

## 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 : 2022

Fiche envoyée par : Département TRANSFORM / Centre VERSAILLES-SACLAY

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

Titre du fait marquant : Publication du livre « Calculating and Problem Solving Through Culinary Experimentation »

Catégorie:

Publication (indiquer le DOI) , ouvrage : ISBN 9781032286501

Contact(s) (nom+adresse mail, 3 max) : Hervé This, herve.this@inrae.fr

Unité : 0782 - SAYFOOD

Département : TRANSFORM

Centre INRAE : VERSAILLES-SACLAY

OS ou OP INRAE 2030 (cf. classification proposée en annexe) :

Metaprogramme (si adapté) :

Mots-clés (rubrique libre) : études supérieures, physico-chimie, gastronomie moléculaire

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

Le livre intitulé Calculating and Problem Solving Through Culinary Experimentation est en quelque sorte le complément du Handbook of Molecular Gastronomy, également publié par CRC Press (Routledge, Taylor and Francis).

Cette fois, c'est un manuel universitaire, qui part de questions « culinaires », avant de proposer une formation à l'expérimentation, puis de transmettre une méthodologie de calcul, sur la base des notions de chimie et de physique données en premier cycle de l'université.

Des exemples de ces très nombreuses questions qui sont l'amorce de sections du livre : quelle est l'épaisseur de la croûte d'un soufflé qui cuit pendant 45 minutes dans un four à 180 °C ? Ou encore « Combien de blanc en neige peut-on produire au maximum avec un blanc d'oeuf (réponse : jusqu'à plusieurs mètres cubes si l'on s'y prend bien, le record expérimental étant de 40 litres).

(400 mots/ 2700 caractères max. pour l'ensemble des 3 rubriques ci-dessous)

**Contexte et enjeux :**

C'est un manuel pour les études supérieures, en anglais, mais aussi un document qui permet de développer la gastronomie moléculaire et physique dans des universités du monde, notamment à l'aide du réseau international animé par le Centre international de gastronomie moléculaire Inrae-AgroParisTech.

**Résultats :**

Publication octobre 2022

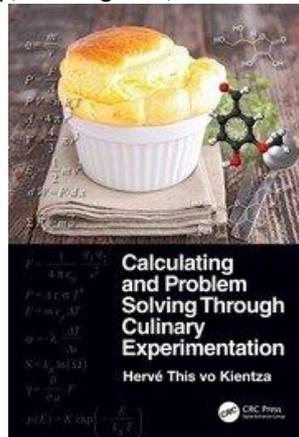
**Perspectives :**

Renforcer la collaboration internationale et la place de la gastronomie moléculaire

**Valorisation :**

**Partenariat :**

**Photos** (au format jpg idéalement 150 ppp, avec légende, auteur de la photo, et copyright s'il y en a un)



**Crédit : CRC Press**