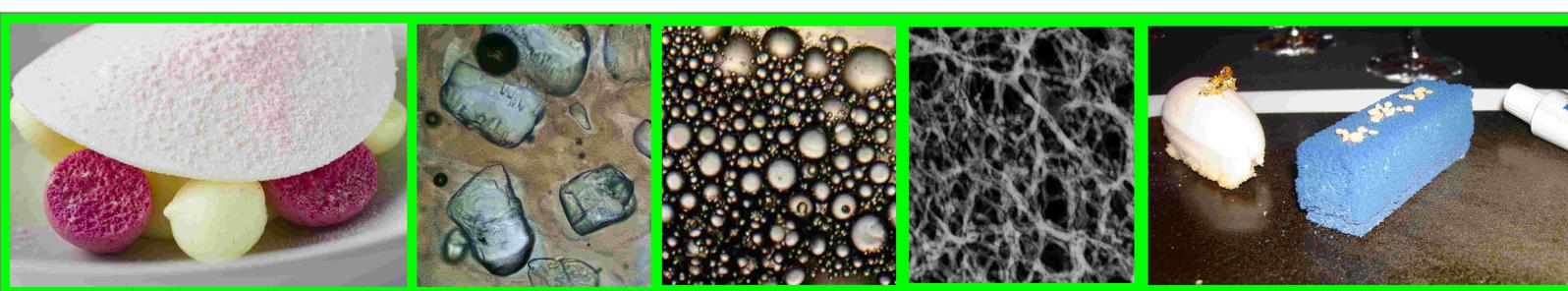


# Troisième Concours International de Cuisine Note à Note

**Finale et remise des prix :  
le lundi 8 juin 2015, à AgroParisTech  
(16 rue Claude Bernard, 75005 Paris, France)**

*Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra*



Protéines végétales, polyphénols et 1-octène-3-ol sont au coeur des travaux de cette troisième édition du concours.

Industriels, artisans, chercheurs, enseignants-chercheurs, enseignants, étudiants...  
Venez assister à la finale du Troisième Concours International de Cuisine Note à Note.  
Vous pourrez :

- bénéficier de l'expérience des candidats
- découvrir les travaux des finalistes de cette troisième édition
- rencontrer et échanger avec des acteurs variés de l'alimentation.

### **Programme**

14 h 00 : Accueil, amphithéâtre Tisserand, AgroParisTech, Yolanda Rigault et Odile Renaudin

14 h 15 : Les diverses pratiques note à note (de la cuisine note à note pure à la cuisine note à note pratique), Hervé This

14 h 30 : La cuisine note à note, nouvelle source d'inspiration, Pierre Gagnaire

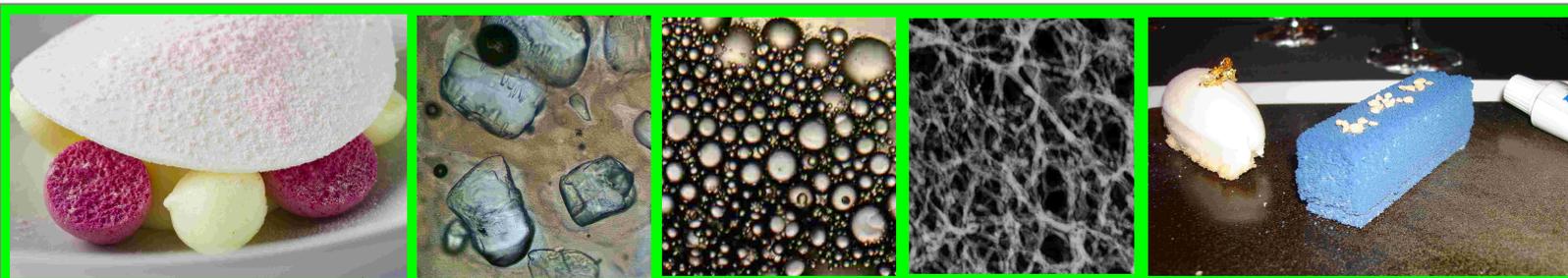
15 h 00 : Présentations par les finalistes

17 h 00 : Remise des prix et clôture

*Remerciements à nos partenaires*

***Sté Mane / Sté Grapsud / GEPV / Société Louis François / Editions Belin***

*Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra*



## Participants du Concours :

### Catégorie Générale

Anne Tarantino, France  
 Jérôme Tarantino, France  
 Michel Alas, France  
 Marjolaine Gras, France  
 Bob Holmes, Angleterre  
 Eric-Olivier Lermusiaux, France  
 Leticia Reglade, France  
 Jean Mathet-Christol, France  
 Elisabeth Michaux, France  
 Sasha Alterman, France  
 Julien Bouille, Allemagne

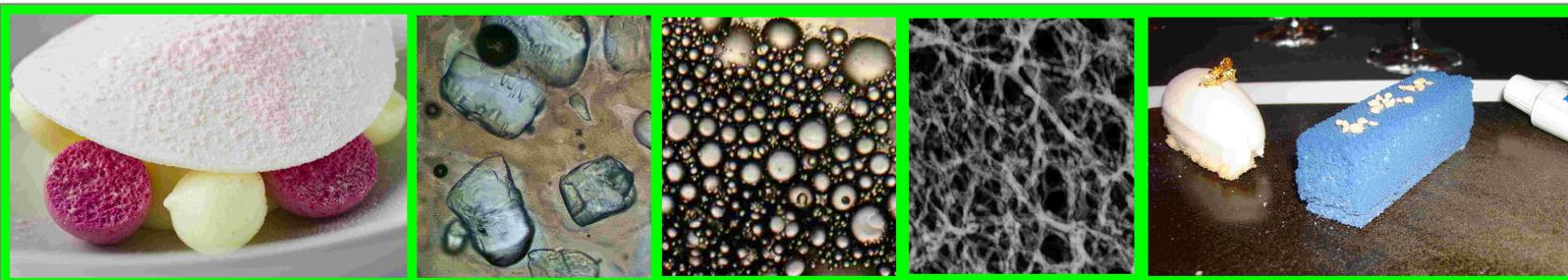
### Catégorie Etudiants :

