

Communiqué de Presse

Hervé This, fondateur de la cuisine moléculaire, dévoile son nouveau livre à l'institut Le Cordon Bleu Paris

Paris, le 27 mai 2021– Référence incontournable de la gastronomie moléculaire et physique, co-inventeur avec Nicholas Kurti de la « cuisine moléculaire », M. Hervé This présentera le vendredi 11 juin 2021 à 11h00 à l'institut Le Cordon Bleu Paris son nouveau livre *Handbook of Molecular Gastronomy's : Scientific Foundations and Culinary Applications*. Cette présentation sera donnée aux étudiants dans le cadre de leur formation en cuisine, qui se voient ainsi offrir l'opportunité de mieux comprendre les techniques culinaires d'un point de vue scientifique.

Un aperçu unique de la gastronomie moléculaire

Après 4 années de travail de rédaction et d'édition, le *Handbook of Molecular Gastronomy : Scientific Foundations and Culinary Applications* sera mis en vente dès le 9 juin 2021, par CRC Press. Le livre (en anglais) comporte 894 pages, 673 figures, 150 chapitres par des auteurs de 23 pays.

Il comporte 3 parties :

1. Une partie "scientifique", avec des textes de référence sur les émulsions, les mousses, le comportement de fusion du chocolat, les sucres, la chimie du fumage, l'écoulement des compotes, la capillarité, les gonflements en cuisine... Des sujets de cette discipline scientifique qui est nommée "gastronomie moléculaire et physique", et qui fait d'ailleurs l'objet de cours aux futurs professeurs de cuisine de l'Education nationale.
2. Une partie d'applications de la gastronomie moléculaire à l'enseignement, de l'école primaire à l'université : les auteurs montrent comment intéresser des élèves avec des volumes de blanc en neige considérable, avec des perles d'alginate, etc.
3. Une partie d'applications de la gastronomie moléculaire et physique à l'art culinaire, avec :
 - la cuisine moléculaire
 - la cuisine note à note

Cette partie est notamment composée de recettes par des cuisiniers de talents, dont le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire, et du monde entier. Le Chef Enseignant Guillaume Siegler, de l'institut Le Cordon Bleu Paris, dévoile sa recette de sushi note à note, avec laquelle il a gagné le Concours international de cuisine note à note en 2016.

A propos d'Hervé This

Physico-chimiste à l'INRAE et professeur à AgroParisTech, Hervé This est l'un des deux créateurs de la gastronomie moléculaire, et l'inventeur de la cuisine Note à Note. Son approche novatrice et scientifique de la cuisine lui permet d'explorer les pratiques et les transformations culinaires pour en comprendre les phénomènes, en utilisant ingrédients et ustensiles souvent surprenants en cuisine. Il fait des classes de maître à l'institut Le Cordon Bleu Paris et est le directeur académique des Hautes Etudes de la Gastronomie, organisées par Le Cordon Bleu et l'Université de Reims Champagne Ardenne.



Informations pratiques

Conférence d'Hervé This : vendredi 11 juin 2021 à 11h00

Lieu : Le Cordon Bleu Paris, 13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

Non ouvert au public, places limitées et sur réservation à coline@pascalevenot.fr

Le Cordon Bleu

Avec 125 ans dans l'enseignement, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA.

Pour découvrir en vidéo le campus de Paris, les programmes professionnels d'arts culinaires et de management hôtelier Le Cordon Bleu Paris, cliquez sur les liens suivants :

- [Campus Le Cordon Bleu Paris](#)
- [Arts Culinaires Le Cordon Bleu Paris](#)
- [Management Hôtelier Le Cordon Bleu Paris](#)

Pour plus d'informations : [Le Cordon Bleu International](#) et [Le Cordon Bleu Paris](#)

Suivez-nous sur :     