

LES JEUDIS DU MIP

Rencontre autour du Monde du Parfum

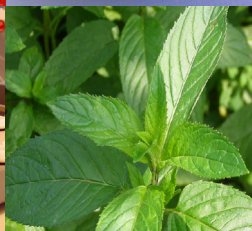
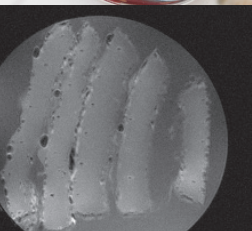


**GASTRONOMIE
MOLÉCULAIRE ET
CUISINE NOTE À NOTE**

HERVÉ THIS,

**15 JANVIER 2015
17h00 à 19h00**

Frais de
participation : 6€
Gratuit membres
ARMIP



LES JEUDIS DU MIP

Gastronomie moléculaire et cuisine note à note

En 1988 était officiellement créée la discipline scientifique qui a été nommée « gastronomie moléculaire ». La gastronomie moléculaire a pour objet de chercher les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors de la préparation et de la consommation des mets (ou plats, ou aliments). La gastronomie moléculaire n'est pas de la cuisine... Hervé THIS a pour ambition de nous faire découvrir cette discipline lors de ce Jeudi du Mip.

HERVÉ THIS

Professeur et Directeur du Groupe de Gastronomie Moléculaire à AgroParisTech

Après avoir obtenu son diplôme à l'Ecole Supérieure de Physique et de Chimie Industrielle de Paris (ESPCI ParisTech) Hervé This débuta ses recherches scientifiques dans son laboratoire personnel, avec en parallèle, une carrière dans les éditions scientifiques. Il fut rédacteur en chef de la revue «Pour la science» et directeur scientifique pour «Archimède» (Arte). Dès 1980, il proposa une modernisation des activités culinaires sous le nom de "Cuisine Moléculaire". Il créa en 1988, avec Nicholas Kurti (1908-1998), la discipline scientifique appelée «Gastronomie Moléculaire».

En avril 2006, l'Académie des Sciences de France lui demanda de créer la Fondation Science & Culture Alimentaire, où il fut nommé directeur scientifique. Hervé This a été fréquemment sollicité par les Ministères Français : il propose des nouvelles méthodes d'enseignement de la science dans les écoles et les universités. En 2004, il crée l'Institut des Hautes Études du Goût. Membre du comité éditorial, il prépare tous les mois des Séminaires et des Cours sur la Gastronomie Moléculaire, donnant des conférences dans le monde entier. Il rédige régulièrement des chroniques périodiques et devient auteur de nombreux ouvrages.

Il est membre du jury de plusieurs Académies culinaires. Il a reçu de nombreux prix tels que le Prix Francqui (Université de Liège), le Grand Prix des Sciences de l'Aliment par l'Association Internationale de la Gastronomie. Hervé This est directeur du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-INRA, et secrétaire de la section VIII de l'Académie d'agriculture de France.

La gastronomie moléculaire reste à ce jour sa passion et son activité première. Il est activement impliqué dans la promotion de la Cuisine Note à Note, comme la prochaine grande tendance culinaire.

Partenaire : Antonia Fleurs d'Azur Grasse
(décorations florales).



musée
International
de la PARFUMERIE



Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération