

Immersion gastronomique des étudiants de VetAgro Sup à l'institut Lyfe autour d'un flan pâtissier à la gentiane.

Tout part d'une recette de flan à la gentiane du chef auvergnat Adrien Descouls partagée sur le net. Cette recette sert de point d'entrée pour construire une séquence complète articulant innovation, analyse sensorielle et savoir-faire métier à destination des futurs élèves ingénieurs agronomes de VetAgro Sup (campus agronomique de Clermont Ferrand).

Les responsables du module Laurent Rios et Christian Coelho, tous deux enseignants en sciences des aliments à VetAgro Sup, la transforment en opportunité pédagogique. Ils décident de travailler cette recette avec Estelle Petit, responsable innovation au centre de recherche et d'innovation de l'institut Lyfe, école de management international de l'hôtellerie-restauration, arts culinaires, pâtisserie et œnologie.

Pour les accompagner dans leur construction, quatre liquoristes partenaires trouvent immédiatement l'idée séduisante. Pernod Ricard, Avèze, Marius Bonal et la distillerie Louis Couderc mettent à disposition les échantillons sous forme de flacons dédiés pour les besoins de la séquence.

Quatre groupes d'élèves sont alors constitués pour travailler la recette de flan avec les quatre liqueurs de gentiane. Quatre variantes de flan à la gentiane sont alors élaborées dans les ateliers de pâtisserie de l'institut Lyfe avec la cheffe Marion Esteve. L'objectif est de travailler chacune des variantes en modifiant certains ingrédients, notamment la liqueur de gentiane, afin d'explorer et comparer l'impact de ces ajustements sur le goût final des préparations.

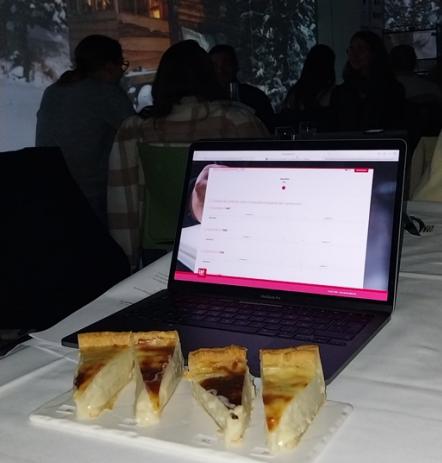
Un second objectif fixé par les enseignants consiste à tester les différentes recettes de flan pâtissier dans deux environnements de dégustation distincts : une salle d'évaluation sensorielle analytique à VetAgro Sup et un environnement immersif de dégustation à l'Institut Lyfe (voir photographie – un scénario unique avec image de chalet à la montagne sans autres facteurs sensoriels)

Pour clore cette séquence pédagogique, chaque groupe doit travailler les données analytiques générées sur les deux sites pour mettre en avant les spécificités sensorielles de chacune des recettes et d'évaluer l'impact de l'environnement de dégustation sur la perception sensorielle, notamment en termes de goût et de préférence.

Les résultats se révèlent concluants à plusieurs niveaux, tant pour la qualité de l'étude menée que pour la satisfaction des étudiants et de la collaboration entre les partenaires.

Élaboration des quatre recettes de flan pâtissier à la gentiane avec les quatre liqueurs (Suze, Avèze, Marius Bonal et Couderc) en cuisine Pop UP de l'Institut Lyfe par les futurs élèves ingénieurs agronomes de VetAgro Sup



Evaluation sensorielle à l'institut Lyfe dans un environnement immersif « chalet de montagne en hiver »	Evaluation sensorielle à VetAgro Sup dans des box isolés en condition d'analyse sensorielle
	
	

Contacts :

- Christian Coelho, Professeur en Sciences des aliments, Physico-Chimie et Sensorialité à VetAgro Sup – campus agronomique de Lempdes
christian.coelho@vetagro-sup.fr
- Estelle Petit, Responsable innovation au centre de recherche et d'innovation de l'institut Lyfe à Ecully
estelle.petit@institutlyfe.com