

Cuisiniers et scientifiques unissent physique, chimie et gastronomie pour ouvrir de nouveaux horizons de travail

LIEU: Faculté de Sciences Université de Grenade.

DURÉE VTR: 1'32"

SOMMAIRE: La cuisine et la science se donnent la main dans un cours donné à la Faculté de Sciences de l'Université de Grenade. Il s'agit d'analyser les facteurs physiques et chimiques existants dans la gastronomie et pour cela les scientifiques comptent sur la présence de Javier Cabrera, le premier chef de Grenade à avoir reçu une étoile Michelin et chef de cuisine du restaurant Els Brancs à Girone.

VTR:

Une boisson glacée de mojito à l'hydrogène liquide ou une mousse de carotte. Ce sont quelques exemples de l'application de la physique et de la chimie à la gastronomie, et qui font partie du programme que vont aborder les élèves du cours Science et Cuisine à l'Université de Grenade. Son principal objectif: ouvrir de nouvelles possibilités de travail.

María José Gálvez
Professeur de Physique
Appliquée

"L'insertion au monde du travail de nos étudiants et nous pensons que cette interaction peut ouvrir pas mal de voies dans ce sens".

Francisco Galisteo
Professeur de Physique
Appliquée

"Les scientifiques qui connaissent le monde de la gastronomie et l'utilité que peut avoir leur travail dans ce monde, et aider les cuisiniers pour qu'ils connaissent les possibilités que la science leur offre".

Un cours qui compte sur la participation de Javier Cabrera, le premier andalou de Grenade à recevoir une Étoile Michelin et chef de cuisine du restaurant Els Brancs, à Girone.

Javier Cabrera
Chef cuisine Restaurant
Els Brancs

"Une cuisine n'est rien d'autre qu'un petit laboratoire, parce qu'elle est pleine de réactions chimiques, physiques, bien que nous, les cuisiniers, ne savons pas pourquoi elles se produisent".

Des étudiants, des diplômés, des cuisiniers et des travailleurs de l'industrie agro-alimentaire assistent à ces cours, avec des démonstrations de processus qui se produisent aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la plus récente.

Javier Cabrera
Chef cuisine Restaurant
Els Brancs

"Les estérifications, les nouveaux texturants, le travail avec le nitrogène liquide, l'utilisation de siphons."

Élèves

"Je suis en train d'apprendre beaucoup de choses, sur les textures, les manières de réaliser des choses que tu n'attends jamais".

"Les principes physiques et chimiques des réactions pour changer les textures et tout des aliments".

Un cours pour que les élèves ouvrent leurs esprits vers de nouveaux horizons et emploient la créativité comme outil d'innovation.