

## FICHE DE RECUEIL DES FAITS MARQUANTS DEPARTEMENTS/CENTRES

(Renseigner une fiche par fait marquant.

Les départements/centres peuvent choisir de faire la synthèse de plusieurs FM en une seule fiche si pertinent)

Année concernée : 2021

Fiche envoyée par : ALIMH / Centre de Versailles

Priorité attribuée au FM (à renseigner par le CD/PC/) :

Titre du fait marquant : Publication du Handbook of Molecular Gastronomy

Catégorie :  
ouvrage

Contact (adresse mail) : herve.this@inrae.fr

Unité : 0782

Adresse mail DU : catherine.bonazzi@agroparistech.fr

Département : ALIMH

Centre INRAE : Versailles

OS ou OP INRAE 2030 (cf. classification proposée en annexe) : OP1.3, OP2.3

Metaprogramme (si adapté) :

Mots-clés (rubrique libre) : gastronomie moléculaire

**Résumé** (10 à 15 lignes max. à rédiger sous une forme exportable dans le Rapport Annuel.)

Les Editions CRC Press viennent de publier le Handbook of Molecular Gastronomy, un livre de 894 pages, 673 figures, par 150 auteurs de 23 pays, avec trois parties :

- travaux de recherche en gastronomie moléculaire et physique
- utilisations de la gastronomie moléculaire et physique à l'enseignement (de l'école à la formation continue des professionnels des métiers du goût)
- applications de la gastronomie moléculaire et physique à l'art culinaire (essentiellement « cuisine moléculaire » et « cuisine note à note »)

(400 mots/ 2700 caractères max. pour l'ensemble des 4 rubriques ci-dessous)

**Contexte et enjeux :**

Construction d'un réseau international de chercheurs impliqués dans la gastronomie moléculaire et physique, sous l'égide de l'INRAE-AgroParisTech International Centre for Molecular and Physical Gastronomy

**Résultats :**

Publication d'un Handbook pour la discipline, incluant des applications.

**Perspectives :**

Sur la base de cette publication, le centre organise maintenant des séminaires internationaux, et anime l'International Journal of Molecular and Physical Gastronomy

**Valorisation :**

Publications, conférences scientifiques

**Références bibliographiques :**

<https://www.routledge.com/Handbook-of-Molecular-Gastronomy-Scientific-Foundations-Educational-Practices/Burke-Kelly-Lavelle-Kientza/p/book/9781466594784>

**Illustrations** (photos au format jpg, avec légende, auteur de la photo, et copyright s'il y en a un)

