

# Cours de gastronomie moléculaire 2012

## La cuisine note à note animé par Hervé This

[http://podcast.agroparistech.fr/groups/agroparistech/weblog/b4252/Annonce\\_du\\_cours\\_de\\_Gastronomie\\_Moleculaire\\_2012.html](http://podcast.agroparistech.fr/groups/agroparistech/weblog/b4252/Annonce_du_cours_de_Gastronomie_Moleculaire_2012.html)

Cours publics (dans la limite des places disponibles, pas de réservation), gratuits (il n'est pas vrai que ce qui ne se paye pas n'a pas de valeur!), non diplômants (attestation sur demande), sur inscriptions à <http://www.agroparistech.fr/Inscription-aux-cours-de.html>

### 30 janvier 2012

Séance 1 :

Lieu : AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris (amphithéâtre Tisserand : entrer, escalier à droite quelques marches, prendre à gauche et tout droit)

9.00 : Gilles Trystram, directeur général d'AgroParisTech : bienvenue

9.15-10.30 : Hervé This : la « cuisine note à note », tendance de demain... durable !

10.30 : pause

11.00-12.00 : Jean Louis Escudier (INRA Pech Rouge, Centre INRA de Montpellier) : le fractionnement du vin

12.00-12.30 : Discussions

Séance 2 :

Lieu : AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris (amphithéâtre Tisserand : entrer, escalier à droite quelques marches, prendre à gauche et tout droit)

14.00-15.50:

Stanislas Baudouin (Société Seprosys/Dow Chemical) : démonstration pratique des méthodes d'extraction (nanofiltrations, osmose directe ou inverse, distillations...).

Laurent Joron, Dow Chemicals : les gammes de membranes et les applications

15.30-17.30:

Démonstrations culinaires par des Chefs de l'Association des Toques blanches internationales, Jean-Pierre Lepeltier (Hôtel Renaissance, Paris La Défense), Vincent Vitasse (Hôtel Concorde Lafayette, Paris), Julien Mercier (Pullmann Bercy, Paris), Michael Foubert (L'aventure, Paris)

17.30/18.00 : Débats

### **31 janvier**

Séance 3 :

Lieu : AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris (amphithéâtre Tisserand : entrer, escalier à droite quelques marches, prendre à gauche et tout droit)

9.00-10.00 :

Frédéric Lesourd, Chef Enseignant de l'Ecole du Cordon bleu : un repas note à note à l'Ecole du Cordon bleu, en octobre 2010 et en octobre 2011

10.00-11.00 :

Claire Gaudichon, Professeur AgroParisTech : la question nutritionnelle

11.00-12.30 :

Hervé This

Séance 4 :

Lieu : AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris (amphithéâtre Tisserand : entrer, escalier à droite quelques marches, prendre à gauche et tout droit)

14.00-15.30 :

Robert Anton (Professeur émérite à l'Université de Strasbourg) : les limites toxicologiques de la cuisine note à note

15.30-17.00 :

Pierre Combris : quels modèles alimentaires pour demain ? Les limites du modèle actuel.

17.00/18.00 :

Discussions

### **Les intervenants :**

● Robert Anton :

Professeur émérite, Faculté de pharmacie d'Illkirch/Strasbourg :

[anton@unistra.fr](mailto:anton@unistra.fr)

H. This, Groupe INRA de Gastronomie moléculaire, AgroParisTech ([herve.this@agroparistech.fr](mailto:herve.this@agroparistech.fr))

● Stanislas Baudouin  
40 rue chef de Baie  
17000 La Rochelle France  
tel: +33(0)681683526  
Fax:+33(0)546349461  
[stanislas.baudouin@seprosys.com](mailto:stanislas.baudouin@seprosys.com)

● Pierre Combris  
Directeur de Recherche  
INRA UR1303 ALISS  
65 Bd de Brandebourg F-94200 Ivry sur Seine  
tel : +33 (0)1 49 59 69 23

● Jean-Louis Escudier :  
Ingénieur de recherche, INRA de Pech Rouge/Montpellier  
[escudier@supagro.inra.fr](mailto:escudier@supagro.inra.fr)

● Claire Gaudichon  
INRA/AgroParisTech  
16 rue Claude Bernard, 75005 Paris.

● Jean-Pierre Lepeltier :  
Hôtel Renaissance de la Défense et Association des Toques blanches  
60 Jardin de Valmy, Boulevard Circulaire, Sortie 7, 92918 Paris  
01 41 97 50 50 ou 50 12  
[j-p-lep@hotmail.fr](mailto:j-p-lep@hotmail.fr)

Frédéric Lesourd :  
Ecole du Cordon bleu  
9 rue Léon Delhomme, 75005 Paris

**Retrouvez les podcasts des cours précédents sur**  
<http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire>

Et aussi :

Un site avec une montagne d'informations sur la gastronomie moléculaire :  
<http://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>

Un blog personnel (j'y évoque des questions intellectuelles, à propos de la science, de la technologie, de la technique, de l'art...) :  
<http://hervethis.blogspot.com/>

Un blog consacré à la gastronomie moléculaire, avec moins de points de vue personnels : <http://gastronomie-moleculaire.blogspot.com/>

H. This, Groupe INRA de Gastronomie moléculaire, AgroParisTech ([hervethis@agroparistech.fr](mailto:hervethis@agroparistech.fr))

Le site du Laboratoire de chimie d'AgroParisTech, avec des informations complémentaires : <http://www.agroparistech.fr/-UFR-Chimie-analytique-.html>