la cuisine moléculaire
approche A



Il fallait bien s'en douter…depuis que la science chercher à expliquer ce qu'il y a autour de nous, la rencontre avec la cuisine se devait d'être inévitable.

Loin de transformer les cuisiniers en chimistes comme le laisserait à penser les esprits chagrins, cette discipline fait appel à la curiosité et à l'esprit méthodique qui sommeille en chacun de nous. Avec des publics allant de la production industrielle jusqu'à l'artisanat, cette formation initiatique est beaucoup plus qu'un effet de mode obligé, elle est aussi la résultante d'une volonté de concevoir les plats de façon plus large, plus complète.

Cette initiation, mise en bouche à la cuisine moléculaire, donnera beaucoup de réponses aux « pourquoi » que l'on se pose sur des aspects de nos recettes de tous les jours, elle ouvrira aussi d'autres horizons quant à la créativité culinaire qui se doit de sommeiller derrière chaque chef de cuisine

OBJECTIFS

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de
- reproduire les recettes qu'ils auront exécutées
- mieux analyser les réactions physiques et chimiques qui s'offrent dans leur travail quotidien

PROGRAMME

Histoire de la cuisine moléculaire
Du XVII ème siècle à nos jours….
Histoire et précurseurs de la cuisine moléculaire.

La science et la cuisine, les bases
Revoir ou découvrir les bases de la physique et de la chimie au travers de votre vie professionnelle de tous les jours.

La tensio-activité
Définition
Applications

Parfums et arômes
La diffusion des épices et arômes dans la cuisine :
- dans les liquides
- dans les solides
(comment faire un canard à l'orange, sans sauce, au four micro-ondes)

Quelques exemples de recettes et leurs approches « scientifiques » :
- Les gelées et gels
- La mayonnaise
- L'œuf dur classique à l'Onsen Tabago
- La cuisson ou la recherche de la tendreté
- Le collagène et ses dissolvants naturels (ou comment éviter à coup sûr une viande dure)
- Respect du goût et des couleurs : la cuisson des légumes
- Les sauces, les clefs du succès…

L'achat des matières premières ou d'une partie des matières premières se fera avec le groupe afin de sensibiliser les participants à la qualité des produits sélectionné, aux labels, aux endroits où trouver certains produits, etc… Cette partie pédagogique valorise la connaissance des produits.

Exemples de recettes pouvant être réalisées :
- Canard à l'orange au four micro-ondes
- Mousse au chocolat sans œuf, sans crème et sans sucre…mais avec du chocolat !
- Beurre de tomate comme une Chantilly
- Le Maillard de légumes (carottes, navets, tomates…)
- Raviolis sphériques au thé Earl Grey citronné
- Bonbons gélatineux à la mangue
- Caviar de melon
- Air glacé au Parmesano Reggiano
- Air glacé au citron vert

PUBLIC

Tous cuisiniers
(chefs, commis, etc…)
curieux d'une initiation…

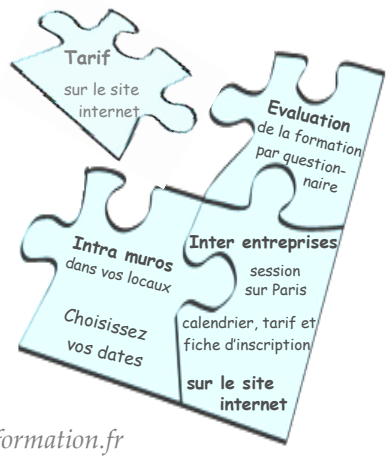
PEDAGOGIE

Méthodes : active, expositive et démonstrative.

Apporter tenue de cuisine et couteaux (office, éminceur, économe, filet de sole…)

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :
commissaire aux comptes
sophrologue, médecin,
chanteur d'opéra,
senior manager,
chef de cuisine,
gouvernante,
journaliste,
animateur
policier,
etc…



Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©