Juliana Glezer, Brésil  
 Celia Shwaederlé, France  
 Robert Browne, Angleterre  
 Brendan Keenan, Irlande  
 Fergal Phelan, Irlande  
 Dorothy Dillon, Irlande  
 Linsey White, Irlande  
 Diarmaid Murphy, Irlande  
 Clare Anne O'Keefe, Irlande  
 Joe Erraught, Irlande  
 Richard Fleming, Irlande  
 Tara Elliot, Irlande  
 Elise Bourcier, France  
 Cécile Ravardel, France  
 Vinciane Lepain, France  
 Laurine Masset, France  
 Bertille Ringot, France  
 William Hardy-Abeloos, France  
 Francisco Arevalo, Venezuela  
 Sarabjit Kaur, Inde  
 Daniela Fretas, Brésil  
 Sarah Gaber, Egypte  
 Bezaie Taye, Ethiopi

Yao Lu, Chine  
 Yi Zhang, Chine  
 Sina Sobooti Iran  
 Vincent Faugeras, France  
 Hélène Bisi, France  
 Sina Sobooti Iran, France

### Catégorie Professionnels :

Michel Alas, France  
 Yannick Eprincharde, France  
 Frédéric Clarembeau et Elodie Riquebourg, Belgique  
 Olivier Planty, France  
 Olivier Lemagner, France  
 Thomas Craipeau, France  
 Anne Rohart, France  
 Catalina Valenzuela Abarzua, Chili  
 Annd Sophie Marquet, France  
 Guillaume Stutin, France  
 Marie Paule Pardo, France  
 Muriel Gerlach, France  
 Christophe Masselin, France  
 Christian Gillet, France  
 Rachel Blanchon, France  
 Olivier Herr, France  
 Elham Tehrani, Islande  
 Laetitia Le Falher, France  
 Julie Bavant, France  
 Sylvain Menaud et Marine Schneck, France  
 Michel Dorfman, France  
 Xavier Ory, France  
 Félix Lallemand, France  
 Luc Pflieger, France Dao Nguyen, Suisse



## La « Cuisine Note à Note »

La « cuisine note à note » est une technique culinaire qui utilise des composés purs, pour construire des aliments.

Toutefois, on comprend que, pour parvenir pratiquement à produire des oeuvres en un temps raisonnable, des « raccourcis » puissent être empruntés : si la cuisine note à note « pure » est bien l'usage de composés purs, il est admis que l'on puisse notamment employer des « fractions », mélanges de composés formés par fractionnement des produits végétaux ou animaux, pour de la « cuisine note à note pratique ».

## L'objet du concours

Pour cette troisième édition du Concours international de Cuisine Note à Note, il est proposé de réaliser de un à trois aliments qui devront tous être à base de protéines apportées spécifiquement, (fournies par les organisateurs). Il sera également imposé d'utiliser soit des polyphénols de raisin, soit du 1-octène-3-ol en solution dans l'huile (fournie).

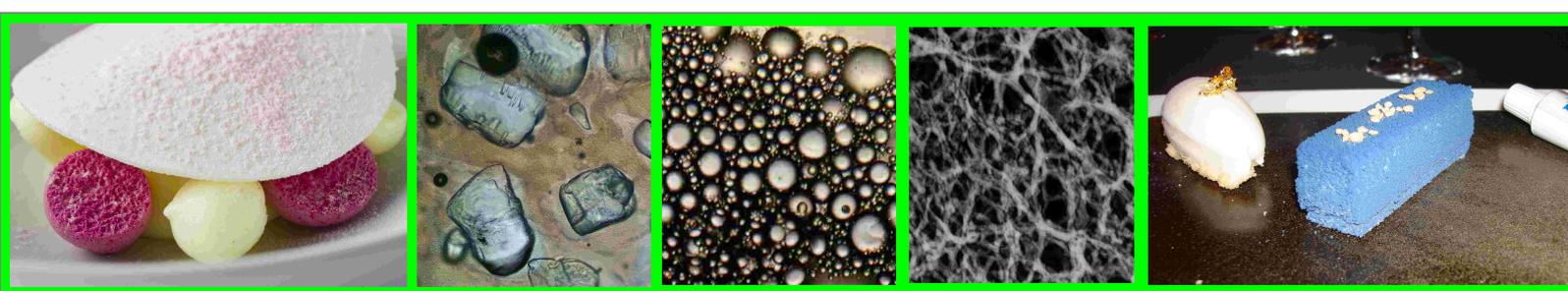
Les plats soumis au jury seront appréciés à leur degré de proximité avec la « cuisine note à note pure », mais évidemment, on jugera aussi l'originalité de la mise en œuvre.

