

PARTENARIAT / PARTNERSHIP 2006
DESIGN ET ART
CULINAIRE / DESIGN AND
CULINARY ART
BTS, DMA, DSAA
UNDERGRADUATE AND GRADUATE DEGREES



École Nationale Supérieure
des Arts Appliqués
et des Métiers d'Art

School of Art and Design



L'ENSAAMA-Olivier de Serres a eu le plaisir d'accueillir la première rencontre Sciences & cuisine, parrainé par le « père » de la cuisine moléculaire, le physico-chimiste Hervé This, cette rencontre marque le point d'aboutissement d'un concours lancé en octobre dernier au Palais de la Découverte.

Cette première édition « A la découverte des additifs » a mobilisé plus de 250 participants (élèves et professeurs des établissements d'enseignement culinaire, étudiants des écoles de design culinaire et de l'enseignement supérieur agroalimentaire, chefs, cuisiniers ou pâtisseries ainsi qu'amateurs de gastronomie moléculaire), invités à réaliser des préparations dans un « esprit innovant de création culinaire et artistique ».

Ces manifestations font écho aux démarches d'expérimentations artistiques à l'oeuvre dans la cuisine contemporaine et aux nouvelles esthétiques qui s'y façonnent.

ENSAAMA Olivier de Serres hosted the first «Science and Cuisine» meeting under the patronage of chemist Hervé This, the «father» of molecular cuisine. The meeting was the culmination of a competition launched in October 2005 at the Palais de la Découverte.

It was entitled «discovering additives» and gathered more than 250 people (students and teachers from culinary schools, culinary design schools, food research schools, chefs, cooks, confectioners, and lovers of molecular gastronomy). They were asked to make preparations showing «an innovative spirit of culinary and artistic creation».