

Jeudi 18 Juillet
19h00

LA SCIENCE EN CUISINANT

L'ART DE LA CUISSON A BASSE TEMPERATURE

Proposée par

Jérôme NOIR

de l' Ecole polytechnique Fédérale
de Zurich



Tout en s'initiant à cette cuisine de chef, on peut s'interroger sur la science qui se cache derrière, et en particulier pour ce qui est de la cuisson des aliments. pourquoi la température est-elle si importante ? pourquoi est-ce si difficile de faire un oeuf à la coque ? pourquoi une viande grillée a-t-elle plus de goût qu'une viande cuite à la vapeur ? A toutes ces questions il existe des réponses fondées sur quelques principes simples de la physique et de la chimie.

TOUT PUBLIC

ENTREE GRATUITE

Ménasina – 20130 CARGESE
Tél : 04 95 26 80 40