



2ème place au concours CGénial et 4ème place au concours Faites de la science

publié le 28/03/2024 - mis à jour le 29/03/2024

Bravo à nos élèves de l'atelier scientifique pour leur présentation ainsi qu'aux adultes grâce à qui ce projet a pu voir le jour !

Les élèves de l'atelier scientifique ont présenté parmi 23 projets de collèges et lycées leur projet "un repas pas comme les autres".

Ils ont préparé un menu complet à base de cuisine moléculaire associé à la cuisine traditionnelle. Les recettes ont été adaptées grâce à M.Galpin , restaurateur du Lucullus à Montmorillon.

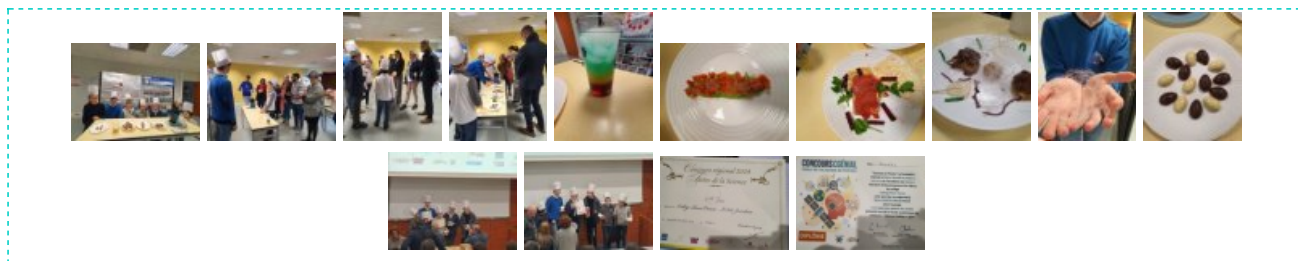
Les jeunes ont su expliquer les propriétés physiques et les réactions chimiques mises en jeu dans leurs différentes expériences.

Ils ont ainsi présenté un cocktail arc-en-ciel, une entrée à base de perles d'alginate (caviar de gingembre sur son lit d'avocat accompagné de tomates séchées), un plat à base de mousse de betterave (sur son lit de foccacia), et un dessert d'émulsions (chantilly de chocolat sur son lit de macaroné surmonté d'un nuage de caramel avec une pluie de spaghettis) avec des œufs de Pâques au chocolat pétillant et des sucettes d'isomalt.

Une "machine à perles" a été créée à l'aide de M.Santraine : une machine à café recyclée permet la fabrication de perles d'alginate grâce à un module arduino qui commande une électrovanne.

Vous pourrez voir leur présentation en cliquant [ici](#)

Portfolio



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.