On favorisera notamment les productions qui ne contiendront pas de tissus végétaux (fruits, légumes) ou animaux (viande, oeufs, poissons) entiers, mais plutôt des fractions inédites de tels composés. Les participants seront libres de se procurer ces fractions ou de les produire eux-mêmes.

Chaque aliment préparé (maximum 3) devra être :

1. décrit par une recette (maximum deux pages en Romain corps 12, voir document joint) précisant
  1. les ingrédients utilisés, avec les quantités
  2. le mode opératoire
2. photographié (cinq photographies maximum, si l'on veut représenter des étapes de la réalisation), car c'est notamment sur ce critère que le jury devra trancher

Les candidats accepteront, par le seul fait de participer au concours, que leurs recettes (et les images les représentant) puissent être utilisées par les organisateurs et les partenaires du concours à des fins de communication (voir formulaire en fin de fichier).



### Quelques informations complémentaires :

Des protéines laitières ont été fournies par la Société *Ingrédia* : ce sont des protéines solubles. Elles se présentent sous la forme d'une poudre blanche.

Des protéines végétales ont été fournies par le *Groupe d'étude et de promotion des protéines végétales (GEPV)* : elles se présentent sous la forme d'émincés séchés. Les protéines texturées de pois permettent d'obtenir une texture fibreuse après réhydratation (3 quantités d'eau pour une quantité de protéines) ou croustillante sur les produits secs.

Les polyphénols fournis par la Coopérative *Grap'Sud* sont des polyphénols totaux extraits de marcs de raisin par des procédés membranaires. Ils se présentent sous la forme d'une poudre d'une couleur pourpre très soutenue, très tintante, avec une odeur et un goût de moût de vin.

Le 1-octén-3-ol est un composé naturellement présent dans de nombreux champignons, et qui a une puissante odeur de sous-bois, ou de champignon sauvage. Il est fourni par la société *Mane SA* sous la forme d'une solution dans une huile neutre.

### Critères d'évaluation :

Faisabilité, reproductibilité.

Utilisation de protéines

Originalité de la mise en œuvre des protéines.

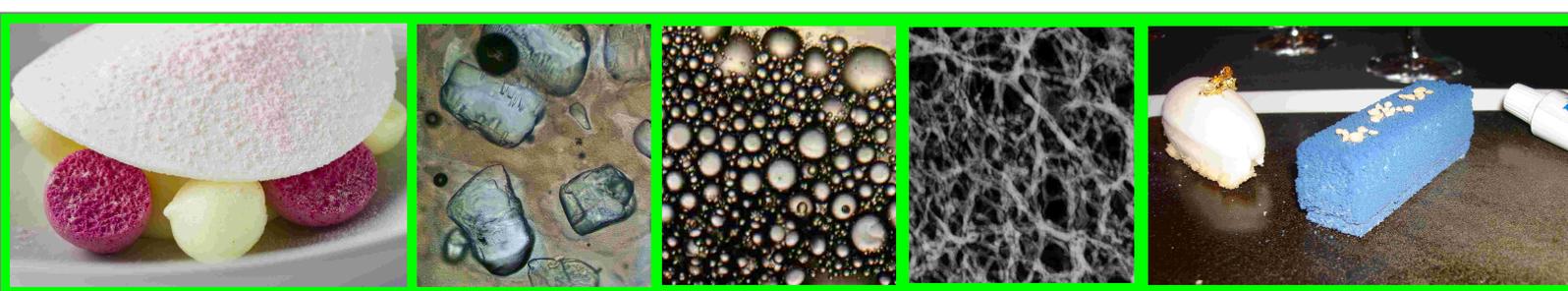
L'utilisation de composés purs sera préférée à l'utilisation de fractions.<sup>1</sup>

Evidemment, les réalisations ne devront pas être toxiques

La complexité gustative sera privilégiée : on notera mieux un aliment qui aura, saveur, odeur, couleur, consistance, forme, stimulations trigéminales...

---

<sup>1</sup>Pour une liste de fournisseurs de composés, voir <http://www.agroparistech.fr/forums/categories/la-cuisine-note-à-note>, ou [http://sites.google.com/site/travauxdehe\\_rvethis/Home/applications-technologiques/des-liens-commerciaux](http://sites.google.com/site/travauxdehe_rvethis/Home/applications-technologiques/des-liens-commerciaux)



## Le GEPV

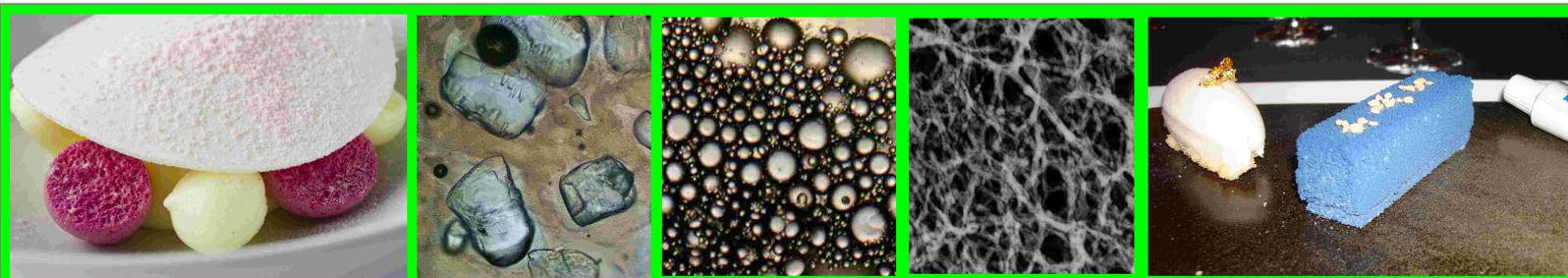
**Le GEPV (Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales) est une association de type loi 1901 créé en 1976.**

Elle a pour objectif la promotion et l'information scientifique & technique relatives à l'emploi des protéines végétales – ou Matières Protéiques Végétales (MPV) – en alimentation humaine.

