

Dossier de presse
Novembre 2008

Inauguration du Pôle Midi-Pyrénées

Jeudi 13 novembre 2008, 11 h 00

**à l'Hôtel de Région Midi-Pyrénées
puis
au Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse**

Quand les cultures alimentaires et les sciences font connaissance

Renseignements

Philippe BEHRA,
coordinateur du Pôle Midi-Pyrénées
Tél. 0562 885 667/720 (secrétariat)
Fax : 0562 885 730
Courriel : Philippe.Behra@ensiacet.fr

Ou
Sylvie **BERTHIER**, Mission Agrobiosciences
Tél. 05 62 88 14 57
Courriel : sylvie.berthier@agrobiosciences.fr

Sommaire

- La Fondation Science & Culture Alimentaire et ses pôles régionaux..... p. 3
- Les acteurs du pôle Midi-Pyrénées..... p. 4
- Les parrains du Pôle régional,
des chefs de file de la gastronomie et des scientifiques renommés..... p. 6
- Programme de la journée..... p. 7
- L'Université des Lycéens,
« La chimie a-t-elle sa place en cuisine ? » avec Hervé This, physico-chimiste
à l'Inra, et Michel Sarran, chef étoilé, Toulouse..... p. 8
- Signature de livre,
Propos culinaires et savants (Ed. Belin et France Culture, 2008) avec Hervé This
et Emile Jung, Chef étoilé du Crocodile (Strasbourg)..... p. 9
- L'émission radiophonique « Ça ne mange pas de pain ! »
Spéciale « Au goût du jour » p. 10
- Table ronde « De la gastronomie moléculaire à la cuisine moléculaire :
la science peut-elle servir l'art ? », avec des grands chefs et des chercheurs..... p. 11
- Les partenaires de la journée..... p. 12

La Fondation Science & Culture Alimentaire et ses Pôles

Créée en 2006 par l'Académie des sciences, la Fondation Science & Culture Alimentaire « a pour objet de promouvoir les contributions des sciences à la pratique culinaire (entendue au sens large de préparation des aliments), ainsi que la communication des résultats obtenus, notamment pour ce qui concerne la santé publique » (article 2 de ses statuts).

Ses modes d'action

Clairement définis dans ses statuts, ses modes d'action visent principalement :

- « - La mise en synergie des mondes de la recherche et de la pratique culinaire, dans des pôles régionaux d'animation ;
- La contribution à la création ou à la fédération de Pôles régionaux de recherche et d'animation en un réseau national de développement scientifique, nutritionnel et de santé ; ces pôles mettront en œuvre les programmes de la Fondation ;
- Le transfert des connaissances scientifiques, technologiques et nutritionnelles vers le monde culinaire dans les établissements de formation initiale ou continue, en associant les connaissances scientifiques aux pratiques de santé individuelles et collectives » (article 3 de ses statuts).

Les Pôles Régionaux

Ils sont chargés des animations dans les régions, sur la base de programmes de travail établis sur des durées de trois ans, en partenariat avec les Conseils régionaux. Midi-Pyrénées, aujourd'hui, vient renforcer le développement de la Fondation et cette dynamique interrégionale.

Premier en date, le Pôle Franche-Comté, inauguré en avril 2006, autour de la Maison Louis Pasteur à Arbois, travaille sur les thèmes de l'innovation, de l'alimentation et de la santé, en synergie avec l'Institut des sciences, des biotechnologies et de l'agroalimentaire, l'Inra et le Château de Germigny à Port-Lesney (Relais & Châteaux de France).

En cours de construction, le Pôle Poitou-Charentes s'organise autour du Futuroscope et du Lycée hôtelier de La Rochelle, tandis que celui de Bretagne s'appuie sur l'Espace Sciences de Rennes. Le Pôle de la Réunion, lui, devrait se structurer autour des épices, des aromates et des huiles essentielles.

