

La gastronomie moléculaire et physique... 29 ans après !

Hervé THIS

AgroParisTech-INRAE, International Centre for Molecular and Physical Gastronomy

La gastronomie moléculaire et physique avait fait l'objet d'une conférence Benezra en 1994, sur l'invitation de Guy Ourisson. Rétrospectivement la discipline a progressé par :

- une révision des objectifs
- de nombreux travaux de recherche, souvent centrés sur la question des "échanges [S@L](#)"

Parallèlement, des applications de notre discipline scientifique se sont imposées dans le monde de la cuisine : d'abord la cuisine moléculaire, rénovation des techniques culinaires, puis, plus récemment, la cuisine de synthèse (surnommée "cuisine note à note").

Lors de conférence, on montrera des exemples de travaux de recherche scientifique récents (notamment une exploration des systèmes de types gels et suspensions, et la mesure de transferts du sodium dans le cadre d'une théorie générale des échanges), et, également, une brève histoire de la cuisine de synthèse (les dernières réalisations internationales). On conclura par des perspectives de développement de la gastronomie moléculaire et physique dans le monde, avec l'évocation des principales questions à explorer.