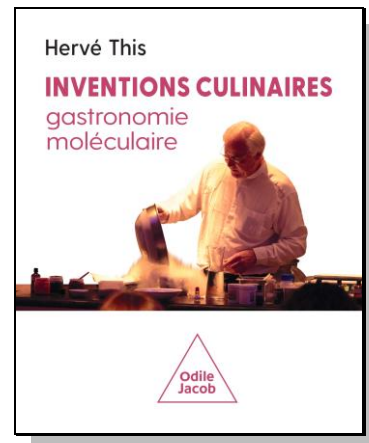




Inventions culinaires, gastronomie moléculaire

Hervé This

En librairie le 3 novembre 2025

« Voici un livre de cuisine, pas de chimie : j'y propose des recettes, j'y parle de goût, d'ingrédients, de nouvelles manières de les associer, bref, il s'agit bien de cuisiner. La chimie ne sera "dans" la cuisine que par les connaissances qu'elle apporte, parce qu'elle permet de comprendre ce que l'on fait quand on cuisine, donc de mieux faire et d'apprécier encore davantage les beautés de l'art culinaire.

Voici 46 inventions culinaires accompagnées de 120 recettes inédites pour les mettre en œuvre. De l'œuf parfait au chocolat chantilly, en passant par les salades étonnantes, les « quesnays » – cousins des petits choux –, les mousses de sole ou les caramels aux arômes inattendus, laissez-vous guider. »
H. T.

Une invitation à explorer les cuisines modernes du monde et à innover en parfaite gourmandise.

Hervé This, physico-chimiste Inrae et professeur consultant à AgroParisTech, est l'un des deux créateurs de la gastronomie moléculaire et physique. Également pionnier de la « cuisine moléculaire », puis de la « cuisine note à note », il a inspiré les plus grands chefs et a reçu, en 2025, le prestigieux prix Sonning pour l'ensemble de ses contributions à la science et à la culture. Il a notamment publié *Les Secrets de la casserole* (1993) et, chez Odile Jacob, *La Cuisine, c'est de l'amour, de l'art, de la technique* (2006), avec Pierre Gagnaire.