



Les fiches pédagogiques d'Hervé This Cuisine moléculaire

Objectif

Définies par Hervé This, elles proposent une exploration des produits patrimoniaux (pain, fromage, beurre, lait, vinaigre, vin...) du triple point de vue technique, technologique et scientifique. La pédagogie proposée est active, et sa finalité est le goût.

- [Le concours de blanc en neige](#)
- [A la recherche des micro-organismes](#)
- [Comment diversifier l'alimentation](#)
- [Le pain I : les levures et leur action](#)
- [Le pain II : le gluten et l'amidon](#)
- [Le pain III : la confection du pain et le rôle du gluten en panification](#)
- [Le vin : étude du sucre et de l'alcool](#)
- [La découverte du lait I : la confection du beurre](#)
- [La découverte du lait II : la confection du yaourt, du fromage frais, du fromage](#)
- [Les expériences autour du thé](#)

Mise en œuvre

Les expériences peuvent être regroupées par thème et peuvent être réalisées en complément d'une étude plus exhaustive du sujet présenté.

A noter que les fiches ont été écrites pour des élèves de classes primaires mais les expériences et leurs interprétations sont très facilement transposables au niveau collège et lycée.

Fiches détaillées sur :

<http://crdp.ac-paris.fr/artsculture/gout.htm>

Il est conseillé de faire cette activité après avoir participé au **laboratoire culinaire**.

Les ouvrages d'Hervé This

Les secrets de la casserole
Révélation gastronomiques
Traité élémentaire de cuisine
Casseroles et éprouvettes

D'autres ateliers de thème voisin

Diversité chez la pomme
Le fromage dans tous ses états
La chimie du petit déjeuner