Le GEPV réunit des sociétés ayant une activité de production, de distribution ou de commercialisation de protéines végétales en France. Il dénombre aujourd'hui 8 sociétés membres ([www.gepv.asso.fr](http://www.gepv.asso.fr)).

Les Matières Protéiques Végétales sont des ingrédients alimentaires issus d'espèces végétales riches en protéines :

- de graines de protéagineux : Pois, Lupin, Féverole
- de graines d'oléagineux : Soja
- de graines de céréales : Blé



**Grap'Sud**  
**L'autre Richesse du raisin [www.grapsud.com](http://www.grapsud.com)**

L'UNION GRAP'SUD est spécialisée depuis 1969 dans la fabrication et la commercialisation de produits dérivés du raisin et de l'olive pour répondre aux marchés spécifiques de l'œnologie, l'agriculture et Agro-industries, l'agro-alimentaire, les alcools et spiritueux, la nutraceutique.

Une large gamme de produits est proposée par Grap'Sud, leader français des extraits de raisin :

**Œnologie** => Tanins, Moûts Concentrés Rectifiés,...

**Agriculture et Agro-industries** => Amendements et engrais organiques, pépins de raisin,...

**Agro-alimentaire** => Colorants naturels de raisin, Extraits de vin, Concentrés de jus de raisin, Acide tartrique,...

GRAP'SUD fabrique et commercialise également par le biais de sa filiale Nutritis, des sucres 100% fruit, solutions sucrantes extraites de fruits, adaptables à une large gamme de produits, confitures, sorbets, boissons,...

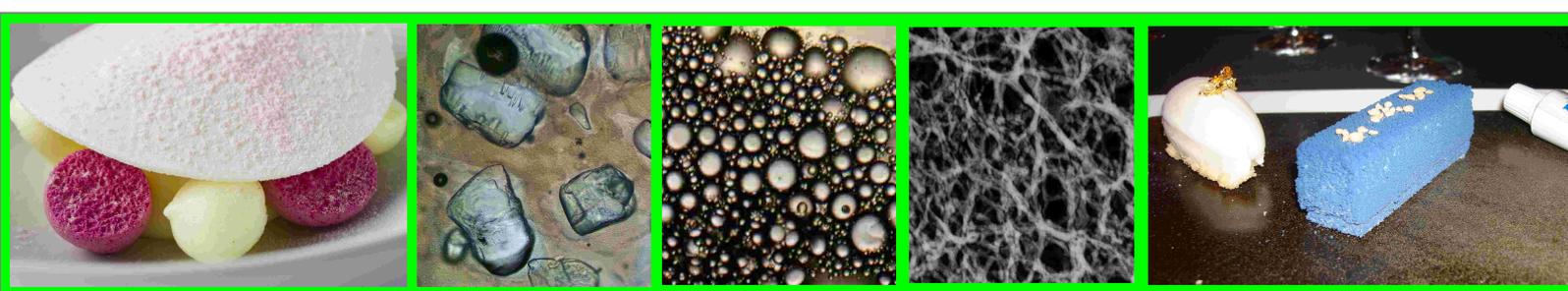
[www.nutritis.com](http://www.nutritis.com)

**Alcools et spiritueux** => Alcools bruts vintiques, Alcools neutres surfinis, Eaux de vie, Vodka élaborée à partir de marcs de raisin,...

**Nutraceutique** => Extraits de raisin et d'olive titrés en polyphénols.

GRAP'SUD est constituée à ce jour de l'Union de six distilleries coopératives viticoles françaises stratégiquement implantées au cœur des vignobles du Languedoc-Roussillon, de Provence, et de Champagne. Elles ont apporté à l'UNION l'ensemble de leurs actifs et regroupent des vignerons qui représentent plus de 7 millions d'hectolitres de vin.

**Elle compte également comme adhérent, en tant qu'associé non coopérateur, l'Union Vigneronne d'Alsace.**



## **Ingredia**

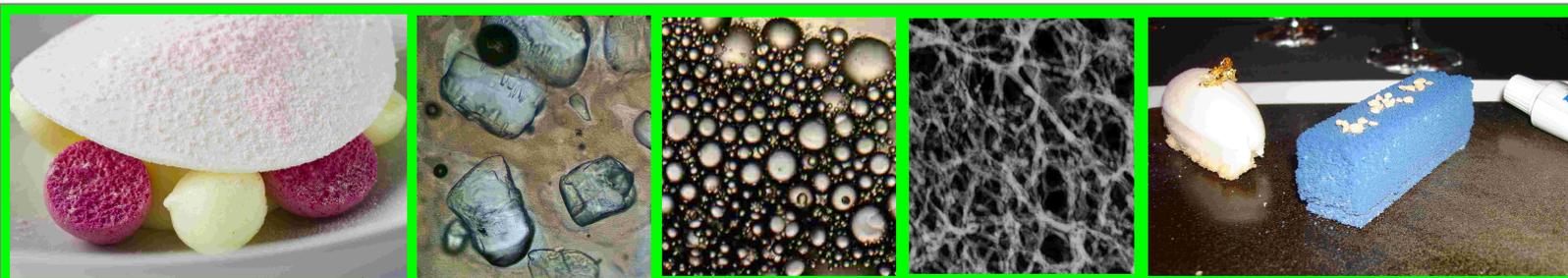
**Ingredia est un groupe laitier qui développe et fabrique des poudres lactiques, des protéines de lait, des systèmes fonctionnels et des ingrédients bioactifs novateurs pour les industries alimentaires et de la nutrition et santé à travers le monde.**

Ingredia soutient sa dynamique de croissance par des investissements continus dans des installations industrielles de pointe, la recherche scientifique et l'innovation.

