

Info médias - 10 avril 2025

## Hervé This, lauréat du prix Sonning 2025 : quand science et culture se rencontrent



Hervé This, physico-chimiste à INRAE et inventeur de la gastronomie moléculaire, a reçu ce 9 avril 2025 le prix Sonning de l'Université de Copenhague. Ce prix récompense ses travaux qui ont permis de questionner scientifiquement et de renouveler les savoir-faire culinaires et la gastronomie.

Ce prix culturel danois, d'un montant de 1 million de couronnes danoises (environ 135 000 euros) et remis tous les 2 ans, récompense des contributions majeures au rayonnement de la culture européenne. Ce prix, créé par l'auteur et éditeur danois C.J. Sonning (1879-1937), est décerné par le comité de la Fondation Sonning depuis 1950. Précédemment, le prix a été remis notamment à Niels Bohr, Albert Schweitzer, Lars von Trier, Michael Haneke, Renzo Piano, Günter Grass, Karl Popper, Simone de Beauvoir ou encore Winston Churchill.

Par ses travaux, Hervé This a révolutionné la culture gastronomique européenne. Avec plusieurs bestseller, tels que *Casseroles et éprouvettes (Molecular Gastronomy)*, *Les secrets de la casserole (Kitchen Mysteries)*, Hervé This a révélé les mécanismes chimiques et physiques des transformations culinaires, explorées par ailleurs avec le monde professionnel lors des séminaires qu'il organise depuis plus de 25 ans. Des applications techniques (« cuisine moléculaire », « cuisine note à note ») ont été utilisées par les plus grands chefs dans le monde entier.