

- [SITE UTC](#)
- [Newsletter](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [Web TV](#)
- [FR](#)
 - [EN](#)
- [Recherche interactions.utc.fr](#)

Nom du site

Menu

Menu complémentaire

[Donnons un sens à](#)

[l'innovation](#)

- [Thématiques](#)
 - [Bio-mécanique, bio-ingénierie](#)
 - [Design industriel](#)
 - [Biologie, biochimie, biotechnologies](#)
 - [Electromécanique](#)
 - [Génie des procédés, chimie, développement durable](#)
 - [Mécanique matériaux, acoustique](#)
 - [Mathématiques appliquées](#)
 - [Modélisation urbaine multi-échelle](#)
 - [Science de l'information: information, automatique, décision](#)
 - [Technologie et sciences de l'homme](#)
 - [Pluridisciplinarité](#)
 - [Doctorat](#)
 - [Prix et concours](#)
 - [International](#)
 - [Écosystème local d'innovation](#)
 - [Campus art et culture](#)
 - [Entrepreneuriat](#)
 - [Regards sur le monde](#)
- [Magazine](#)
 1. [Interactions, le Magazine des Technologies Emergentes](#)
 2. [Thématiques](#)
 3. [International](#)
 4. La science dans l'assiette

[International](#)

La science dans l'assiette

L'université d'été de l'UTC dédiée à la science « culinaire » propose à des étudiants du monde entier de découvrir les principes de chimie à l'oeuvre dans notre gastronomie et de revisiter les grands classiques français à l'aide des dernières technologies agroalimentaires. La troisième édition se tiendra du 17 au 28 juillet au Centre d'innovation Daniel Thomas.

12 sept. 2017

Pendant ces 15 jours intensifs, les participants apprennent des techniques issues de la recherche pour proposer une cuisine plus diététique et mieux adaptée à des régimes spécifiques. Enseignante-chercheuse responsable de la filière innovations, aliments et agroressources, Claire Rossi a lancé cette formation il y a maintenant deux ans : « L'objectif est d'apporter les bases nécessaires à la compréhension scientifique des préparations culinaires et d'appliquer directement ces connaissances en mettant les mains à la pâte ».

Chaque jour, des ateliers l'après-midi mettent en pratique les cours théoriques du matin. Après avoir passé en revue le fonctionnement sensoriel du goût et le rôle des différents types d'ingrédients d'un point de vue chimique, des moments d'expérimentation sont proposés. L'utilisation de produits de substitution pour remplacer les sucres, les graisses ou le gluten est l'un des points forts de ce programme. On applique ces procédés à des recettes puisées dans la tradition pour les remettre au goût du jour et les adapter aux dernières tendances.

Les démonstrations et conseils d'un restaurateur permettent de concilier respect des règles de l'art et technologie. Après avoir confectionné un gâteau au chocolat sans sucre ni beurre ou une mayonnaise avec deux fois moins d'huile lors des sessions précédentes, il s'agira cet été d'élaborer notamment un vacherin vegan sans produit animal. Comme dans les éditions passées, des sorties seront proposées pendant les week-ends pour s'imprégner un peu plus du patrimoine culinaire et culturel de notre pays. La visite-dégustation d'une cave de champagne est par exemple au menu.

Des étudiants d'horizons variés

Depuis sa création, la formule a rencontré un succès certain auprès d'étudiants venus d'horizons variés. Les motivations et les niveaux de départ sont multiples. « En 2015 et 2016, nous avons beaucoup d'asiatiques attirés par le prestige de la gastronomie et de la culture française et des étudiants venus de disciplines éloignées de l'agroalimentaire » explique l'organisatrice. La réputation de l'industrie agroalimentaire française, premier investisseur en recherche-développement de notre pays et l'une des premières au monde, est aussi désormais un atout.

De plus en plus d'inscrits possèdent déjà des compétences pointues et cherchent à parfaire leurs connaissances. La qualité de la pédagogie et la dimension concrète et conviviale du rendez-vous font l'unanimité. « J'ai trouvé la synthèse sur les différentes sortes d'amidon et la manière de remplacer les uns par les autres très claire, depuis je cuisine les même plats mais différemment ! » témoigne Mathan Goldstein,

doctorant israélien en biologie venu en 2016 par intérêt personnel. Pour Charlotte Verschaeren, étudiante de Belgique en nutrition et diététique inscrite pour compléter ses savoirs, les découvertes ont aussi été nombreuses : « La déclinaison du célèbre Moelleux au chocolat en une version sans graisses grâce à l'utilisation d'algues a été une révélation, la saveur est identique, je pense que cet ingrédient a un grand avenir aussi bien chez les industriels que pour un usage domestique ».

Année après année, cette université d'été « Culinary science for tastier and healthier food » recueille une audience toujours plus large. Pour le millésime 2017, treize participants de quatre pays sont attendus. Cette année, des salariés venant du monde de l'entreprise se joindront pour la première fois aussi à l'aventure.

A lire aussi sur le même sujet

[Dossier](#)

[43 : Les docteurs, acteurs clés de l'innovation](#)

[Thématique : : Doctorat](#)

[43 : Les docteurs, acteurs clés de l'innovation](#)

[Articles](#)

[Une école pour apprendre le « Do it Yourself »](#)

[Thématique : : International](#)

[Une école pour apprendre le « Do it Yourself »](#)

[Articles](#)

[La science en cuisine](#)

[Thématique : : International](#)

[La science en cuisine](#)

Web TV



[Apprendre l'innovation alimentaire à l'UTC](#)

[PDF](#)

[Partager](#)

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Linkedin](#)

[Lecture](#)

[ConfortImprimer English](#)

Le magazine

Le magazine est téléchargeable en version française et anglaise

mai 2017 • N° 43

Les docteurs acteurs clés de l'innovation

- [Version interactive](#)
- [Télécharger en français - PDF - 1736 Ko](#)
- [Télécharger en anglais - PDF - 1682 Ko](#)

(Couverture) Interactions - mai 2017 • N°43

[Voir tous les magazines](#)

Abonnez-vous aux newsletters d'interactions UTC

Donnons un sens à l'innovation

Construite sur une pédagogie de l'autonomie et une recherche technologique interdisciplinaire orientée vers l'innovation, l'UTC forme des ingénieurs, masters et docteurs aptes à appréhender les interactions de la technologie avec l'homme et la société.

Avec ses 9 laboratoires de recherche et son ouverture internationale, l'UTC se positionne parmi les meilleures écoles d'ingénieurs dans le monde.

- [WEB-TV UTC](#)
- [Diplômés](#)
- [Faire un don](#)
- [Contacter la rédaction](#)
- [Crédits](#)
- [Mentions légales](#)
- [Cookies](#)