

Combiné 1h visite / 1h atelier

Gastronomie moléculaire

Cycles 2/3/4



PRESENTATION

La cuisine moléculaire c'est la rencontre entre l'art culinaire et la science ! Lors de cette activité, les élèves sont invités à manipuler, expérimenter pour comprendre les mécanismes physico-chimiques des aliments et notamment les interactions entre les molécules. Comme les grands chefs ils joueront sur les mélanges et les textures, pour créer de nouvelles saveurs. La fabrication de perles de saveur, espuma, glace à l'azote liquide leur permettront de comprendre les principes de la cuisine moléculaire. Une partie de l'activité sera destinée à comprendre comment fonctionne notre perception du goût et des arômes. Pour cela, les élèves testeront leur odorat et leur goût sur un bonbon populaire.

MODALITES

- Combiné 1h visite (maison de Dole ou d'Arbois) /1h atelier (Dole-Atelier Pasteur ou Arbois)
- Classe entière ou en demi-groupe en alternance visite/atelier
- Durée atelier 1 h
- Tarifs combiné :
 - Primaires : (3,50 € + 3,50 €) soit **7 € par élève**
 - Collège : (3,50 € + 4,50 €) soit **8 € par élève**
 - Lycée et formations supérieures : (4,50 € + 4,50 €) soit **9 € par élève**
 - Accueil de loisirs (3,50 € + 3,50 €) soit **7 € par enfant**



OFFRE COMPLEMENTAIRE

Une classe souhaitant approfondir le travail peut conduire un projet autour des saveurs et du goût. Lors de ces séances, les élèves seront amenés à expérimenter pour mettre en éveil tous leurs sens !

Atelier Pasteur – Service pédagogique
27 rue de la Sous-Préfecture
39100 DOLE
Téléphone : 03.84.82.11.24
E-mail : atelier@terredelouispasteur.fr