

Cancer

Saviez-vous que...

pour développer un vaccin contre le cancer, il faut d'abord comprendre comment on peut utiliser notre système immunitaire pour combattre la maladie.

Les travaux du Dr Réjean Lapointe et son équipe ont mis à jour la façon dont les tumeurs contrôlent, voire empêchent, l'activité immunitaire du corps de combattre la progression du cancer. Cette découverte aidera les chercheurs des quatre coins du monde à mettre au point des vaccins efficaces.

Des chercheurs qui se distinguent
parmi les plus grands.

LES TECHNICIENS DE LABORATOIRE

Direction de projet et communications
Annick Mongeau, Gestion d'enjeux | Affaires publiques

Production et scénarisation
Productions Gilles Blais

Logistique
Productions M2

Collaboration spéciale
Albane Cannafarina, SAQ

Chef
Giovanni Apollo

Pour cette première expérience de laboratoire, l'équipe du Grand Labo du CRCHUM souhaite remercier tout particulièrement Madame Julie Snyder et les Productions J pour leur générosité, leur ingéniosité et leur formidable engagement.

Notes de laboratoire



BUKA

PHILIPPE DUBUC

Internet VISION SW

CHRISTIAN CHENAIL

OZONE 3 DISTRIBUTION
(EAU : GLACE)

PRAXAIR

SOURCE MÉDICALE

SCAPIN



ÉTAPE 1

Composé solide

Cannelloni d'érable fumé, mousseline douce de carottes, appareil comme une tarte au citron à la fleur de sel.

Composé liquide

Meursault premier cru, Monopole Clos Richemont, Henri Darnat, 2006.

Recette moléculaire

Confection d'un film de cannelloni à l'aide d'une algue agar jumelée avec un gelant (dymitryon à 5 % + agr), farci d'une mousseline de carottes. Déshydratation complète de la carotte et reconstitution avec de l'oxygène. Dégazage fumé de l'érable et transfert de l'érable vers le fumé (sp2bar). Émulsion directe du citron (pectine + 21 % de jus).

ÉTAPE 2

Composé solide

Pavé de cobia cuit sous vide, pressé de tomates compotées au lait de coco, jus simple d'asperges.

Composé liquide

Riesling Clos Häuserer, Domaine Zind-Humbrecht, 2006.

Recette moléculaire

Cuisson du cobia à basse température (T = 55 °C). Sphérisation à froid de la tomate et compensation de l'évaporation par le lactate de calcium. Liaison de la tomate et du lait de coco. Extraction filtrée du jus d'asperges et ajout de la chlorophène d'asperges.

Pour les végétariens

Pressé de tomates compotées au lait de coco, jus simple d'asperges, salade de roquette.

ÉTAPE 3

Composé solide

Carta Fata de canard longuement braisé, injection de broméline, jus d'écrevisse, pommes de terre confites basse température.

Composé liquide

Haut-Médoc, Château de Villegeorge, 2000.

Recette moléculaire

Cuisson à basse température du canard (T = 62 °C) dans un Carta Fata, ajout de protéolytique à 5CC. Jus de cuisson de la bisque d'écrevisse réalisé par thermie à l'azote liquide en trois séquences. Sauté de légumes au beurre cryogénisé à 11 %.

Pour les végétariens

Chartreuse d'haricots verts du Kenya, guimauve d'olives noires, onctueux de pois chiche.

ÉTAPE 4

Composé solide

Sphère de chocolat pur chocolat explosion de caramel.

Composé liquide

Rivesaltes, Arnaud de Villeneuve Hors d'âge, 1985.

Recette moléculaire

Confection d'une sphère de chocolat à 72 % compensé par extraction des masses grasses. Résultat : chocolat à 84 %. Ajout de 2 parts de saccharose et de 4 parts de dextrose. Liquéfaction des caramels par fragmentation à l'azote. Liaison de la mousse au chocolat et des caramels à l'aide d'un amalgant 4 % CO₂ + H₂.

