

JOURNÉE PROFESSIONNELLE

Ramène ta science dans le Lot et l'Aveyron

JEUDI 30 SEPTEMBRE 2021

Inscription sur : <https://www.occitanie livre.fr/form/cuisine-ta-science-2021-30-septe>

CUISINE TA SCIENCE !

Journée de rencontres sur la **VULGARISATION SCIENTIFIQUE** dédiée au réseau de médiathèques d'Occitanie

PROGRAMME :

9h30
Accueil des participants

11h Table Ronde*
Et si on passait les sciences à la casserole ?

Les applications de la science en cuisine sont nombreuses, la chimie et l'étude des plantes notamment sont utilisées afin de réaliser des recettes étonnantes.

participation de

Hervé Busset, restaurateur au Moulin de Conques

Cléo Croze, ingénieur stagiaire au Centre de Ressources Technologiques AGIR

Raphaël Haumont, professeur et physico-chimiste à l'Université Paris-Saclay

14h à 16h
Atelier à choisir

10h Grand entretien
Où se cachent les sciences en cuisine ?

Au coeur de la gastronomie se mêle l'étude de phénomènes physiques et chimiques présents dans nos assiettes, discipline nommée **gastronomie moléculaire**.

participation de

Hervé This, physico-chimiste à AgroParisTech-INRAE

12h30 à 14h
Pause

*Les tables rondes seront disponibles en **visio-conférence** ou sur **place**

organisée par



<https://mediatheque.aveyron.fr/>

<https://bibliotheque.lot.fr/>

www.delivresdencre.org

www.occitanie livre.fr

ATELIERS (Lieu à choisir en fonction de l'atelier qui vous intéresse)

- **Rodez (Aveyron) : Miam, des molécules !** - Délires d'encre

14h à 15h30

Au cours de cet atelier, nous allons aborder comment préparer et recevoir une animation scientifique en médiathèque sur le thème de la cuisine moléculaire.

- **Rodez (Aveyron) : Miam, des herbes !** - Hervé Busset

14h à 16h

Quand la botanique s'invite dans la cuisine d'un grand chef.

- **Cahors (Lot) : Miam, des molécules !** - Carrefour des sciences et des arts

14h à 15h30

Découvrez et expérimentez la cuisine moléculaire.

- **Saint-Céré (Lot) : Miam, des micro-organismes !** - Délires d'encre

14h à 15h30

Au cours de cet atelier, nous allons aborder comment préparer et recevoir une animation scientifique en médiathèque sur le thème de la cuisine et des micro-organismes.

INTERVENANTS

Hervé Busset

Hervé Busset ouvre en 1996 son premier restaurant. Sa rencontre avec un ethnobotaniste réputé sera un tournant décisif dans sa vision de la cuisine. Il propose à sa table depuis plusieurs années d'intrigantes découvertes sur les plantes sauvages comestibles dans leur utilisations traditionnelles. Cuisine d'auteur, subtile et élégante, jouant sur les textures, les couleurs, les associations de la nature et de la terre fortement inspirées d'anciennes recettes de son terroir.

Raphaël Haumont

Professeur de l'Université Paris Saclay, il étudie et enseigne la physique-chimie des matériaux, et a publié quelques livres dont *Les couleurs de la cuisine*, Dunod. Co-fondateur du Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) avec le chef Thierry Marx en 2013, il dirige aujourd'hui la chaire universitaire « cuisine du futur ». Quelle sera la cuisine en 2050 ? Quels nouveaux ingrédients ? Nouveaux mets ? Nouveaux outils et nouvelles techniques ? comment imaginer une cuisine durable et repenser une gastronomie de la terre à l'assiette ? Comment associer plaisir, bien-être, santé, émotions culinaires et innovations ? Tels sont les enjeux du CFIC et de la Chaire.

Cléo Croze

Elle a une formation d'ingénieur en formulation alimentaire à l'ENSAIA de Nancy. Elle utilise les connaissances scientifiques pour développer des produits alimentaires innovants. Lors de sa dernière expérience, elle a notamment travaillé sur la suppression des additifs dans les biscuits, en s'appuyant sur les résultats de la littérature scientifique.

Hervé This

Chimiste à l'INRAE (UMR Say Food), directeur du Centre international de gastronomie moléculaire et physique AgroParisTech-Inrae. Hervé This a également publié plusieurs ouvrages. Il est aussi membre de l'Académie d'agriculture de France, de l'Académie Royale des Sciences, Arts et Lettres de Belgique, de l'Académie Stanislas, de l'Académie d'Alsace, président du Comité pédagogique des Hautes Etudes de la Gastronomie (Université Reims Champagne Ardennes - Ecole Cordon Bleu) et directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences).

- La matinée (les tables rondes) sera proposée à distance, un lien de connexion vous sera envoyé-