

Carrière et Formation ▶ Carrière et formation ▶ La cuisine, catalyseur de carrières scientifiques

La cuisine, catalyseur de carrières scientifiques

CARRIÈRE ET FORMATION Les émissions gastronomiques battent leur plein et avec elles, l'envie de comprendre et de maîtriser les différentes techniques culinaires. Nous avons eu le privilège de rencontrer le Dr Dao Nguyen, passionnée d'enseignement et de cuisine, et le Dr Hervé This, créateur de la gastronomie moléculaire et de la cuisine note à note.



Dao Nguyen
Responsable Apprentis Laborantins à Genève



Hervé This
Physico-chimiste Français

0 PARTAGES // PARTAGER CETTE PAGE



Les émissions culinaires ont le vent en poupe
Une aubaine pour la promotion de la science.

Dao Nguyen, vous êtes pharmacienne, docteur en chimie analytique pharmaceutique et juriste, les études doivent être votre passion, n'est-ce pas ?

Oui on peut dire ça. Je me suis toujours lancée à fond dans ce qui me passionne, et il est vrai que j'ai certaines facilités pour les études. Aujourd'hui, elles me permettent de me remettre en question et de me mettre à la place des apprentis que je suis. Elles me poussent à me dépasser et la qualité de mon travail en est améliorée.

Pourriez-vous nous en dire plus sur votre position de responsable de l'Unité de Formation des Apprentis à l'Université de Genève ?

J'ai obtenu mon doctorat en 2007 et j'étais bien partie pour me lancer dans une carrière scientifique de recherche, mais je me suis vite rendue compte que j'aimais transmettre mon savoir et échanger avec les étudiants.

C'est pour cela que j'ai décidé, il y a 10 ans, de réinventer ma carrière et de suivre une formation pédagogique pour pouvoir

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ

Laborantin CFC
biologie ou chimie?

Vous cherchez

- des informations sur ces formations?
- un stage d'une journée d'orientation et de découverte du métier?
- la procédure pour déposer votre candidature pour cet apprentissage?

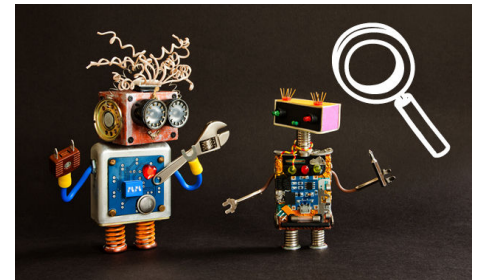
-> www.unige.ch/ufo

Association genevoise pour le métier de laborantin | **UNITÉ DE FORMATION DES APPRENTIS** | **UNIVERSITÉ DE GENÈVE**



Les nouvelles technologies, créatrices d'emplois nouveaux

La quatrième révolution industrielle, amorcée par les nouvelles technologies, implique des ajustements économiques et industriels importants. Certaines professions sont amenées à disparaître tandis que de nouvelles apparaîtront.



La relève dans les domaines MINT: qu'en est-il aujourd'hui?

Depuis plus de 10 ans, de nombreuses organisations ont mis en place des projets afin d'encourager la relève MINT. La situation s'est-elle améliorée en Suisse?



Etre mère et faire carrière: deux antagonismes?

former des laborantins en chimie et en biologie dans le canton de Genève.

Votre enseignement est particulier, car vous intégrez la cuisine dans vos cours et vous vous en servez également pour susciter des vocations scientifiques auprès des jeunes. Pourquoi ce choix ?

Nous devons faire face actuellement à un manque de laborantins, car peu de jeunes connaissent l'existence de ce métier. Etant donné que la chimie et la biologie ne sont plus des matières obligatoires à l'école secondaire, bon nombre d'entre eux ne connaissent même pas la différence entre ces deux disciplines. Il a donc fallu un nouvel angle pour attirer et intéresser les jeunes à entreprendre une telle formation.

