



LE SITE DE  
L'AGRICULTURE ET DE

ACCUEIL DURABLE ACTUALITES DE LA FOURCHETTE À LA FOURCHE VRAI OU FAUX  
QUESTIONNE DE FOND AGENDA RECHERCHER :

MODES DE  
PRODUCTION

CULTURES

POLITIQUE

ALIMENTATION

ALIMENTATION

POUR LE WWF,  
L'AGRICULTURE  
DURABLE GAGNE DU  
TERRAIN

PESTICIDES : « LE  
BUDGET DE LA  
RECHERCHE DOIT  
ÊTRE À LA HAUTEUR  
DES AMBITIONS »

GLYPHOSATE : FEU  
VERT EUROPÉEN  
POUR CINQ ANS DE  
PLUS

GUILLAUME GAROT : «  
ASSOCIER  
L'ÉDUCATION  
NATIONALE À LA  
LUTTE CONTRE LE  
GASPILLAGE »

OPEN AGRIFOOD MISE  
SUR L'INTELLIGENCE  
COLLECTIVE

ALIMENTATION

ALIMENTATION

# LA CUISINE « NOTE À NOTE » PREND SON ENVOL

UN COLLOQUE ORGANISÉ LE 30 NOVEMBRE PAR L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE A ÉTÉ L'OCCASION D'UN FOCUS SUR LA CUISINE « NOTE À NOTE ». UN CONCEPT FONDÉ SUR DES INGRÉDIENTS « PURS », COMME PAR EXEMPLE UNE TOMATE DONT ON A EXTRAIT L'EAU.

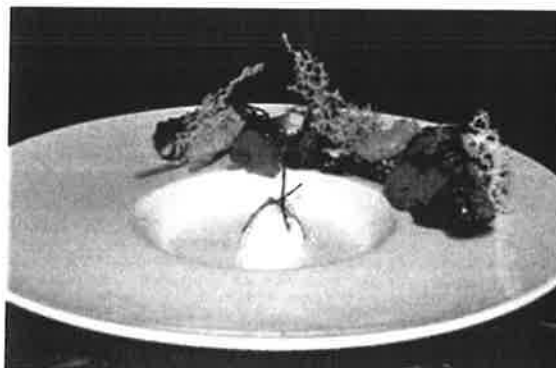


Par **CAMPAGNES & ENVIRONNEMENT** - Publié le 06/12/2017 à 13:48

COMMENTER

Partager :

Lancée par Hervé This, directeur du Centre international de gastronomie moléculaire Inra-AgroParisTech, la cuisine « note à note » gagne du terrain. Ce concept abandonne l'usage de mélanges traditionnels d'aliments (viandes, poissons, fruits,



égumes) au profit de composés purs. Un exemple simple : une tomate contient 95 % d'eau. Extraire l'eau permet d'aboutir aux « composants purs ». Les avantages ? Les coûts énergétiques liés au transport s'en trouvent considérablement réduits, alors que la conservation est facilitée.

Le 30 novembre, lors d'un colloque dédié à l'alimentation et l'innovation, à l'Académie d'agriculture, Hervé This expliquait : « Il faut former les agriculteurs à cette pratique qui présente aussi des intérêts à leur niveau. » Au lieu de livrer directement à bas prix leurs produits, les agriculteurs peuvent ainsi les valoriser en fractionnant directement les composés sur l'exploitation. « Une technique simple », assure le cuisinier.

Signes de cette dynamique, Andrea Camastra, chef franco-italien, se lance ainsi dans une cuisine 100 % « note à note » dans son restaurant une étoile, Senses, à Varsovie. Par ailleurs, un coffret avec 24 composés purs, commercialisé par la société Iqemus, peut être acheté par tous ceux qui sont désireux de s'initier à la cuisine note à note.