Depuis plus de 20 années, Ingredia développe des partenariats durables avec ses clients basés sur les valeurs partagées avec la coopérative laitière dont elle est issue.

Les équipes dédiées d'Ingredia mettent leur expertise de séparation douce des composants du lait et des process alimentaires à la disposition de ses clients afin de leur fournir des ingrédients fonctionnels et nutritionnels de haute qualité permettant d'élaborer les produits alimentaires du futur.

[www.ingredia.com](http://www.ingredia.com)



## Annexe :

### Pour bien comprendre, faisons la distinction

Il y a la **gastronomie moléculaire**, d'une part, qui se développera à l'infini, dans le silence des laboratoires scientifiques.

Et, d'autre part, il y a ses applications : la « **cuisine moléculaire** » (qu'il faut se hâter de dépasser) et la « **cuisine note à note** », qui sera la prochaine grande tendance culinaire, durable !

Hervé This

#### 1. Le travail scientifique

En 1988 était officiellement créée la discipline scientifique qui a été nommée «gastronomie moléculaire».

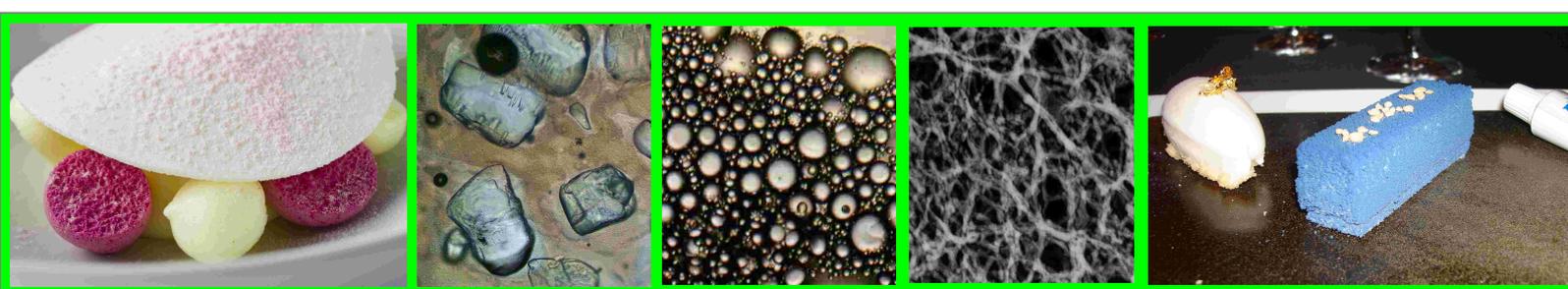
C'est une activité scientifique, faite par des scientifiques (et non par des cuisiniers), qui repose, comme toutes les autres disciplines scientifiques, sur l'expérience et le calcul, et qui, comme toutes les autres disciplines scientifiques, vise la compréhension des phénomènes.

En l'occurrence, la gastronomie moléculaire a pour objet de chercher les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors de la préparation et de la consommation des mets (ou plats, ou aliments).

Insistons : la gastronomie moléculaire n'est pas de la cuisine... même si certains confondent (à tort!) gastronomie et haute cuisine ! On doit rappeler ici que l'expression « gastronomie moléculaire » est parfaitement choisie pour désigner une activité scientifique telle que décrite ici. En effet, le mot « gastronomie » désigne en réalité une « connaissance raisonnée », et non pas de la cuisine fine<sup>2</sup>. Or

---

<sup>2</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin a défini la gastronomie en 1825, dans son livre intitulé La physiologie du goût : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'être humain en tant qu'il se nourrit ».



la gastronomie moléculaire, activité scientifique, est bien une « connaissance raisonnée », et elle est « moléculaire », tout comme l'est la biologie moléculaire, en ce qu'elle considère les aspects moléculaires des transformations culinaires.

Bref, la gastronomie moléculaire, et c'est une erreur que de dire que certains cuisiniers font de la gastronomie moléculaire ; ils ne peuvent faire que de la « cuisine moléculaire » (expression malheureuse, mais imposée par les circonstances), ou, mieux, de la cuisine note à note, puisque tel est le futur de la cuisine.

Terminons en rappelant une fois de plus :

**La gastronomie moléculaire est l'activité scientifique qui recherche les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors de la production et de la consommation des aliments.**

## 2. Une application en cuisine

Ce qui est à l'origine de confusions, c'est que, à l'époque où nous avons créé la gastronomie moléculaire, nous avons également voulu rénover les techniques culinaires, et introduit la terminologie « cuisine moléculaire » pour désigner cette nouvelle cuisine rénovée.

