



Séminaire du Laboratoire de l'Accélérateur Linéaire

Hervé This

Groupe INRA de Gastronomie Moléculaire - Laboratoire
de Chimie, Paris

Mardi 18 Décembre 2007 à 16 :15

Résultats récents de gastronomie moléculaire

Créée en 1988, la discipline scientifique nommée "gastronomie moléculaire" a donc bientôt 20 ans. Ses travaux sont de deux types "kuhniens" : des études ordinaires, dont la réponse réside dans la question, et des plus abstraites, qui résultent de l'introduction de nouveaux concepts, tels les formalismes CDS et NPOS, de description des systèmes physico-chimiques que sont les mets. "La science la plus fondamentale et la plus désintéressée est celle qui a les applications les plus fécondes", écrivait Paul Langevin. On examinera également des méthodes de transferts des connaissances, de la science qu'est la gastronomie moléculaire à la technique qu'est la cuisine.

Auditorium Pierre Lehmann du LAL - Bât. 200, Orsay

Thé et café seront servis 1/4 h avant le séminaire



Responsables : S. Henrot-Versillé (versille/lal.in2p3.fr) - S. Plaszczyński (plaszczy/lal.in2p3.fr)
<http://www.lal.in2p3.fr>