Le Pôle Midi-Pyrénées

Créé à l'initiative de plusieurs acteurs-clés de la sphère culinaire – des cuisiniers, des chercheurs, des enseignants et des médiateurs des nouveaux rapports alimentation, science et société – le Pôle Midi-Pyrénées souhaite devenir un lieu d'échanges de savoirs, où les acteurs de la scène alimentaire d'aujourd'hui, empruntant à la tradition et la diversité des produits de Midi-Pyrénées, pourront jouer pleinement de leurs talents.

Les acteurs du Pôle Midi-Pyrénées

Philippe BEHRA, coordinateur du Pôle Midi-Pyrénées

Docteur et ingénieur, Philippe Behra est professeur des universités à l'Institut National Polytechnique de Toulouse, au Laboratoire de Chimie Agro-industrielle de l'Ecole Nationale Supérieure des Ingénieurs en Arts Chimiques Et Technologiques (UMR1010 INRA/INP-ENSIACET). Spécialiste de chimie de l'eau, notamment de sa qualité, ses projets portent sur le devenir, le transport, la rétention et les transformations de composés traces d'origine naturelle ou anthropogénique dans les systèmes naturels dans le but de comprendre, modéliser et prévoir leur comportement. Depuis plusieurs années, il applique la chimie analytique et la chimie des milieux aquatiques à la gastronomie moléculaire en collaboration avec Emile Jung et Mariage Frères (thé).

Pierre MONSAN

Professeur à l'Institut National des Sciences Appliquées de Toulouse, membre de l'Institut universitaire de France, Pierre Monsan est aussi le président du CCRRDT Midi-Pyrénées, le Comité consultatif régional pour la recherche et le développement technologique, dans lequel sont représentés les mondes universitaire, industriel, socio-économique et institutionnel. Son rôle ? Evaluer et donner un avis scientifique sur les dossiers présentés dans le cadre de l'appel à projets recherche. Sa mission ? Valoriser la dynamique d'innovation régionale. Ses objectifs ? Inciter une approche multidisciplinaire et mutualisée de la recherche et de créer un lien entre recherche et industrie.

Jean-Claude FLAMANT, Responsable de la Mission Agrobiosciences, ancien président centre INRA de Toulouse, et **Sylvie BERTHIER**, Coordinatrice des débats à la Mission Agrobiosciences Développée dans le cadre du Contrat de Plan Etat-Région (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Conseil Régional Midi-Pyrénées), la Mission Agrobiosciences a pour objectif de favoriser les échanges sociétaux sur des sujets à controverses : les avancées des sciences et technologies du vivant, le devenir de l'agriculture et de l'alimentation. Attachée à explorer les questions vives et les sujets de controverses par un dispositif propre d'ingénierie de débat, elle développe également des actions de mise en culture de la science auprès des lycéens (Université des Lycéens) et une émission de radio grand public « Ça ne mange pas de pain » sur des sujets d'actualité concernant l'alimentation.

Gérard GARRIGUES

Ancien chef étoilé du Pastel, Gérard Garrigues a ouvert, en juin 2008, le Moaï, un restaurant au carrefour de la culture, de la science et de l'art. Installé dans les murs du Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse, l'établissement emprunte son nom aux statues de l'Île de Pâques, sur laquelle le musée présente de nombreux documents. Quant à la philosophie du lieu, c'est « cuisine esthétique et de qualité » à un coût abordable, pour le bonheur des papilles des petits et des grands.

Thierry TALOU

Ingénieur de recherche au Laboratoire de Chimie Agro-industrielle de l'INPT-ENSIACET, Thierry Talou dirige le Groupe Arômes & Métrologie Sensorielle du Laboratoire et est le fondateur de SENSORIC (Centre de compétences technologiques en métrologie sensorielle). Il est spécialiste des arômes et parfums tant au niveau de l'extraction, de l'analyse que de la formulation. Depuis plus de 20 ans, ses projets portent sur l'étude des composés d'arômes des champignons sauvages, des épices et des plantes aromatiques régionales afin de déterminer leur impact sensoriel et définir, ainsi, la qualité organoleptique des extraits.