La cuisine, au vu du succès qu'ont des émissions comme Top Chef ou Le Meilleur Pâtissier, m'est apparue comme une évidence, car quiconque aime cuisiner et manger, aime aussi comprendre pourquoi par exemple l'œuf parfait s'obtient à une température de 67.5 degrés ou pour quelle raison, il faut rajouter de la moutarde, qui contient des émulsifiants, pour obtenir une vinaigrette homogène.

La cuisine est votre deuxième passion après les enseignements au point que vous enchaînez les concours et les victoires prestigieuses. Quels sont vos plus beaux succès ?

J'ai réalisé mon premier concours avec mon mari, Pasquale Altomonte, en 2013 pour l'émission vaudoise Les Toqués du Terroir, et nous sommes arrivés en finale. Puis c'est toute seule que j'ai remporté la première place à un concours organisé par Paul Bocuse en 2017 sur le thème de « Sublimer la pomme de terre ».

Cette année, j'ai obtenu le Premier Prix au concours 100% féminin La Cuillère d'Or pour lequel j'ai fait un plat du type spaghetti carbonara, mais entièrement réalisé à base d'œufs. J'y ai vraiment vécu une expérience formidable.

Hervé This, appliquer des connaissances scientifiques dans la cuisine, c'est le principe de la cuisine moléculaire que vous avez développée avec Nicholas Kurti dans les années 80 ?

Presque. Le terme « cuisine moléculaire » désigne l'utilisation d'ustensiles venus des laboratoires de chimie, afin de moderniser la technique et créer des plats d'une incroyable créativité. La cuisine moléculaire s'est peu à peu invitée dans la cuisine de monsieur et madame tout-le-monde car qui n'a pas aujourd'hui, un siphon ou une sonde pour prendre la température de son gigot ? Tout cela découle de la discipline scientifique que nous avons créée en 1988 avec Nicholas Kurti sous le nom de « gastronomie moléculaire ».

Et la cuisine note à note, c'est encore autre chose ?

Hervé This : La cuisine note à note est une application de la gastronomie moléculaire différente de la cuisine moléculaire. En 1994, j'ai compris qu'un aliment était fait de différents composés tels que des acides aminés, des sucres, de l'eau, de la pectine, etc. Et je me suis dit que si on parvenait à les isoler, on devrait également pouvoir les réassocier de milliards de façons différentes en fonction des saveurs, des textures et des goûts que l'on souhaite.

Dao Nguyen : C'est une nouvelle façon d'appréhender la cuisine et l'alimentation en général. Avec la cuisine note à note, les grands repas où l'on a dix invités qui ont tous des goûts, des préférences et des allergies différents, ne sont plus un casse-tête, car puisque l'on part des composés, on peut créer des plats sur mesure. Note après note, on construit une symphonie...

Dao Nguyen, vous êtes donc également une adepte de la cuisine note à note ?

Oui, une cuisinière convaincue, car je la considère comme étant le futur de notre alimentation et une réponse aux défis grandissants que génèreront la présence de 10 milliards d'humains qu'il faudra nourrir en 2050.

Laborantin CFC
biologie
ou chimie?

Vous cherchez

- des informations sur ces formations?
- un stage d'une journée d'orientation et de découverte du métier?
- la procédure pour déposer votre candidature pour cet apprentissage?

-> www.unige.ch/ufa

UNIVERSITÉ DE GENÈVE
UNITÉ DE FORMATION DES APPRENTIS

Ce n'est pas un secret, sinon de polichinelle, rares sont les femmes qui parviennent à maintenir un semblant de carrière lorsqu'elles deviennent maman. Pourquoi est-il toujours, au XXIe siècle, difficile de concilier enfants et travail lorsque l'on est une femme?



Comment les modes de pensée des jeunes influencent leurs choix d'orientation

La période de l'orientation est loin d'être un long fleuve tranquille pour la majorité de nos jeunes et de leurs parents! C'est plutôt un voyage en haute mer avec des vents nous faisant avancer, puis reculer, puis tourbillonner. Cette période est cependant une des plus importantes de la vie d'une personne. Vous souvenez-vous de cette période?



