

11^e Concours International de Cuisine Note à Note

8 septembre 2023, Palaiseau (France)

Organisateurs

Roisin Burke (TU Dublin), Yolanda Rigault (Paris), Hervé This (INRAE-AgroParisTech)

Sous l'égide de l'INRAE-AgroParisTech International Centre for Molecular and Physical Gastronomy

Avec le soutien des sociétés **Louis François, Kitchen Lab, Institut Cordon Bleu.**

Le thème du 11^e Concours international de cuisine note à note était « **Pertes et gaspillage** ».

Les concurrents avaient eu un an pour préparer leur proposition, qui ont été évaluées par un jury, lequel a présélectionné 5 propositions.

Ce jury international jury était composé de :

Jean-Pierre Lepeltier, *International Club Toques Blanches*

Philippe Clergue, *Institut Le Cordon bleu, Paris*

Yolanda Rigault, *biochimiste ex-CEA*

Patrick Terrien, *International Club Toques Blanches*

Sandrine Kault-Perrin, *Louis François Inc.*

Le jury s'est réuni sur le nouveau Campus Agro Paris Saclay de Palaiseau (France), et, les candidats pré-sélectionnés ont présenté leurs travaux, soit en présentiel, soit en ligne (l'ensemble de l'événement a été enregistré, et il sera mis en ligne sur le site du Centre de gastronomie moléculaire et physique.

Après une introduction (Hervé This) montrant comment la **Cuisine de synthèse** (la technique) et la **Cuisine note à note** (l'art dérivé de cette technique) ont évolué au cours des années, depuis l'introduction de la cuisine note à note en 1994 (proposition de H. This), Dao Nguyen et Pasquale Altomonte ont réalisé deux plats, qui faisaient un bel usage des composés odorants vendus par la société **Kitchen Lab**.

Puis, après une délibération serrée, le jury a annoncé les gagnants du 11th International Note to Note Cooking Contest :

Premier Prix :

Dnyanada Shende, pour son plat *Summer with Sustainability*



Deuxième Prix:

Shivani Abensour, pour son plat *The Ugly Apple*



Troisième Prix :

Léa Bellot, Clémentine Hong, Angèle Guéguen, pour leur plat *La vie en rose*



La cérémonie tout entière a été enregistrée, et on la trouvera en ligne sur le site de l'INRAE-AgroParisTech International Centre for Molecular and Physical Gastronomy :

<https://icmpg.hub.inrae.fr/international-activities-of-the-international-centre-of-molecular-gastronomy>
avec les recettes de tous les concurrents

Contact : icmg@agroparistech.fr

INRAE-AgroParisTech International Centre for Molecular and Physical Gastronomy



Figure 1. De gauche à droite : Pasquale Altomonte et Dao Nguyen (Kitchen Lab), chef Philippe Clergue (Institut Cordon Bleu), Dnyanada Shende (étudiante du Master Erasmus Mundus "Food Innovation and Product Design"), chef Patrick Terrien (Toques Blanches International Club), Yolanda Rigault (organisatrice), chef Jean-Pierre Lepeltier (Toques Blanches International Club), Sandrine Kault-Perrin (Société Louis François), Roisin Burke (Technological University Dublin), Hervé This (INRAE-AgroParisTech International Centre for Molecular and Physical Gastronomy).