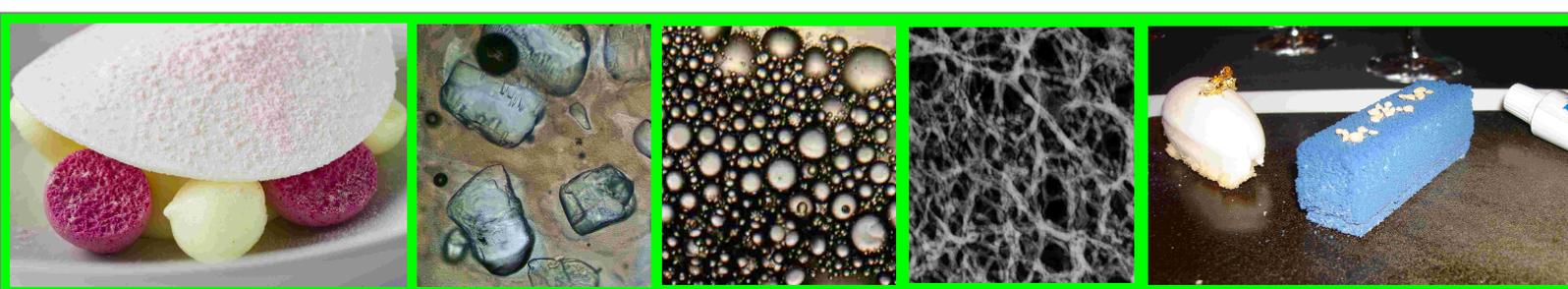
La définition de la « cuisine moléculaire » est :

**« La production d'aliments (la cuisine, donc) par de « nouveaux » outils, ingrédients, méthodes ».**

Dans cette définition, le terme « nouveau » désigne plus ou moins tout ce qui n'était pas dans les cuisines des cuisiniers français en 1980. Par exemple : le siphon (pour faire des mousses), l'alginate de sodium (pour faire des perles à coeur liquide, des spaghettis de légumes, etc.) et les autres gélifiants (agar-agar, carraghénanes, etc.), l'azote liquide (pour la production de sorbets et de bien d'autres préparations), l'évaporateur rotatif, et, plus généralement, l'ensemble des matériels de laboratoire qui peuvent avoir une utilité technique ; un exemple de méthode nouvelle, enfin, la préparation du « chocolat chantilly », des beaumés, des gibbs, des nollet, des vauquelins, etc. (voir Cours de gastronomie moléculaire n°1 : Science, technologie, technique (culinaires) : quelles relations ?, Ed Quae/Belin)

Evidemment, tous ces outils, ingrédients, méthodes ne sont pas nouveau stricto sensu (bien des gélifiants « nouveaux » sont séculaires, en Asie, et utilisés par l'industrie alimentaire depuis longtemps, tandis que bien des outils sont traditionnels en chimie), mais le projet était de rénover l'activité technique culinaire.

Enfin, oui, la terminologie « cuisine moléculaire » est mal choisie, mais elle a été imposée conjoncturellement ; c'est une expression consacrée (elle est apparue dans le Robert, avec une définition fautive hélas, et dans l'Encyclopedia Britannica, avec une définition juste, heureusement), qui est de toute façon appelée à disparaître... en raison de la proposition suivante.



### 3. La prochaine tendance culinaire : la Cuisine Note à Note

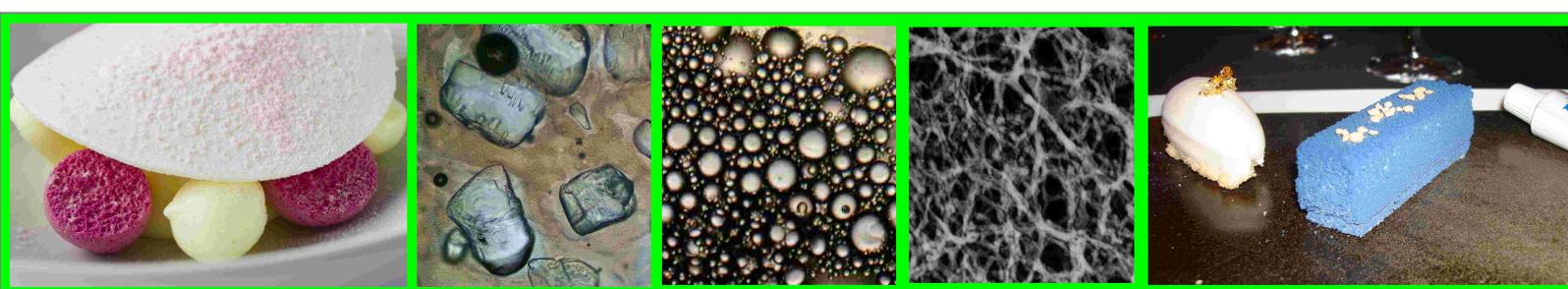
La proposition suivante, bien plus enthousiasmante, est celle de la CUISINE NOTE A NOTE. Elle est née en 1994 (publiée dans la revue Scientific American) alors que nous nous amusions à introduire des composés définis dans des aliments : du paraéthylphénol dans des vins ou dans des whiskys, du 1-octène-3-ol dans des plats, du limonène, de l'acide tartrique, etc. La proposition initiale était d'améliorer des aliments... mais s'est introduit tout naturellement, en prolongement de la pratique précédente, l'idée de composer des aliments entièrement à partir de composés. Autrement dit, la cuisine note à note ne fait plus usage de mélanges traditionnels de composés alimentaires (viandes, poissons, fruits, légumes), mais seulement de composés... tout comme la musique électroacoustique ne fait pas usage de trompettes, violons, etc. mais seulement d'ondes sonores pures que l'on combine.

