

# Sciences et cuisine



## Les collégiens se régaler !

Sur le thème "Cuisine et sciences" un menu spécial préparé à partir des recettes d'Hervé This, parrain de cette semaine, et Pierre Cegnaire est proposé aux collégiens.

## Au menu

- Lavoilée de tomates
- Oeuf dur parfait, toast au pesto
- Magret de canard à la Brillat-Savarin
- Rôti de porc à l'ananas caramélisé
- Riz madras - pommes fondantes
- Chocolat chertilly
- Tarte au fromage blanc - wurtz au citron



Yvelines  
Conseil général  
www.yvelines.fr

Le Conseil général des Yvelines a profité de la semaine du goût (17 au 23 octobre) et de la semaine de la science (12 au 16 octobre) pour proposer aux collèves de travailler sur le thème « cuisine et sciences en Yvelines ».

Plus de 50 collèves du département ont repris cette idée en proposant un déjeuner spécifique lors de la semaine du goût.

Référence nationale en matière de cuisine moléculaire et habitant des Yvelines, Hervé This\* a accepté d'être le parrain de cette manifestation organisée à l'occasion de la semaine du goût et de la semaine de la science par le Conseil général des Yvelines.

En associant science et cuisine, le Département a souhaité sensibiliser ses collégiens sur la composition des aliments, leurs réactions physiques et chimiques à la cuisson, au refroidissement et à l'émulsion. C'est pour eux l'occasion d'avoir une autre approche de la nourriture en se concentrant sur la perception des goûts et des saveurs, la corrélation entre les goûts et les couleurs. Enfin, les cuisiniers en profiteront pour leur expliquer quelques préceptes empiriques et dictons culinaires.

Le repas « cuisine et sciences » sera préparé par les cuisiniers de restauration collective et servi aux collégiens, qui pour certains auront abordé ce sujet en cours de « science et cuisine » et assisté aux démonstrations. La semaine du 17 au 23 octobre permettra aux collèves qui le souhaitent de choisir une journée de leur choix pour préparer ce repas « cuisine et sciences ».



Jour du lancement de la semaine du goût, Hervé This, Pierre Lequiller et Laurent Le Mercier, Inspecteur d'Académie adjoint.

Lundi 17 octobre, Pierre Lequiller, 1<sup>er</sup> Vice-président du Conseil général délégué aux affaires scolaires, s'est rendu au collège des Hautes Grillettes à Saint-Germain-en-Laye pour lancer cette semaine du goût avec Hervé This, Laurent Lemerrier, Inspecteur d'Académie adjoint, et Jean-Pierre Bailleux, Inspecteur d'Académie, Inspecteur d'Académie de SVT.

Il ont assisté à des ateliers organisés par les professeurs de Sciences du collège sur le temps du midi et ont pu déguster le menu a été proposé pour cette semaine et sera servi dans plus de 50 collèges.

Ce menu a été conçu à partir des recettes conçues par d'Hervé This et Pierre Gagnaire :

- Lavoisier de tomates
- Oeuf dur parfait, toast au pesto
- Magret de canard à la Brillat Savarin
- Rôti de porc à l'ananas caramélisé
- Riz madras – pommes fondantes
- Chocolat chantilly
- Tarte au fromage blanc – wurtz au citron

\* Hervé This est Professeur consultant AgroParisTech, Directeur scientifique de la Fondation Science et Culture Alimentaire, Président du Comité Pédagogique de l'Institut des Hautes Etudes du Goût, chargé enseignement à Sciences Po Paris et membre de l'Académie d'Agriculture de France.

### ***Témoignage de la principale de Saint-Germain où a eu lieu le déjeuner de lancement de la semaine du goût***

Sollicitée pour accueillir l'inauguration de la semaine du goût, c'est avec plaisir que l'équipe du collège des Hauts Grillettes a répondu présente à l'offre du Conseil Général.

Occasion unique de valoriser le savoir faire et le travail commun des personnels de cuisine avec les enseignants, cette semaine du goût était préparée de longue date.

Des projets pédagogiques interdisciplinaires (sciences, histoire, latin, enseignement des sections internationales) permettent de donner à cette semaine particulière le relief éducatif qui fait son intérêt.

En présence des élus, de leurs conseillers techniques, de M L'Inspecteur d'Académie adjoint et de M l'Inspecteur disciplinaire de sciences ainsi que de représentants des parents d'élèves, le repas inaugural de la semaine du goût a été commenté et expliqué par M Hervé This.

Cette opération a permis aux invités d'assister aux ateliers scientifiques organisés pour les élèves : observation du blanc d'œuf au microscope et challenge de battage de blancs d'œufs en neige.

Ces deux ateliers ainsi que le menu spécialement élaboré selon les conseils de M This pour cette première journée ont rencontré un vif succès auprès de nos collégiens.

La Principale du Collège Les Hauts Grillettes

Saint-Germain-en-Laye

•

### **Mentions légales**

Le site internet [www.yvelines.fr](http://www.yvelines.fr) ainsi que l'ensemble de ses sous-rubriques est un service du Conseil général des Yvelines.

Conseil général des Yvelines  
Hôtel du Département  
2, place André Mignot  
78012 VERSAILLES CEDEX  
Tél: 01 39 07 78 78

Directeur de publication : Alain SCHMITZ

Le site a été réalisé par la société [BeAPI](#). Il repose sur l'excellent outil open-source [WordPress](#).

Le site est hébergé par la société [OXYD](#).

Les informations publiées sont régulièrement vérifiées. Le Conseil général décline toute responsabilité en cas d'erreur ou d'omission. Pour signaler une erreur ou demander la rectification d'informations, contactez le service en charge du site internet [formulaire contact](#)