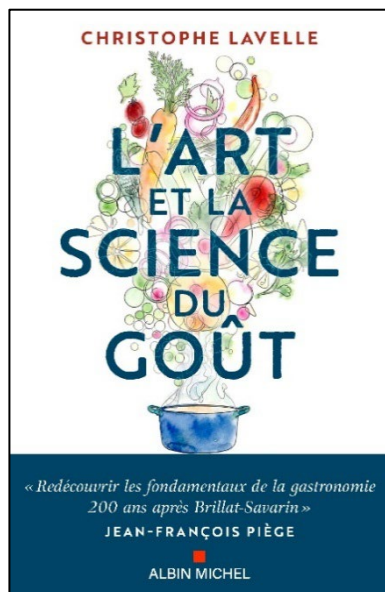


Christophe Lavelle

L'ART ET LA SCIENCE DU GOUT

Préface de Jean-François Piège

EN LIBRAIRIE LE 30 SEPTEMBRE 2026



LE LIVRE

Oyez, oyez : *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, considéré par beaucoup comme le plus beau texte de la gastronomie, fête son bicentenaire ! Il est grand temps de lui rendre hommage, en revisitant ses contenus à la lumière de la science de la cuisine, dont l'auteur est l'un des spécialistes mondiaux.

Ce classique a en effet consacré l'art de bien manger à la française en le confrontant aux découvertes de son temps sur les sens, la biologie et la physique, alors balbutiantes. Cette approche extrêmement novatrice a infusé toute la création culinaire jusqu'à toucher le grand public français avec le best-seller *Les Secrets de la casserole* d'Hervé This (1993).

Or on sait aujourd'hui que le goût est le résultat d'une synthèse complexe, puisque aspect, couleur, odeur, saveur, texture, température participent à l'appréciation des mets, elle-même conditionnée par notre culture, nos habitudes... et notre humeur. Comprendre les recettes de tous les jours ou les prouesses des chefs passe ainsi d'abord par la physico-chimie, qui explique comment se transforment les aliments sous l'effet d'un traitement mécanique (couper, broyer, mixer, fouetter, ...), thermique (griller, bouillir, rôtir) ou chimique (macérer, mariner, ...). L'auteur n'oublie pas les neurosciences et la médecine, qui éclairent non seulement l'intégration de ces composantes dans le goût, mais aussi l'impact de l'alimentation sur notre santé.

LES AUTEURS

Christophe Lavelle est biophysicien, chercheur au CNRS et cofondateur du Food 2.0 LAB. C'est le spécialiste français de la science culinaire, membre de nombreuses sociétés savantes, dont la Société Française de Biophysique et l'Association des Disciples d'Escoffier. Il vient de publier chez Hachette Pratique *Plaidoyer pour le gras. Où l'on démontre que le gras n'est pas l'ennemi de notre santé et 30 recettes pour en profiter*. Il a participé à plusieurs ouvrages collectifs, notamment le beau livre *Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef* (Flammarion, 2017) et a coordonné l'ouvrage de 3^e cycle *Science culinaire* (Belin, 2014).

Jean-François Piège est le chef médiatique du *Grand Restaurant*, 2 étoiles Michelin. Il a publié près d'une vingtaine de livres et est à la tête d'une dizaine d'adresses gastronomiques.

CONTACT PRESSE

Yasmine Ouannane

01 42 79 18 86 / 19 13

yasmine.ouannane@albin-michel.fr