

CUISINE LAB

EXPO - ATELIER



FICHE DE
PRÉSENTATION



CAP
SCIENCES
Découvrons ensemble

COUSINE LAB



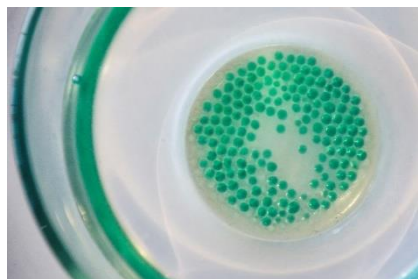
Cuisiner des spaghettis à la framboise, utiliser le principe de « sphérification » pour faire du caviar de mangue, réaliser une mousse au chocolat sans œuf, c'est possible !

Siphon, seringue et tube en main, les participants transforment les fourneaux en un laboratoire d'expérimentation culinaire. Ils vont utiliser des principes de physique-chimie pour réaliser des recettes de cuisine moléculaires étonnantes !

👤 Tout public scolaire et familial à partir de 6 ans

→ Objectifs :

- **Découvrir** les phénomènes chimiques qui se produisent en cuisine
- **Comprendre et utiliser** les principes de la « sphérification » et de la gélification
- **Associer et comprendre** les différents états de la matière aux aliments cuisinés



→ Le déroulé :

Plusieurs recettes possibles : mousse et perles moléculaires, l'œuf au plat en trompe l'œil, la limonade à billes et la levure des égyptiens

- **Temps 1** : Qu'est-ce que la cuisine moléculaire ?
- **Temps 2** : Découverte de la technique utilisée pour la recette du jour : de la chimie dans ma cuisine ?!
- **Temps 3** : Réalisation de la recette : utilisation des ustensiles de précision adaptés, mesure des ingrédients
- **Temps 4** : C'est l'heure de la dégustation !

→ Informations techniques

Surface : 30 m² / **Volume de stockage** : 2 m² / **A fournir sur place** : 1 point d'eau à proximité + tables / **Aide sur place** : 1 personne / **Nombre de participants** : 15 / **Temps d'installation** : 1h / **Durée d'un atelier** : 1h / **Valeur assurance** : 10 680€ TTC

👤 Responsable des expositions itinérantes
Valentine Baldacchino
v.baldacchino@cap-sciences.net
07 82 14 85 39