

## Communiqué de presse

### **La finale du Cinquième Concours International de Cuisine Note à Note se tiendra à AgroParisTech Paris, France, le 2 juin à 14 h 30. Entrée libre sur présentation d'un laissez passer (demande à [icmg@agroparistech.fr](mailto:icmg@agroparistech.fr))**

Le 2 juin 2017, à AgroParisTech (16 rue Claude Bernard, 75005 Paris) se tiendra la finale du Cinquième Concours International de Cuisine Note à Note, organisé par le Centre International de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra.

On rappelle que la « cuisine note à note » est cette forme de cuisine qui s'apparente à la musique de synthèse, qui utilise des ondes sonores pour créer les sons qui feront l'objet d'une utilisation harmonique. Ici, pour la cuisine note à note, on utilise les composés des tissus végétaux (légumes, fruits) ou animaux (viandes, poissons, œufs) afin de construire les plats. Proposée en 1994, cette cuisine note à note se développe dans le monde entier, et, aujourd'hui, des sociétés se créent pour vendre les ingrédients nécessaires, tandis que des restaurants travaillent à offrir bientôt des menus entièrement note à note.

Pour encourager les travaux, le Concours international de cuisine note à note propose un thème différent chaque année.

Après l'utilisation de composés phénoliques, l'emploi de paraéthylphénol, de méthional, le concours 2017 a pour thème est « consistances fibreuses et acidités ».

Les travaux seront présentés et évalués publiquement le 2 juin 2017, à AgroParisTech. Des prix seront remis pour les trois catégories professionnel, étudiant, grand public.