Bernard PICHETTO

Cofondateur du premier forum francophone dédié aux végétaux aromatiques, www.toildepices.com, Bernard Pichetto est passionné par l'ensemble de la sphère alimentaire. Il partage son temps entre cuisine et recherche, entre écriture et application, et mène une ample veille alimentaire internationale.

Antoine GASET

Figure emblématique de la chimie toulousaine, Antoine Gaset est conseiller scientifique du Laboratoire de Chimie Agro-industrielle (UMR1010 INRA/INP-ENSIACET), laboratoire qu'il a créé en 1976 et dirigé jusqu'en 2003. Fréquemment sollicité en tant qu'expert, A. Gaset est à l'origine d'un pôle scientifique et technologique de pointe dans la région spécialisé dans la VALorisation Non Alimentaire des productions agricoles (VANA). Il n'en oublie pas moins de rechercher constamment un lien fort avec le secteur industriel, pour que les travaux du LCA nourrissent des innovations concrètes, voire de nouveaux emplois et des créations d'entreprises. Auteur de nombreuses publications scientifiques, ce chimiste, membre de l'Académie des Technologies, a par ailleurs, à travers ses travaux, permis le dépôt de 82 brevets.

Denis HERRERO

Formateur à l'Institut Universitaire de Formation des Maîtres de Midi-Pyrénées, Denis Herrero était jusqu'en juin 2007 coordonnateur de filière, au département Hôtellerie - Restauration-Alimentation. Nommé Inspecteur de l'Éducation nationale « Enseignement Technique Économie et Gestion » de l'Académie d'Aix-Marseille, Denis Herrero a pris ses nouvelles fonctions à la rentrée 2008.

Alain RABIER

Formateur en sciences physiques à l'IUFM Midi-Pyrénées, Alain Rabier intervient en chimie dans la préparation au CAPES, en formation didactique des stagiaires physique chimie dont il est le responsable de filière, en formation continue des enseignants de physique chimie de l'Académie de Toulouse (histoire des sciences, enseignement des sciences physiques au lycée...) et en histoire de la chimie dans le cadre d'un module d'histoire des sciences en troisième année de licence de sciences physiques à l'Université J.F. Champollion d'Albi.

Nicolas HERVE

Professeur Agrégé de Physique Chimie, formateur à l'Enfa (Ecole nationale de formation agronomique), Nicolas Hervé est le responsable de la formation des professeurs de physique chimie de l'enseignement agricole. Il anime des stages de formation continue sur l'utilisation du matériel EXAO et des formations pluridisciplinaires. Il essaie de mettre en place des formations transdisciplinaires de gastronomie moléculaire dans la formation initiale et continue des professeurs. Après un Master de philosophie, il fait une thèse de didactique des sciences sur la culture scientifique.

Les parrains du Pôle régional, des chefs de file de la gastronomie et des scientifiques renommés

Hervé THIS, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Hervé This n'a pas choisi sa carrière : c'est elle qui l'a choisi, dès l'âge de six ans. Il est alors ébloui par l'expérience qui consiste à souffler dans de l'eau de chaux qui se trouble. C'est décidé : il sera chimiste. Toutefois, son autre passion, pour la littérature, le conduit à mener aussi des études de lettres, puis à devenir éditeur scientifique, dès 1980, à la revue *Pour la Science*. Alors qu'il commence ce travail d'édition scientifique, il est rattrapé par la science expérimentale, alors qu'il cuisine un soufflé au roquefort pour des amis. Il utilise alors le laboratoire, de son domicile, pour tester rigoureusement les dictons, tours de main, trucs et astuces culinaires, aujourd'hui réunis sous le nom de précision culinaire, qu'il recueille dans des livres (il en a collectionné plus de 25 000). Tout en découle : ses publications, ses livres, son premier laboratoire au Collège de France, dans le Laboratoire de chimie des interactions moléculaires, dirigé par Jean-Marie Lehn, son entrée à l'INRA, plus récemment, son installation à l'AgroParisTech. Boulimique de connaissance, gourmand de savoir, il est également membre de nombreux conseils et comités, écrit 11 chroniques mensuelles, fait des émissions de radio et de TV, publie des livres sans cesse mais, surtout, il est directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire.

