

« La chimie dans la cuisine au quotidien » avec Jean Matricon

De la Chantilly de chocolat au café des sciences

Le 35^{eme} café des sciences s'est tenu à Berven-Plouzévédé le jeudi 1 décembre à l'hôtel restaurant les Voyageurs. Les 70 auditeurs ont appris comment les propriétés physico-chimiques des molécules, dont l'eau intervenait dans la cuisine au quotidien pour réaliser des sauces ou des confitures. Le professeur Jean-Matricon a mis à contribution les spectateurs pour leur faire réaliser une Chantilly, sans autre ingrédient que l'eau et le chocolat ainsi que quelques décilitres de café, clin d'oeil aux organisateurs du Café des sciences. Le compte-rendu de la soirée et le diaporama du conférencier sont en ligne sur le site <http://www.cafe-des-sciences.fr>.

Photo: professeur Jean-Matricon et des auditeurs du café des sciences.