



# Votre vinaigrette au microscope : quand le réseau social moléculaire s'exprime

*Germain Vallverdu*

- \* Type : café des sciences
- \* Durée : 1h à 1h30
- \* Public : collèges, lycées, grand public
- \* Thème : chimie, physique
- \* Intervenant : Germain Vallverdu, maître de conférences en chimie à l'UPPA, IPREM

En cuisine, les propriétés microscopiques des molécules sont mises à contribution pour réaliser les recettes. Pour vous en convaincre, observons une vinaigrette : du vinaigre, de l'huile et éventuellement de la moutarde. Mais quel est le rôle de la moutarde ? Nous verrons qu'à l'échelle microscopique, les molécules ont aussi leurs réseaux sociaux et des affinités qui sont la conséquence à notre échelle de la formation d'émulsions, comme la vinaigrette, ou de mousses, comme les blancs en neige.