Michel BRAS, restaurant Michel Bras, Laguiole, Aveyron

Dans le restaurant trois étoiles de Michel Bras, la cuisine est une affaire de famille et de terroir. Secondé en cuisine par son fils Sébastien et sa mère, spécialiste de l'aligot, Michel Bras aime flâner sur les sentiers de l'Aubrac et croquer ses paysages à couper le souffle dans son célèbre carnet, avant de retranscrire ses émotions en plats.

Marion GUILLOU

Présidente Directrice Générale de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), depuis 2004, où elle exerce également la fonction de Directrice générale depuis 2000, Marion Guillou était précédemment Directrice générale de l'Alimentation au ministère de l'Agriculture (DGAL). Elle a conduit la réorganisation de la DGAL qui inscrit désormais au cœur de ses préoccupations la qualité et la sécurité des produits agricoles et des aliments. Par ailleurs, Marion Guillou est Docteur en physico-chimie, ingénieure du GREF, ancienne élève de l'Ecole Nationale Polytechnique dont elle préside aujourd'hui le Conseil d'Administration.

Emile JUNG

Aux manettes du Crocodile à Strasbourg (deux étoiles au Michelin) depuis 37 ans avec son épouse Monique Jung, Emile Jung, chef d'origine alsacienne, se pose comme le « conservateur éclairé des traditions de sa région » tant il excelle dans la mise en valeur des plus beaux produits. Aux fourneaux, notre homme joue une partition sans cesse renouvelée. Ainsi, au 250^{ème} anniversaire de la naissance de Mozart, il s'imprègne de l'œuvre du virtuose, pour signer une éclatante cuisine aux accents culinaires de l'Europe du siècle des Lumières.

Armand LATTES

Ancien directeur de l'Ecole nationale supérieure de chimie de Toulouse, ancien président de la société Française de chimie, A. Lattes est actuellement professeur émérite à l'Université Paul Sabatier et, entre autres, président de la Fédération Française pour les sciences de la Chimie (FFC), qui rassemble les industries du domaine de la chimie et les sociétés savantes du même domaine, lieu de rencontre et de travail commun entre les industriels et les chimistes académiques. Au plan régional, il préside l'URISMIP (Union Régionale des Ingénieurs et Scientifiques de Midi Pyrénées). Scientifique militant, il participe aussi à des organismes nationaux et gouvernementaux autour de l'écologie et du développement durable et a largement œuvré pour le rapprochement des milieux de l'enseignement, de l'économie et de la recherche de la région.

Bernard MEUNIER

Membre du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire, Membre de l'Académie des Sciences, ancien président du CNRS, Bernard Meunier est directeur de recherche au CNRS, en disponibilité depuis février 2006. Actuel PDG de Palumed, société qu'il a créée en 2000, il se consacre au développement de nouveaux médicaments antipaludiques, antibiotiques et outils à visée thérapeutique pour lutter contre la maladie d'Alzheimer. L'ensemble de ses travaux a donné lieu à plus de 350 publications (dont une vingtaine de chapitres de livres) et 30 brevets.

Inauguration du Pôle Midi-Pyrénées « Science & Culture Alimentaire »

PROGRAMME

Le matin, à l'Hôtel de Région Midi-Pyrénées

22, boulevard du Maréchal-Juin - Toulouse

9h00 - 10h45 - Université des Lycéens

« La chimie a-t-elle sa place en cuisine ? »

Introduction par Bernard MEUNIER, membre de l'Académie des Sciences, Membre du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Conférence-débat avec Hervé THIS, physico-chimiste à l'Inra, et **Michel SARRAN**, cuisinier étoilé.

