

*Cuisine classique, cuisine de terroir,
cuisine moléculaire, cuisine note à note*

**Séance gratuite de formation,
d'expérimentations publiques,
questions des participants, réponses avec
Hervé This**


au CFA de l'Hôtellerie-Restauration de Colmar



Cette séance de formation est gratuite et réservée aux professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration (chefs, cuisiniers, restaurateurs, pâtisseries, charcutiers, enseignants du domaine).

Les inscriptions (dans la limite des places disponibles) doivent se faire auprès d'**Olivier YNARD**, Directeur du centre de formation de l'Hôtellerie Restauration de Colmar (CFA) :

 oynard@cfahotrest-colmar.com

 03 89 20 01 31 ou 03 89 41 17 70.

Les participants désirant poser des questions sont invités à les soumettre par écrit au moment de leur inscription.

Date : **Lundi 8 novembre 2021, de 10 à 17 heures**

Lieu de la rencontre :

CFA de l'Hôtellerie-Restauration
5 rue de la Gare
68000 Colmar

Déroulement de la journée de formation :



09h45 - 10h00 : Accueil

10h00 - 12h00 :

- Les trois composantes de la cuisine : technique, artistique, sociale,
- Les composantes du goût (*méthode rationnelle de dégustation et d'évaluation des aliments*) et expérimentations,
- La cuisson : œufs parfaits, viande à basse température, nature de l'eau pour la cuisson des légumes, la basse température... et expérimentations,
- Les sauces et autres préparations : sauces classiques, 60 litres de mayonnaise avec un jaune, 40 litres de blanc en neige avec un blanc, rattraper des sauces tournées, "eaux de sauce"... et expérimentations,
- Les commandements (techniques) de la cuisine.

12h00 - 13h30 :

Déjeuner libre (il n'y a pas de possibilité de déjeuner sur place, chaque participant devra organiser son temps de pause).

13h30 - 14h00 :

Première séance de questions/réponses, échanges entre les participants et **Hervé This**.

14h00 - 15h45 :

Cuisine moléculaire

→ les nouveaux outils, les nouvelles méthodes pour les préparations classiques et les innovations proposées par **Hervé This à Pierre Gagnaire** (*würtz, debye, sauce wöhler, conglomerates, fibrés, diracs...*).

15h45 - 16h00 : Pause

16h00 - 17h00 :

La cuisine note à note : expérimentations, échanges entre les participants et **Hervé This**.

Hervé This est chimiste, directeur du Centre International de gastronomie moléculaire et physique AgroParisTech-INRAE. Il est le co-créateur de la science nommée « gastronomie moléculaire », créateur de la technique culinaire nommée « cuisine moléculaire », créateur de la toute nouvelle tendance culinaire nommée « cuisine note à note ».

Il est l'auteur de nombreux livres qui analysent la cuisine, produit une innovation culinaire chaque mois, qu'il communique en priorité à **Pierre Gagnaire**, organise depuis 21 ans les « séminaires de gastronomie moléculaire et fait de nombreuses masterclass ».

Les liens vers les sites qui présentent ces diverses activités sont regroupés sur la page <http://www2.agroparistech.fr/Les-Seminaires-de-gastronomie-moleculaire->