

Introduction au langage Python pour la résolution de problèmes de physique et chimie.

Dans le cadre de la prochaine saison de « Taupe Chef », quinze candidats ont participé aux trois jours de présélection de cuisine gastronomique binaire qui ont eu lieu à l'École des Mines de Saint-Étienne. Les Chefs étoilés qui les accueillirent furent MM. Marc Roelens, Jean-Pierre Lowys, Chef chargé des visites, et Asdin Aoufi, ce dernier étant le Chef encadrant.

Premier jour

Après un accueil amical des candidats et pendant la journée ceux-ci découvrent (pour les débutants dont je fais partie) ou approfondissent les caractéristiques de base de la cuisine du Python : choix de l'animal par son âge et sa famille (ici le Python(x,y) reconnaissable à ses écailles vertes et blanches), anatomie générale (encore nommés console, éditeur, modules et librairies) et indications des parties comestibles ou immangeables, la découpe du Python (en discrétisations et en algorithmes) et les présentations usuelles en assiette (en graphes 2D ou 3D, en animations).

Après le repas convivial du midi et avant de retrouver les premières mises en pratique, les candidats ont visité les magnifiques locaux de l'ISTP (spécialisée dans les formations en alternance).

Deuxième jour

La matinée est consacrée aux recettes de PYTHON À LA FOURIER. L'opération est assez délicate puisque la cuisson et l'élaboration de la sauce exigent une bonne maîtrise de la chaleur apportée et de la température qui en découle. Chaque candidat élabore sous l'œil vigilant du Chef Aoufi une première assiette où le Python à la Fourier est servi en *stationnaire 1D*. La matinée s'achève avec deux autres assiettes dressées en *transitoires 1D* et *2D* : les candidats commencent donc à contrôler et la cuisson et la présentation.

Le début de l'après-midi permet aux candidats de visiter trois laboratoires de l'EMSE afin de découvrir les activités culinaires en microscopies électroniques (centre SMS – PMM), en solides divisés (centre SPIN – PMMG), en capteurs chimiques (centre SPIN – PTSI) où officient respectivement les chefs étoilés Sergio Sao-Joao et Marilynne Mondon, Olivier Bonnefoy, Jean-Paul Viricelle.

La fin de l'après-midi est consacrée aux recettes de PYTHON BRAISÉ À LA EULER. Par une étrange coïncidence (mais en est-ce vraiment une ?) ce mode de cuisson est bien décrit par une équation différentielle, tout comme on peut les rencontrer en cinétique chimique.

Une suite de dégustations gastronomiques est offerte par l'EMSE en soirée dans le sympathique restaurant « Du temps de vivre » cis dans la rue des Armuriers à Saint-Étienne.

Troisième et dernier jour

La découverte et la réalisation de recettes de PYTHON À LA D'ALEMBERT occupent toute la matinée. Que ce soit dans toute sa longueur pour un Python entier à la broche ou que ce soit des brochettes de darnes de Python, il est nécessaire pour tout candidat de connaître et contrôler les vibrations qui s'y présentent pendant la cuisson.

Enfin, l'œil rivé sur le chronomètre qui indique le peu de temps restant, les candidats approchent la suprême exigence de la méthode (et de ses variations) dite « DU ROCHER ». Cette spécialité de Monte-Carlo joue avec les éléments du hasard pour élaborer des assiettes extraordinaires de précision.

Quand, instant si redouté, le gong retentit, tous les candidats les bras levés ont crié leur joie d'avoir vécu et partagé ce parcours exceptionnel. Après des remerciements chaleureux aux trois Grands Chefs, chacun s'en est retourné avec l'espoir d'avoir réussi cette étape de présélection.