→ *Dans l'hémicycle de l'Hôtel de Région. Séance réservée aux lycéens.*

11h00 - 12h00 - Inauguration du Pôle Midi-Pyrénées

Martin MALVY, ancien ministre, président de la Région Midi-Pyrénées

Dominique BUR, Préfet de Région

Bernard MEUNIER, membre de l'Académie des Sciences, Membre du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Marion GUILLOU, PDG de l'INRA

Philippe BEHRA, coordonnateur du Pôle Midi-Pyrénées « Science & Culture Alimentaire »

→ *Dans l'hémicycle de l'Hôtel de Région. Sur invitation*

12h00 – 13h00 - Cocktail

→ *Dans le Hall Savary de l'Hôtel de Région Midi-Pyrénées. Sur invitation.*

L'après-midi, au Muséum d'Histoire naturelle

35, Allées Jules Guesde, Toulouse

15h15 – 15h45 - Signature du livre *Propos culinaires et savants* (Ed. Belin, 2008).

En présence de Hervé This et de Emile Jung, cuisinier étoilé du restaurant Le Crocodile, Strasbourg.
En partenariat avec la librairie Ombres Blanches

16h00 – 17h00 - Emission « Ça ne mange pas de pain ».

Spéciale « Au goût du jour »

Avec Hervé This, Emile Jung, Gérard Garrigues, Bernard Pichetto et Philippe Behra.

17h15 – 18h45 - Table ronde en présence de chercheurs et de chefs

« De la gastronomie moléculaire à la cuisine moléculaire : la science peut-elle servir l'art ? »

En présence de Bernard Meunier, Armand Lattes, Jean Matricon, Philippe Behra, Emile Jung et Gérard Garrigues

Université des lycéens

« La chimie a-t-elle sa place en cuisine ? »

Avec Hervé THIS, physico-chimiste à l'Inra, Michel SARRAN, cuisinier étoilé,
et Bernard MEUNIER, de l'Académie des Sciences
de 9 h 00 à 10 h 45, dans l'Hémicycle de l'Hôtel de Région

Nous avons tous peur des « produits chimiques »,

mais savons-nous que la formation de caramel s'accompagne de la formation d'hydroxyméthylfurfural et de divers dianhydrides de fructose, très réactifs ? Dans un laboratoire, milieu hautement contrôlé et sécurisé, on ne chaufferait qu'exceptionnellement à des températures atteignant celles qui ont cours dans les poêles, casseroles ou fours ! Bref, le cuisinier et la cuisinière mettent en œuvre des réactions chimiques complexes... sans s'en faire. Pourquoi alors craindre la « chimie en cuisine » ? La cuisine relève d'un fantasme : nous la voudrions « naturelle », alors que la préparation des aliments est parfaitement « artificielle ».

Quittons les questions morales, et posons différemment la question : quels ustensiles, ingrédients ou méthodes pourrions-nous emprunter à la chimie et aux autres sciences pour faciliter le travail (admirable) des grands artistes culinaires ? Et comment les travaux à la pointe de l'innovation peuvent-ils être mis en œuvre dans chaque foyer ? Que mangerons-nous demain ? Comment les sciences nous permettent-elles d'obtenir des plats encore meilleurs ?

Du labo aux fourneaux, avec Hervé This et Michel Sarran

Hervé This, physico-chimiste à l'Inra et père de la gastronomie moléculaire, est invité à initier les jeunes à cette nouvelle discipline et à décortiquer, sur la base de petites expériences, les mécanismes chimiques des phénomènes qui surviennent lors de l'activité culinaire.

