

GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

Scolaire du cycle 2 au lycée

Présentation de cette activité :

La cuisine moléculaire c'est la rencontre entre l'art culinaire et la science ! Lors de cette activité, les élèves manipulent, expérimentent pour comprendre les mécanismes physico-chimiques des aliments et notamment les interactions entre les molécules. La fabrication de perles de saveur, espuma, glace à l'azote liquide leur permettra 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.



Modalités :

- Atelier pratiqué dans nos locaux (Dole ou Arbois)
- En groupe de 15 élèves maxi
- Durée atelier 1h30 à 2h
- Tarif selon devis

Offre complémentaire :

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 – Pôle Pédagogique de Terre de Louis Pasteur
27 rue de la sous-préfecture, 39100 DOLE
Téléphone: 03.84.82.11.24
E-mail : atelier@terredelouispasteur.fr