Utilisant des composés purs, le cuisinier doit donc :

- concevoir les formes des éléments constitutifs du mets
- concevoir leurs couleurs
- concevoir leurs saveurs
- concevoir leurs odeurs (ante et rétronasale)
- concevoir l'action trigéminal
- concevoir les consistances
- concevoir les températures
- concevoir la constitution nutritionnelle
- etc.

A ce jour, la faisabilité de cette cuisine nouvelle a été démontrée par plusieurs réalisations :

- premier plat, présenté à la presse par Pierre Gagnaire à Hong Kong, en avril 2009
- plat présenté par les cuisiniers alsaciens Hubert Maetz et Aline Kuentz lors des rencontres scientifiques (JSTS) franco-japonaises à Strasbourg, en mai 2010
- repas Note à Note par les chefs de l'Ecole du Cordon bleu Paris en octobre 2010
- repas Note à Note servi le 26 janvier 2011, en lancement de l'Année internationale de la chimie, à l'UNESCO, Paris, par l'équipe de Potel&Chabot, dirigée par Jean-Pierre Biffi
- cocktail Note à Note servi en avril 2011 à 500 nouveaux étoilés du Michelin + la presse à l'Espace Cardin, Paris, par cette même équipe de Potel&Chabot
- repas Note à Note servi en octobre 2011 par l'équipe de chefs de l'Ecole du Cordon bleu Paris
- repas partiellement Note à Note par des chefs de l'Association des Toques blanches internationales (Jean-Pierre Lepeltier, Julien Mercier, Vincent Vitasse, Marie Jouannou, Michael Foubert) lors du Téléthon 2011, le 3 décembre 2011
- démonstrations par Jean-Pierre Lepeltier, Michael Foubert, Patrick Caals, lors des Cours de



gastronomie moléculaire 2012, à AgroParisTech, Paris.

La construction de cette cuisine pose de très nombreuses questions :

– aménagement rural : il est notamment proposé aux agriculteurs de faire de valoriser (à la ferme) leurs produits, au lieu de les livrer directement à bas prix ; cette valorisation passe par du fractionnement et éventuellement du craquage. Une présentation des produits accessibles a été faite, lors des Cours de gastronomie moléculaire 2012, par Jean-Louis Escudier, de l'INRA de Montpellier :

[http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/756f3/Gastronomie\\_Moleculaire\\_2012\\_partie\\_2.html](http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/756f3/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_2.html)

Puis une démonstration de fractionnement a été faite par Stanislas Baudouin et Laurent Joron :

[http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/8ddb4/Gastronomie\\_Moleculaire\\_2012\\_partie\\_3.html](http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/8ddb4/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_3.html)

– économique : non seulement, le transport de fruits et légumes est un gaspillage terrible (on transporte majoritairement de l'eau, les denrées s'abiment), mais la cuisine est un terrible gâchis, avec des rendements des systèmes classiques de cuisson aussi bas que 20 % !

– sensoriel : à ce jour, on connaît mal l'effet de mélanges de composés purs, et il faudra que les cuisiniers apprennent les « lettres » du nouvel alphabet pour produire des « phrases » qui ont du sens

– technique : pour beaucoup d'aspects, il y a à apprendre ; notamment en ce qui concerne les consistances, mais aussi pour les couleurs, les saveurs (ions, acides aminés, divers sucres), etc.

– artistique : voudra-t-on faire quelque chose qui semble nouveau, ou bien faire quelque chose de classique ? Tout est possible, et il est proposé, pour bien comprendre la question, de s'imaginer devant une assiette vide et de se poser la question : que vais-je y mettre (et pourquoi) ?

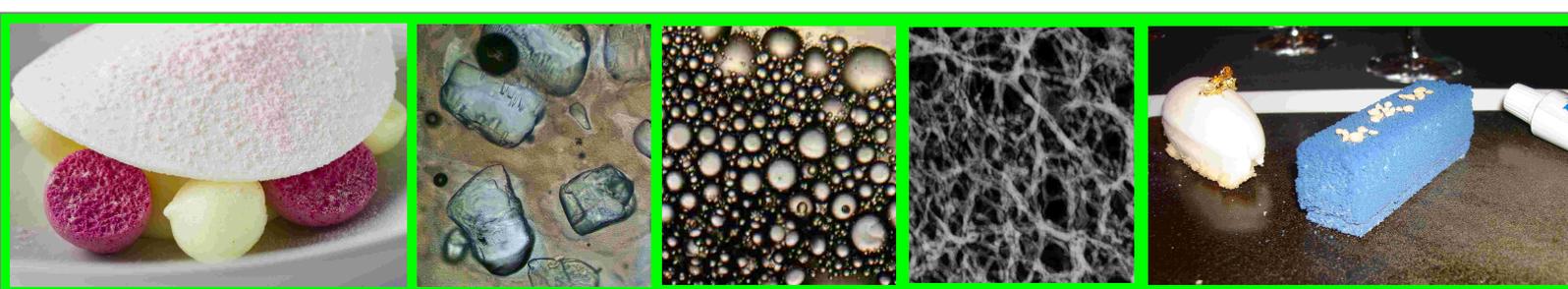
– politique : quid des terroirs, de la spécificité française des climats, des terroirs ? N'ayons pas peur : des composés phénoliques totaux de Syrah n'ont rien à voir avec ceux de Grenache, et chaque région a ses productions particulières, pour ce qui concerne les fractions (par opposition aux composés purs). Or il faut sans doute considérer que l'on passera plutôt par du fractionnement que par l'utilisation de produits de synthèse.

