**LA CUISINE MOLECULAIRE AU LYCEE DUMONT D’URVILLE**

**MPS**

**Qu’est-ce que la cuisine moléculaire ?**

biologiques…

**Quelques bases de la cuisine moléculaire**



Toute cuisine est moléculaire – la cuisine moléculaire n’existe pas

L’émulsion

Réaliser

Imaginer

La gélification

La sphérification

Présentation : dégustation, Jury, masterchef, un dîner presque parfait

**Elaboration d’une recette moléculaire**

Cuisine innovante, déstructurée, de laboratoire…etc.

La cuisine moléculaire est aussi biologique : les produits, les algues, les polymères biologiques…

**Qu’est-ce que la Cuisine moléculaire ?**