h30 à l'AgroParistech : 16 avenue Claude Bernard (75005)

L'accès à cette manifestation est libre et gratuit pour tous dans la limite des places disponibles.

Sous réserve des moyens dont disposera le comité de pilotage un remboursement des frais de déplacement pourra être attribué sur justificatif à deux des lauréats primés pour les 1ers, 2èmes et 3èmes prix dans chacune des quatre catégories à hauteur de 150 Euros au maximum par personne.

Les organisateurs ont bien conscience de la charge que représentent les frais de déplacements et encouragent les responsables des établissements d'enseignement à faire toute démarche utile auprès de leur direction, du conseil municipal ou autre pour obtenir des subventions à cette fin.

4èmes Rencontres Science, Art & Cuisine

9- Droits d'auteurs

Les documents, explications et images sont libres de tous droits pour la direction du comité de pilotage.

Nos partenaires ne pourront pas utiliser dans le cadre d'un projet éditorial ou commercial les documents sans l'accord du comité et du lauréat ou responsable de groupe concerné.

10- Après la remise des prix ?

Sauf avis contraire des participants, à titre individuel ou collectif, la présentation partielle des préparations sélectionnées sera mise en ligne sur le site w.sciencesetgastronomie.com après la remise des prix

**La participation à ce concours implique l'acceptation
pleine et entière du présent règlement**

Bonne chance à tous !

Le comité de pilotage

Odile Renaudin, Anne Cazor, Christophe Lavelle, Pauline Lachapelle

