



C'EST PAS SORCIER

Tout pour cuisiner scientifiquement.



À lire

Des recettes pour les jeunes

> Comment apprendre les sciences en faisant la cuisine? Deux enfants laissés seuls pour leur dîner doivent préparer leur repas. Ils transforment cette séance en travaux pratiques de physique et de chimie. Ce livre a été écrit par le scientifique Hervé This qui consacre ses recherches à comprendre les transformations physiques et chimiques qui s'opèrent quand on cuisine. Atomes et molécules n'auront plus de secrets!

> *La Casserole des enfants*, de Hervé This, éd. Belin, 15 €.



À déguster

Envie d'un hamburger façon Bétamèche?

> Au Futuroscope (Poitiers), le chef du restaurant Le Cristal a créé des recettes toutes en émulsion, mousse, granité, écume... C'est beau, c'est étonnant et c'est bon! Parfait pour découvrir la gastronomie moléculaire.

> *Le Cristal*, ouvert du 9 avril au 27 août.



À regarder

Top Chef

> Pour la deuxième année, M6 organise un concours de cuisine, où quatorze candidats se retrouvent confrontés à un jury de grands chefs intraitables. Tu y retrouveras notamment Thierry Marx.

> *Le lundi soir*, à 20h45, sur M6.



Sur Internet

La cuisine, un art et une science

> Pierre Gagnaire est l'un des chefs français les plus prestigieux. Devenu le complice d'Hervé This il y a plus de dix ans, il élabore des recettes qui tirent parti des expériences scientifiques de son acolyte. Elles ne sont pas toujours faciles, mais s'il y a un bon cuisinier à la maison, ça vaut le coup d'essayer.

www.pierre-gagnaire.com/francais/cdthis.htm

Bon appétit!

> La Cité des sciences et de l'industrie (Paris) avait organisé une exposition sur la cuisine, destinée aux 9-14 ans. L'exposition a fermé ses portes il y a quelques semaines, mais il reste une foule de choses à découvrir sur son site Internet et le livre est toujours disponible.

www.cite-sciences.fr/francais/ala_cite/expositions/bon-appetit/

