



Raphaël Haumont obtient son doctorat de Science des matériaux à l'Ecole Centrale Paris en novembre 2004. Après un stage post-doctoral à Minatec (Grenoble), il est recruté en septembre 2005 en qualité de Maître de Conférences à l'Université Paris Sud en Chimie, et intègre l'institut de Chimie Moléculaire et Matériaux d'Orsay (ICMMO). En parallèle des études qu'il mène sur la cristallogénèse d'oxydes à propriétés remarquables, il développe des activités de gastronomie moléculaire, tant en enseignement (licence et magistère) qu'en recherche. Sa rencontre avec le Chef Thierry Marx sera décisive : soutenus par l'université Paris Sud, ils créent ensemble le Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) en 2012. Le CFIC se veut un lieu de réflexion, un cerveau collectif en permanente ébullition, autour d'une question : « quelle sera la cuisine du futur » ? Structure-texture et émotions culinaires, encapsulations innovantes, nouveaux outils pour de nouvelles émotions, éducation des scolaires/potager moléculaire sont aujourd'hui les thématiques du CFIC. Depuis octobre 2013, cette question est au centre de la Chaire universitaire portée par Raphaël Haumont. Il reçoit le prix innovateur Felix en 2014.

Très attaché à la diffusion de la culture scientifique, Raphaël Haumont est l'auteur de plusieurs ouvrages (éd. Flammarion et Dunod), d'expositions (Palais de la découverte, cité des sciences et de l'industrie) et participe à de nombreuses émissions télévisées de vulgarisation scientifique.