Tourner nos têtes blondes vers l'avenir

Une étude affirme qu'en 2030, 70% des métiers n'existent pas encore. Robotique, intelligence artificielle, réalité virtuelle, mathématiques poussées ou encore métiers liés à l'écologie... les filières classiques risquent de prendre un sacré coup de vieux auprès de nos jeunes. Les éveiller aux métiers de demain, c'est l'assurance de ne pas rater le train du progrès une fois qu'ils arriveront à l'âge adulte.



Compétences particulières et l'avenir du monde du travail

Le monde du travail est en pleine mutation. Les investissements dans le développement des compétences et les systèmes de formation deviennent de plus en plus fréquents. L'Organisation Internationale du Travail joue un rôle primordial dans le cadre de l'identification de politiques de développement des compétences d'avenir, aidant à la fois les gouvernements, les employeurs et leurs employés à s'adapter aux nouvelles réalités qu'apporte le futur monde du travail.

Comment la cuisine note à note peut-elle assurer la répartition équitable des ressources alimentaires ?

Dao Nguyen : En isolant les différents éléments d'un produit, on les valorise et on peut les utiliser pour un usage différent. Je prends l'exemple de la carotte : peu de gens mangent les fanes et celles-ci finissent vite à la poubelle. Si on prenait ces fanes, on pourrait en extraire la chlorophylle qui peut devenir un complément alimentaire. Rien ne s'est perdu.

Hervé This : La cuisine note à note est une solution au gaspillage alimentaire, mais elle a bien d'autres avantages, et je vous donnerai pour cela l'exemple de Singapour. Les Singapouriens se désespèrent de ne plus pouvoir manger leur fameuse soupe aux ailerons de requins, puisque ces derniers sont en voie d'extinction. J'ai dégusté, il y a peu, un plat fondé sur la cuisine note à note, appelé « Save the Shark », qui reproduisait merveilleusement la consistance des ailerons de requin, notamment grâce à de l'agar-agar, sans que cette soupe n'ait la moindre trace du squal. Tout le monde était content.

MINT 2018

JACQUELINE HAVELARS, redaction.ch@mediaplanet.com

PUBLICITÉ

<< Article Précédent

La relève dans les domaines MINT: qu'en est-il aujourd'hui?

Prochain Article >>

Etudes d'ingénieurs: après l'effort, le réconfort?

0 Comments

Sort by Oldest



Add a comment...

Facebook Comments Plugin



Les carrières ne sont plus linéaires

Barbara Wittmann, directrice du domaine solutions de recrutement et membre du conseil d'administration Allemagne, Autriche et Suisse.



Premier emploi : l'autre grande bataille après les études

Le diplôme en poche, les étudiants se confrontent à un défi de taille: décrocher un premier emploi. Manque d'expérience, difficultés à mettre en valeur ses compétences, formations inadaptées au marché de l'emploi ou encore mauvaise maîtrise des techniques de recherche... entrer dans la vie active est pour beaucoup de jeunes le parcours du combattant.



Thabo Sefolosa, le «petit» Suisse parmi les grands

Question: Cinq saisons en NBA à moins de vingt-sept ans. Thabo Sefolosa est une légende sportive en Suisse. Comment le vit-il? Réponse: Rencontre avec cet extraterrestre du basket qui vit sur la côte Ouest des Etats-Unis.



La Suisse peine à recruter dans les MINT, une fatalité?

Année après année, les statistiques le confirment, la Suisse n'est pas le pays où les carrières MINT inspirent et motivent à entreprendre des études. Que faire pour

inverser cette tendance une bonne fois pour toutes? Eclairage.



© Mediaplanet 2018

[Impressum](#) | [Terms and Conditions](#) | [Cookie information](#)

[Carrière et Formation](#) // [Mobilité](#) [Formation](#) [Carrière](#) [Ressources humaines](#) [Conseils](#) [Développement](#)