



## Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires.

*Hervé This*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. Hervé This

 [Telecharger Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précision ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisi ...pdf](#)

# **Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires.**

*Hervé This*

**Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires.** Hervé This

## Téléchargez et lisez en ligne Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. Hervé This

250 pages

Extrait

Hervé This, né le 5 juin 1955 à Suresnes, est un physico-chimiste français, ingénieur de l'École de Physique et Chimie de Paris (ESPCI ParisTech) (95e promotion)<sup>1</sup>, qui travaille à l'Institut national de la recherche agronomique. Il est également directeur scientifique de la Fondation Science & culture alimentaire (Académie des sciences), président du Comité pédagogique de l'Institut des hautes études du goût, de la gastronomie et des arts de la table (qu'il a contribué à créer), responsable d'enseignements et chargé de cours à Sciences Po Paris, membre de l'Académie royale de sciences, des arts et des lettres de Belgique, membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, conseiller scientifique de la revue Pour la Science... Il a créé en 1988 avec Nicholas Kurti une nouvelle discipline scientifique : la «gastronomie moléculaire». Il étudie les transformations culinaires avec l'Equipe INRA de gastronomie moléculaire au Laboratoire de chimie d'AgroParisTech à Paris.

Il a publié de nombreux livres sur le sujet. Il y présente les mécanismes de nombreuses transformations culinaires. Ses études scientifiques ont des applications technologiques et techniques. Il a notamment montré que la cuisson des oeufs à des températures précises conduit à des résultats jusqu'alors inconnus (oeufs cuits 67,5 °C par exemple) ou comment faire des mousses au chocolat ("chocolat Chantilly") sans oeufs, avec seulement du chocolat et de l'eau. Il a mis au point des Ateliers expérimentaux du goût, entre autres pour sensibiliser les enfants à la gastronomie et à l'alimentation. Hervé This est également connu pour son usage de l'azote liquide afin de fabriquer rapidement des crèmes glacées. Il travaille depuis de nombreuses années avec le chef français Pierre Gagnaire avec qui il a écrit plusieurs livres. Il intervient souvent dans l'émission pour enfants de Noëlle Bréham Les p'tits bateaux sur France Inter.

«Vu sur Wikipedia» Présentation de l'éditeur

Trucs, astuces, tours de main, méthodes, adages, proverbes, dictons... Il y a tant de mots pour désigner des indications

culinaires variées qu'il fallait en introduire un pour les regrouper tous. Ce terme est « précisions ».

En effet, toute recette de cuisine comporte trois parties : une « définition », des « précisions », et une « tierce partie ». Par

exemple, la définition de la recette nommée « compote de poires » est « Cuire des poires avec de l'eau et du sucre ». A

côté de cette définition, les livres de cuisine fourmillent de « précisions », telles que :

- pelez les poires (c'est exact que les morceaux de peau coincés entre les dents sont désagréables... mais c'est un fait que

beaucoup de molécules gustativement importantes des fruits à peau est dans la peau !)

- ajoutez du jus de citron si vous voulez conserver les poires bien blanches.

- cuisez les poires dans une casserole en cuivre étamée si vous voulez que les poires soient d'un beau rouge, etc.

Depuis 1980, Hervé This a recueilli plus de 25 000 de ces précisions culinaires, dans les livres de cuisine français publiés

depuis le Moyen Âge. Des catégories sont apparues, des tests ont été faits. Aujourd'hui, après trois décennies de travaux de

gastronomie moléculaire, il est enfin possible de suivre les idées culinaires au cours du temps, de comprendre comment

elles sont nées, comment elles ont évolué, pourquoi elles sont fausses ou justes.

Les précisions culinaires ? Une fenêtre sur notre culture alimentaire. Biographie de l'auteur

Hervé This est directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences), membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, conseiller scientifique de la revue "Pour la Science". Il dirige l'équipe INRA de Gastronomie moléculaire. Il est l'auteur de très nombreux livres sur la gastronomie moléculaire, discipline dont il est l'inventeur.

Download and Read Online Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. Hervé This #93PNZSB21H7

Lire Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This pour ebook en ligne Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This à lire en ligne. Online Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This ebook Téléchargement PDF Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This Doc Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This Mobipocket Cours de gastronomie moléculaire n° 2. Les précisions culinaires. par Hervé This EPub

**93PNZSB21H793PNZSB21H793PNZSB21H7**