

# Communiqué de presse

## Dans le cadre des 40 ans de l'IUT Nancy-Brabois

### Une pincée de science dans la gastronomie

1/1



#### > Date de l'événement

Mercredi 6 décembre 2006  
 A 14 heures

#### > Lieu

IUT Nancy-Brabois  
 Amphithéâtre 3  
 Rue du Doyen Urion  
 Villers

#### > Contact Presse

Gwénaëlle Conraux  
 Attachée de Presse  
 Service Communication

Tél : 03.83.95.76.04

Portable : 06.32.95.18.94

Fax : 03.83.95.76.01

Gwenaelle.Conraux@uhp-nancy.fr  
 www.uhp-nancy.fr

#### // RESUME

L'IUT de Nancy-Brabois fait partie des 13 "pionniers" avec la création en 1966 du département Génie Biologique. Pour donner à cette année 2006 la dimension qu'elle mérite, il organise un cycle de conférences sur des thèmes d'actualité en relation avec chacun de ses 8 départements.

La prochaine rencontre portera sur "la gastronomie moléculaire".

On dit que les haricots verts doivent être cuits dans l'eau bouillante salée, sans couvercle ; on dit qu'une petite cuillère dans le goulot d'une bouteille de champagne empêche les bulles de partir ; on dit qu'une faut mettre une pincée de sel pour faire monter les blancs en neige ; on dit qu'il ne faut pas ouvrir la porte du four quand un soufflé y cuit... on dit tant de choses qu'un physico-chimiste a voulu vérifier ces faits de manière scientifique.

La gastronomie moléculaire d'Hervé This étonne et fascine. Enseignant à l'INRA et au Collège de France, Hervé This est un passionné de chimie depuis son plus jeune âge. En 1980, il débute sa carrière comme éditeur de livres de vulgarisation scientifique et publie de nombreux articles dans plusieurs disciplines scientifiques. Intrigué par les conseils souvent peu crédibles - mais néanmoins très efficaces - énoncés dans les livres de cuisine, il décide de mettre à contribution la rigueur et le pragmatisme des expérimentations physico-chimiques pour la compréhension et le perfectionnement de l'Art culinaire. De là est née l'idée de réaliser son premier livre de recettes, Les secrets de la Casserole, où se mêlent intimement tours de main culinaires, physico-chimie et gastronomie...

Interviendra :

- Hervé THIS, physico-chimiste à l'INRA et au Collège de France

#### > Contact

**Brigitte Lherbier**, enseignante au département Génie Biologique Agro-Alimentaire de l'IUT Nancy-Brabois, 03 83 68 25 49.