

# Interactions UTC

1. [Interactions, le Magazine des Technologies Emergentes](#)
2. [Thématiques](#)
3. [International](#)
4. La science en cuisine

## La science en cuisine

Du 20 au 31 juillet se tiendra la première école d'été internationale de l'UTC consacrée à la science culinaire et à ses applications diététiques. Ce rendez-vous en anglais permettra à 20 étudiants étrangers d'apprendre à réaliser une cuisine saine et goûteuse inspirée de la gastronomie française et des principes scientifiques utilisés dans l'industrie agroalimentaire.

01 Jun 2015



# Une ouverture sur l'international

Célébrée sur toute la planète pour sa gastronomie raffinée, la France possède également l'une des industries agroalimentaires les plus puissantes du monde. Au sein des exportations françaises, ce domaine innovant pèse plus que l'industrie automobile ! Formant des ingénieurs en agroalimentaire depuis de nombreuses années, l'UTC a décidé de dédier sa première école d'été internationale à ce secteur prometteur.

*" L'UTC a de nombreux échanges avec des écoles et universités du monde entier. La difficulté est que nous envoyons plus de personnes que nous n'en recevons. Nous avons donc décidé de réaliser cet été plusieurs événements pour accueillir des étudiants de nos partenaires. L'école sur les sciences culinaires peut être précédée ou suivie d'un par un séminaire intensif de français début juillet ou en août "* explique Olivier Schoefs, directeur aux relations internationales de l'UTC. Des rendez-vous du même type consacrés à d'autres spécialités de l'UTC comme la cosmétique et la réalité virtuelle devraient voir le jour au cours des étés suivants.

## Théorie et pratique au menu

Pendant quinze jours, des élèves venus d'Asie, d'Europe du nord, des U.S.A. et d'Amérique latine apprendront à revisiter les plats français les plus fameux grâce à la science. *" La célébrité de la cuisine française tient beaucoup à ses sauces souvent riches en graisses, nous voulons montrer que l'on peut rendre cette gastronomie plus saine tout en gardant ses qualités gustatives et esthétiques "* explique Claire Rossi, responsable de la filière Innovations, aliments et agroressources organisatrice de l'événement. Pour mettre en œuvre concrètement les connaissances apprises, chaque participant devra choisir une spécialité française à retravailler en fonction de critères nutritionnels. Cette recette sera réalisée à l'issue des deux semaines et évaluée. Côté emploi du temps, les matinées seront

consacrées à l'acquisition des connaissances théoriques indispensables. Les composants de base des aliments : protéines, glucides et lipides et les produits utilisés dans les préparations agroalimentaires comme les texturants et les additifs seront ainsi au programme. Les après-midis, chacun mettra les mains à la pâte dans une plateforme culinaire aménagée dans les locaux de l'UTC. Enfin, les mercredis et les samedis seront consacrés à des sorties pour découvrir le patrimoine compiégnais, la cuisine française à Paris, les vignobles champenois et déguster les alliances subtiles entre vins et fromages.

## **Des ingénieurs au service du goût et de la santé**

Ces quelques jours animés par la maîtresse de conférences Claire Rossi sont une vitrine des connaissances et savoir-faire enseignés dans la filière Innovation, Aliments et Agroressources de l'UTC. Ce cursus offre notamment des débouchés en recherche et développement dans les industries agroalimentaires, mais aussi en tant qu'ingénieur qualité et sécurité alimentaire ou ingénieur production. *" La béchamel que l'on prépare dans sa cuisine n'est pas la même que celle produite par les industriels. Il y a des contraintes de conservation, d'uniformité et de sécurité sanitaire, c'est là qu'intervient l'ingénieur agroalimentaire "* explique la spécialiste.

Suivant au plus près les évolutions des industriels qui s'adaptent eux-mêmes aux attentes des consommateurs, le contenu pédagogique doit continuellement se renouveler. *" La tendance actuelle est de supprimer les additifs issus de la chimie de synthèse et de les remplacer par des produits naturels, cela pose de nouveaux défis pour élaborer des préparations reproductibles et stables dans le temps "* analyse-t-elle. De nouveaux colorants à base de betterave et de chlorophylle ou des texturants composés d'amidon de riz ou de tapioca sont ainsi de plus en plus utilisés. L'autre impératif est d'équilibrer les apports nutritionnels face à une

clientèle de plus en plus préoccupée par sa santé. Mayonnaise avec moins 80 % de matière grasse, mousse au chocolat sans sucre, quiche sans gluten, terrine de légumes sans graisse, plusieurs projets innovants sont réalisés chaque année par les étudiants de l'UTC. La tendance vers une nourriture industrielle plus saine est mondiale : un étudiant chinois a proposé des raviolis allégés et un Marocain une Chorba hyperprotéinée pour sportifs... Et pas de plus vers une nourriture du futur, une sauce salade hyperprotéinée enrichie avec de la farine d'insectes a été conçue dans les murs de l'établissement compiégnais.

[Cliquez ici pour en savoir plus](#)