



Propos culinaires et savants

Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Propos culinaires et savants Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif

 [Download Propos culinaires et savants ...pdf](#)

 [Read Online Propos culinaires et savants ...pdf](#)

Propos culinaires et savants

Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif

Propos culinaires et savants Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif

Téléchargez et lisez en ligne Propos culinaires et savants Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif

188 pages

Extrait

Introduction d'Hervé This :

Depuis le Viandier paru au XIV^e siècle, les recettes ont une forme qui n'a guère changé. Au mieux, ce sont des listes de prescriptions techniques qui confinent la cuisinière ou le cuisinier au rôle d'exécutant, sans lui donner l'intelligence technique qui permet de pallier les aléas dus à la variabilité des produits et des circonstances (que faire quand une mayonnaise tourne ? la jeter et en recommencer une ?). Au pire, c'est un verbiage creux où l'on doit deviner les opérations à réaliser en interprétant des phrases imprécises. Toutefois, une écriture parfaitement rigoureuse ne résout pas le problème, comme le montre le texte ci-dessous, qui décrit précisément la confection d'un soufflé :

«Dans un contenant thermorésistant et de conductivité thermique supérieure à 10 watts par mètre et par kelvin sont d'abord placés 50 grammes d'un système physicochimique complexe de type (W/O)/S ; dans ce système, W représente une solution aqueuse ionique (concentration en ions calcium II : environ 0,01 molaire) de divers oses (principalement du -D-galactopyranosyl-(1 2)- -D-glucopyranoside), avec diverses protéines en solution (notamment -lactoglobuline : 3,2 grammes par litre; -lactalbumine : 1,2 ; sérum albumine : 0,4 ; immunoglobulines : 0,8 ; protéases, peptides : 1,0) ; O représente une fraction lipidique à l'état liquide (la proportion dépend de la température) ; et S représente, sous la forme solide, le complément à 100 pour cent de la fraction lipidique liquide. Un premier traitement thermique (application d'une température de 100 degrés jusqu'à disparition de la recondensation de la phase vapeur formée) conduit à une vaporisation partielle de la phase aqueuse et à la liquéfaction complète de la phase lipidique, tandis que certaines protéines sont dénaturées, et, éventuellement, agrégées par la formation de ponts disulfure. Sont alors ajoutés...» On le voit : la précision n'est pas mieux que la tradition, et l'alternative nous oblige à penser que la nouvelle écriture culinaire dont nous aurions tous besoin n'est pas dans l'opposition de la science et de la pratique. Face au mur, il faut chercher une autre voie.

Une autre voie ? Analysons la question. Il s'agit, je crois, de communiquer à la fois les éléments techniques nécessaires à la réalisation des mets, et, aussi, de transmettre l'«intelligence» artistique qui fonde les gestes techniques. D'où le projet de ce livre, qui fait écho à une série d'émissions qui furent diffusées par France Culture. Il y est question d'artisanat, d'art et de science, avec quelques-uns des plus beaux artistes culinaires du moment : Olympe Versini, Philippe Conticini, Emile Jung, Pierre Gagnaire et Guy Savoy.

Avec tous ces amis, nous parlons de cuisine (évidemment) dans le texte qui suit. Comme les petites bouchées sont plus digestes que les grosses, les dialogues sont divisés en quatre parties :

- d'abord, nous considérons une recette classique, sélectionnée dans un livre ancien ou moderne;
- puis nous discutons de l'«histoire morale et naturelle» de la recette, c'est-à-dire des dictons, adages, pratiques, trucs, astuces, tours de main : tout ce que, aujourd'hui, je propose de nommer des «précisions culinaires», sous-entendant que ces précisions s'ajoutent à la partie de la recette, protocolaire ou explicite, qui en constitue la «définition» ;
- nous évoquons ensuite ce que la science nommée gastronomie moléculaire peut dire de la recette, ses applications technologiques...
- enfin, le socle technique étant mieux établi, il est question d'art (culinaire, évidemment). C'est le couronnement.

Bonne lecture ! Revue de presse

Faux dilettante, vrai scientifique, Hervé This a inventé la gastronomie moléculaire et mis la cuisine en équations...

Mais comment fait-il pour cumuler autant de casquettes sans se mélanger les pincesaux ? Voici Hervé This, à

la fois physicien et chimiste, fondateur des Ateliers de gastronomie moléculaire, chercheur, directeur adjoint d'une unité de l'Inra, auteur d'une quinzaine d'ouvrages, dont le dernier le résume parfaitement : *Propos culinaires et savants* (éd. Belin, 188 p., 22 euros), une série d'entretiens avec cinq grandes toques. (Vincent Olivier - L'Express du 9 octobre 2008) Présentation de l'éditeur

La cuisine ? 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 la science et l'art dialoguent, pour nous permettre de mieux comprendre cette fascinante activité qui occupe une belle part de la culture française.

Ici, Hervé This, physicochimiste à l'INRA, créateur de la gastronomie moléculaire, dialogue avec cinq de ses amis cuisiniers-artistes : Olympe Versini, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Émile Jung, Guy Savoy. Leurs rendez-vous successifs 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.

Après ces dialogues, il ne sera plus question «des arts culinaires», mais de l'Art culinaire !

Download and Read Online *Propos culinaires et savants* Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif #S0B8LJ2O9KP

Lire Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif pour ebook en ligne Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif à lire en ligne. Online Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif ebook Téléchargement PDF Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif Doc Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif Mobipocket Propos culinaires et savants par Hervé This, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Collectif EPub

S0B8LJ2O9KPS0B8LJ2O9KPS0B8LJ2O9KP