



Le répertoire de la cuisine innovante

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Le répertoire de la cuisine innovante

Thierry Marx, Raphaël Haumont

Le répertoire de la cuisine innovante Thierry Marx, Raphaël Haumont

 [Télécharger Le répertoire de la cuisine innovante ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le répertoire de la cuisine innovante ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Le répertoire de la cuisine innovante Thierry Marx, Raphaël Haumont

232 pages

Extrait

AVANT-PROPOS

«En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard.»

AUGUSTE ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, éd. Flammarion, 1907.

Cent ans après, la «cuisine moléculaire» entre dans le dictionnaire de la langue française.

La cuisine moléculaire n'est ni une mode, ni une tendance. Cette cuisine innovante n'est en aucun cas en rupture avec la tradition. Voyons simplement cela comme une cuisine de ce début de siècle, utilisant les techniques et les connaissances d'aujourd'hui. Les avancées scientifiques (Pasteur, Appert...) ont toujours contribué à faire avancer la cuisine, et il est finalement naturel que cuisiniers et scientifiques s'associent pour aller plus loin et faire différemment. La cuisine moléculaire est moins empirique et demande plus de rigueur, en vue de réaliser des préparations mieux maîtrisées, sur mesure, pour le plus grand respect des produits - de leurs cuissons et de leurs transformations -, à l'origine de jeux de textures et de températures, d'innovations dans le but ultime de procurer des sensations et émotions nouvelles aux clients. Le caractère plus rationnel laissera-t-il moins de place à la liberté créative du chef ? Bien au contraire, les connaissances et outils nouveaux ne feront qu'une part plus belle à la créativité, via l'innovation. En effet, celui qui cherche à comprendre les phénomènes qui se produisent pendant qu'il prépare et associe des produits, pourra prétendre maîtriser, anticiper, reproduire avec exactitude et de ce fait aller plus loin. Prédire, donc pouvoir créer des choses nouvelles et innovantes comme de la cuisine un peu moins empirique, certes, mais plus créative et toujours plus gourmande !

Avec une approche complémentaire de la matière, le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont proposent de plonger en plein coeur de la structure des aliments, dans les bulles du blanc d'oeuf, dans les gouttelettes d'huile, dans les fibres végétales... afin de voir comment «ça cuit», pourquoi «ça monte», «ça tient» ou «ça coagule». Un tour d'horizon à 360° des techniques, des outils et des ingrédients via des définitions accompagnées de schémas, et de nombreuses recettes et pistes culinaires pour innover !

Présentation de l'éditeur

«En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art deviendra scientifique et devra soumettre ses formulés, empiriques trop souvent encore, a une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard.»

Auguste Escoffier, *Le Guide culinaire*, 1907

Plongez au coeur de la structure des aliments !

Le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont nous proposent de mieux appréhender la cuisine innovante - haute cuisine maîtrisée - grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis enjeu durant la préparation des mets.

Ce répertoire moderne de la cuisine vous permettra de maîtriser les produits, d'innover, mais aussi de sublimer les saveurs, pour le plus grand plaisir du consommateur.

Star des fourneaux, élu chef de l'année en 2006, Thierry Marx incarne une génération de cuisiniers échappés

des carcans de l'académisme culinaire. L'inventeur de la tarte au citron déstructurée s'est donné le droit de tout oser. Conjuguant la cuisine avec la science, il est aussi l'auteur à succès de Planète Marx, d'une bible culinaire Easy Marx, et d'un ouvrage avec J.-M. Cohen sur la cuisine saine, BON ! (Flammarion).

Raphaël Haumont est physico-chimiste et maître de conférences à la faculté d'Orsay. Chercheur au CNRS, il travaille au Foodlab aux côtés de Thierry Marx et donne des cours de cuisine «innovante» aux professionnels et aux amateurs. Biographie de l'auteur

Star des fourneaux, 2 étoiles depuis 1999, Thierry Marx incarne une génération de cuisiniers échappés des carcans de l'académisme culinaire. L'inventeur de la tarte au citron déstructurée s'est donné le droit de tout oser. Conjuguant la cuisine avec la science, il est aussi l'auteur à succès de Planète Marx, d'une bible culinaire Easy Marx, et d'un ouvrage avec J.-M. Cohen sur la cuisine saine, BON !. Etudiant d'Hervé This, Raphaël Haumont est physico-chimiste et maître de conférences à la faculté d'Orsay. Chercheur au CNRS, il travaille au Foodlab aux côtés de Thierry Marx et donne des cours de cuisine « innovante » aux professionnels et aux amateurs.

Download and Read Online Le répertoire de la cuisine innovante Thierry Marx, Raphaël Haumont
#L13V2IG95RD

Lire Le répertoire de la cuisine innovante par Thierry Marx, Raphaël Haumont pour ebook en ligneLe
répertoire de la cuisine innovante par Thierry Marx, Raphaël Haumont Téléchargement gratuit de PDF,
livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne,
revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire,
PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le répertoire de la cuisine innovante
par Thierry Marx, Raphaël Haumont à lire en ligne.Online Le répertoire de la cuisine innovante par Thierry
Marx, Raphaël Haumont ebook Téléchargement PDFLe répertoire de la cuisine innovante par Thierry Marx,
Raphaël Haumont DocLe répertoire de la cuisine innovante par Thierry Marx, Raphaël Haumont
MobipocketLe répertoire de la cuisine innovante par Thierry Marx, Raphaël Haumont EPub
L13V2IG95RDL13V2IG95RDL13V2IG95RD