D'autre part, le Pr Pierre Combris (INRA Ivry) a bien montré que le modèle alimentaire classique est condamné à plus ou moins brève échéance :

[http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/bc1c7/Gastronomie\\_Moleculaire\\_2012\\_partie\\_8.html](http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/bc1c7/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_8.html)

– nutritionnel : cette fois, il va bien falloir finir par apprendre comment se nourrir ! Des questions scientifiques nouvelles, et essentielles

– toxicologique : on ne mettra dans la cuisine note à note que des composés ou des fractions sûrs ! Mieux que la cuisine classique, donc, où l'on « subit » des « cocktails » indistincts, mal caractérisés. Lors des Cours 2012 de gastronomie moléculaire, le Pr Robert Anton a discuté cette question, et montré que la cuisine note à note était à la cuisine ce que la pharmacie moderne, avec des drogues



bien caractérisées, était à la pharmacie ancienne, très « hasardeuse » :

[http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/c9de4/Gastronomie\\_Moleculaire\\_2012\\_partie\\_7.html](http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/c9de4/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_7.html)

– etc.

Mais :

1. une crise de l'énergie s'annonce : il n'est pas certain que la cuisine traditionnelle (laquelle?) soit durable
2. les Anciens sont toujours battus par les Modernes, lesquels veulent des objets de leur génération
3. le fractionnement des produits de l'agriculture et de l'élevage existe déjà pour le lait et le pain ; pourquoi pas pour la carotte, la pomme, etc. ?
4. Les objections qui sont faites contre la cuisine note à note ont été le plus souvent faites pour la musique moderne... mais toutes les radios diffusent de la musique électronique. Autrement dit, n'en serions-nous pas à l'équivalent de 1947, quand Varèse et quelques autres lançaient la musique électronique ?

Pour tous ceux qui veulent en savoir plus, les Cours 2012 de gastronomie moléculaire sont en podcast sur le site d'AgroParisTech :

[http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/Annonce du cours de Gastronomie Moléculaire 2012](http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/Annonce_du_cours_de_Gastronomie_Moleculaire_2012)

**Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 1) :**

Gilles Trystram, directeur général d'AgroParisTech : bienvenue

Hervé This : la « cuisine note à note », tendance de demain... durable !

**Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 2) :**

Jean Louis Escudier (INRA Pech Rouge, Centre INRA de Montpellier) : le fractionnement du vin

**Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 3)**

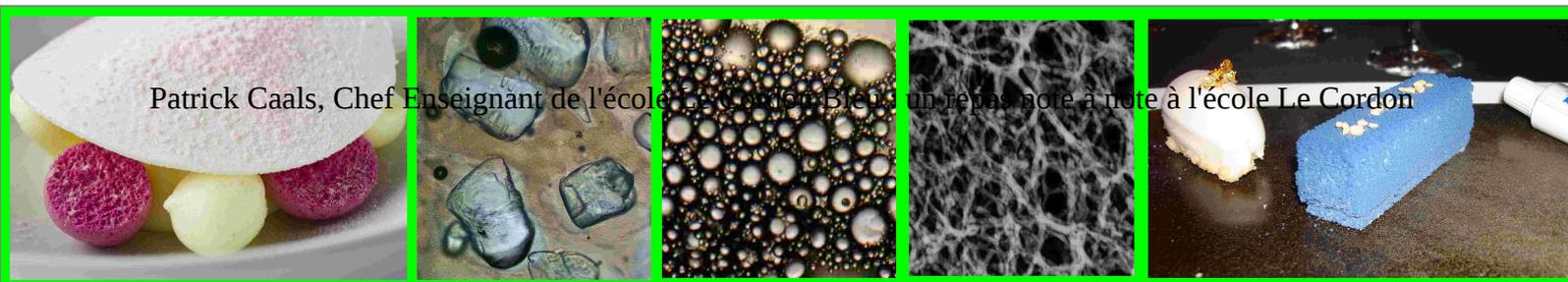
Stanislas Baudouin (Société Seprosys/Dow Chemical) : démonstration pratique des méthodes d'extraction (nanofiltrations, osmose directe ou inverse, distillations...).

Laurent Joron, Dow Chemical : les gammes de membranes et les applications

**Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 4)**

Démonstrations culinaires par des Chefs de l'Association des Toques blanches internationales, Jean-Pierre Lepeltier (Hôtel Renaissance, Paris La Défense), Vincent Vitasse (Hôtel Concorde Lafayette, Paris), Julien Mercier (Pullmann Bercy, Paris), Michael Foubert (L'aventure, Paris)

**Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 5)**



Patrick Caals, Chef Enseignant de l'école Le Cordon Bleu, un repas note à note à l'école Le Cordon

Bleu, en octobre 2010 et en octobre 2011, pour le programme des Hautes Etudes du Goût.

### **Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 6)**

Claire Gaudichon, Professeur AgroParisTech : la question nutritionnelle

Hervé This

### **Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 7)**

Robert Anton (Professeur émérite à l'Université de Strasbourg) : les limites toxicologiques de la cuisine note à note

### **Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 8)**

Pierre Combris : quels modèles alimentaires pour demain ? Les limites du modèle actuel.