Michel Sarran (deux étoiles au Michelin) jouera le rôle d'interlocuteur. Quel regard porte ce chef, qui se dit « marchand de plaisir », et pour qui la cuisine convoque avant tout affectif et transmission, sur la gastronomie moléculaire ? Un dialogue art et science qui ne manquera pas de piquant.

Près de 300 jeunes dans l'hémicycle de l'Hôtel de Région

Près de 300 jeunes et leurs enseignants sont d'ores et déjà inscrits pour cette séance qui affiche complet. Aux côtés des lycéens de Berthelot, du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme, du Lycée Rive Gauche, du Lycée Renée Bonnet, du Lycée Agricole d'Auzeville, quelques professeurs stagiaires de l'Enfa (Ecole nationale de formation agronomique) et de l'IUFM Midi-Pyrénées auront aussi l'occasion de faire part de leurs remarques et de leurs questions aux deux intervenants.

L'Université des Lycéens

Conçue et organisée depuis 2003 par la Mission Agrobiosciences, l'objectif de [l'Université des Lycéens](#) vise à répondre à la désaffection des jeunes pour les filières scientifiques, par une sensibilisation aux réalités de la science et des technologies d'aujourd'hui : enjeux, perspectives, applications concrètes, métiers qu'elles génèrent. Elle convie des chercheurs, accompagnés d'interlocuteurs, à expliquer et à mettre en perspective leurs travaux de recherches et les questions qui les motivent. Depuis 4 ans, 5 600 jeunes de la Région ont participé à plus de 30 séances de l'Université des Lycéens, qui est partenaire de l'Université de Tous les Savoirs au Lycée.

Pour de plus amples renseignements

Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences
Tél. 0562 881 450 – sylvie.berthier@agrobiosciences.com
www.agrobiosciences.org

Signature de livre

Propos culinaires et savants (Ed. Belin et France Culture, 2008)

Avec **Hervé THIS**, physico-chimiste à l'Inra,
et **Emile JUNG**, Chef étoilé du Crocodile (Strasbourg)

de 15 h 15 à 15 h 45, au Muséum d'Histoire Naturelle
En partenariat avec la librairie Ombres Blanches

Ce livre reprend une série de dialogues menés sur France Culture entre Hervé This et cinq de ses amis cuisiniers-artistes, les grands chefs Olympe Versini, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Émile Jung et Guy Savoy. De quoi est-il question ? De cuisine, bien sûr, et d'art.

Car si la science nommée gastronomie moléculaire s'évertue à élucider ses mystères techniques, la question artistique demeure, plus vive que jamais. Il était donc légitime que science et art dialoguent, pour nous permettre de mieux comprendre cette fascinante activité qui occupe une belle part de la culture française.

Les rendez-vous successifs entre Hervé This et ses invités sont consacrés à toutes les parties du repas, de l'entrée au dessert, et chaque discussion a pour centre une recette classique. Il en est fait une analyse technique et culturelle : les dictons culinaires ne sont-ils pas au centre de notre culture alimentaire ? Toutefois, la tradition est vite dépassée, par la discussion artistique : chaque chef livre les clés de son art particulier.

Du chocolat Chantilly à la meringue, en passant par le pot-au-feu, le gigot, les carottes Vichy ou la béarnaise, retrouvez les discussions succulentes et les recettes dans ce livre, qui sera dédié par Hervé This et Emile Jung, dans le Hall d'accueil du Muséum d'Histoire Naturelle.

Extrait...

Hervé This. Départ à l'eau froide ou à l'eau chaude ? Alors que le cuisinier L.S.R., dont on ne connaît que les initiales, écrit qu'il faut toujours mettre la viande dans l'eau bouillante, Carême et ses successeurs écrivent que si nous mettions la viande dans l'eau chaude, l'albumine coagulerait en surface, ce qui empêcherait le jus de sortir. L'albumine, c'est pourtant une notion chimique datant d'un siècle, complètement périmée. En outre, j'ai fait l'expérience qui consiste à mettre de la viande dans l'eau chaude ou dans l'eau froide : dans les deux cas, la quantité de matière sèche du bouillon formé est identique.

Emile Jung. La différence, c'est l'aspect : quand on met la viande dans de l'eau bouillante, le bouillon est trouble. Or la clarté, la limpidité sont plus séduisantes. Il est recommandé de blanchir la viande, pour éviter une écume disgracieuse, d'éviter de faire bouillir violemment.

Hervé This. Ne suffirait-il pas de filtrer les bouillons troubles ?

Emile Jung. C'est peut-être une question plus compliquée qu'elle en a l'air. Le bouillon est un des grands piliers de la cuisine. Il sert à faire des sauces, à structurer des éléments. Nous pourrions le filtrer, c'est sûr, et il m'arrive de faire des bouillons de fond blanc, où une ébullition tumultueuse conduit à un bouillon trouble. Ce que je recherche, c'est la structure gustative, l'amplitude, parce que, ensuite, quand ce bouillon est dans une sauce avec de la crème, on ne voit plus s'il était trouble ou pas.

« Ça ne mange pas de pain ! »

Spéciale « Au goût du jour »

Avec Hervé THIS, physico-chimiste à l'Inra, et Emile Jung, cuisinier étoilé
Enregistrée en public de 16h00 à 17h00, au restaurant le MOAÏ
(Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse)

Sécurité des aliments, santé publique, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements... L'alimentation est désormais un enjeu majeur de société. Afin de remettre en perspective l'actualité du mois, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation et société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences enregistre chaque mois l'émission « [Ça ne mange pas de pain !](#) ». Y sont invités des chroniqueurs, des scientifiques et spécialistes de différentes disciplines (économiste, agronome, toxicologue, psychologue...) et des cuisiniers.

A l'occasion de l'inauguration du Pôle Midi-Pyrénées Science & Culture Alimentaire, « Ça ne mange pas de pain ! » a concocté un menu au goût du jour.

Au menu

Revue de presse de l'actualité Alimentation & Société

Les Pieds dans le plat

« Fautes de goût » : Les théories fausses, les mots qu'on ne peut pas sentir...

Une table ronde avec Hervé This, physico-chimiste à l'Inra, Emile Jung, cuisinier étoilé du Crocodile (Strasbourg) et Gérard Garrigues (Le Moaï)

Grain de sel

L'eau n'est pas si cruche, avec Philippe Behra, enseignant-chercheur (INP-ENISACET) au Laboratoire de Chimie Agro-industrielle (UMR 1010 INRA/INP-ENSIACET), spécialiste de la chimie de l'eau.

Sur le pouce

Déjeuner sur herbes : A vos aromates !, avec Bernard Pichetto, Toit d'épices

A emporter

Le ventre du monde, chronique de Bertil Sylvander, sociologue et économiste
La revue littéraire de Jacques Rochefort

Diffusion

Cette émission sera rediffusée sur les ondes de Radio mon País (90,1) le mardi 18 novembre de 17 h 30 à 18 h 30 et le mercredi 19 novembre de 13 h 00 à 14 h 00 et à ces mêmes dates et heures par podcast http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais

Pour de plus amples renseignements

Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences
Tél. 0562 881 450 – sylvie.berthier@agrobiosciences.com
www.agrobiosciences.org

Table ronde

De la gastronomie moléculaire à la cuisine moléculaire : la science peut-elle servir l'art ?

de 17 h 15 à 18 h 45, au Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse
Entrée libre et gratuite, dans la limite des places disponibles.

Aujourd'hui, la cuisine moléculaire, mise en avant par certains chefs est de plus en plus médiatiser. En parallèle, Hervé This a proposé, il y a tout juste vingt ans, de comprendre ce qui se passe dans une casserole grâce à la connaissance des mécanismes chimiques, physiques et physico-chimiques qui ont lieu dans ces milieux compliqués. D'où la naissance de la gastronomie moléculaire, à l'origine de nombreux questionnements sur le rôle de la science dans la gastronomie :

- Qu'apporte-t-elle concrètement ?
- Peut-elle aider les chefs dans leur art ?
- Ou n'est-ce qu'un moyen de masquer l'utilisation d'additifs plus ou moins dangereux pour la santé ?
- Ou, encore, n'est-ce qu'un leurre, une mode qui disparaîtra avec les nouveaux gourous de cette cuisine ?

Cette table ronde devrait apporter des éléments de réponse à l'ensemble de ces questions en faisant intervenir des chefs renommés et passionnés, possédant un savoir-faire et sachant le partager, ainsi que des scientifiques tout aussi passionnés, impliqués de près ou de loin dans cette quête du savoir.

Avec la participation de

- **Philippe BEHRA**, Professeur à l'INPT-ENSIACET, Toulouse
- **Gérard GARRIGUES**, chef, restaurant le Moaï, Muséum, Toulouse
- **Emile JUNG**, chef, restaurant le Crocodile, Strasbourg),
- **Armand LATTES** (Prof. émérite, UPS, président FFC, Toulouse
- **Jean MATRICON**, physicien, Professeur émérite
- **Bernard MEUNIER**, membre de l'Académie des Sciences, Membre du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire, ancien président du CNRS, PDG de Palumed, Toulouse

Pour de plus amples renseignements

Philippe BEHRA
Coordinateur du Pôle Midi-Pyrénées
Tél. 0562 885 667/720 (secrétariat)
Fax : 0562 885 730
Courriel : Philippe.Behra@ensiacet.fr

Les Partenaires de la journée



Société **PEBEYRE** - <http://www.pebeyre.fr/>

Seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe, la société Pébeyre a su transformer la simple petite affaire de commerce de conserves fines, fondée par Pierre Pébeyre en 1897, dans le Lot, en une des premières maisons sur le marché de la truffe. Petit-fils et arrière-petit-fils du fondateur, Jacques et Pierre-Jean Pébeyre poursuivent aujourd'hui le travail sans rien perdre de l'esprit traditionnel propre à ce métier bien particulier, sans oublier l'innovation : la société Trufarome, filiale de Pébeyre SA, est née avec la découverte de l'arôme de la truffe noire (*Tuber Melanosporum*). En collaboration avec Thierry Talou et Antoine Gaset, ils ont découvert les substances volatiles qui donnent à la truffe son parfum caractéristique. Fixées sur une base d'huile de tournesol ou d'olive, ces substances donnent au support un arôme identique à celui de la truffe fraîche. Ainsi, Trufarome a développé de nombreux produits qui offrent de multiples idées pour l'aromatization des recettes.



Fromagerie **XAVIER** - www.xavier.fr

Depuis 1976, Xavier sélectionne et affine dans ses caves toulousaines des fromages authentiques, au lait cru, de qualité et de tradition fermière et artisanale. Des fromages authentiques et savoureux, une équipe de professionnels réunis par leur passion des saveurs fromagères, un lieu de découverte, de plaisir et de partage... Depuis sa création, la Fromagerie Xavier œuvre au service de la qualité et de la convivialité, quêtes « affinées » au cours de son histoire.



A BISTO DE NAS, Paysans Vignerons du Sud-Ouest

Bergerac, Christian ROCHE, domaine l'ancienne cure ;
Cahors, Matthieu COSSE, Le Sid ; Duras, Jean-Marie et Cathy LE BIHAN, Domaine Mouthes Le Bihan ; Fronton, Marc PENAVAYRE, Château Plaisance ; Gaillac, Bernard PLAGEOLES, Domaine Tres Cantous ; Jurançon, Jean-Marc GRUSSAUTE, Domaine Larrédy ; Madiran, Christine DUPUY, Domaine L'branche Laffont ; Eaux de vie, Laurent CAZOTTES, Cazottes Distillerie.

Les acteurs du Pôle Midi-Pyrénées

