

Profesor Hervé This jest z wykształcenia fizykiem i chemikiem pracującym w INRA (Państwowy Instytut Badań Agronomicznych), jest również dyrektorem Międzynarodowego Centrum Gastronomii Molekularnej AgroParisTech-INRA, profesorem konsultantem w AgroParisTech, dyrektorem naukowym Fundacji Nauka & Kultura Żywieniowa (Francuska Akademia Nauk), członkiem i sekretarzem sekcji „Żywienie ludzi” Francuskiej Akademii Rolniczej.

Po studiach w Wyższej Szkole Fizyki i Chemii w Paryżu (ESPCI ParisTech) i na Uniwersytecie im. Pierre et Marie Curie, został wydawcą w wydawnictwie „Belin” i w periodyku „Pour la Science”.

Wraz z Nicholas'em Kurti stworzył w 1988 nową dyscyplinę naukową, „gastronomię molekularną” i promował jej zastosowanie w kuchni pod postacią „kuchni molekularnej” a później jako „kuchnię nuta do nuty” (składnik do składnika).

Niedawno otworzył „Międzynarodowe Centrum Gastronomii Molekularnej AgroParis Tech-Inra”, którym sam kieruje. Współpracuje z wieloma kucharzami francuskimi i zagranicznymi, zwłaszcza ze sławnym francuskim mistrzem kuchni Pierre'm Gagnaire'm, nad rozwinięciem nowoczesnej i innowacyjnej kuchni.

Jest członkiem licznych komitetów, autorem książek, felietonów publikowanych w wielu gazetach, członkiem szeregu akademii (Francuskiej Akademii Rolniczej, belgijskiej Królewskiej Akademii Nauk, Sztuk i Literatury, Francuskiej Akademii Kulinarnej, Akademii Stanisłasa, European Academy of Science, Arts and Letters). Jest laureatem wielu nagród, m.in. katedry Francqui, Wielkiej Nagrody Nauk o Żywieniu przyznawanej przez „International Association of Gastronomy”. Hervé This jest kawalerem Legii Honorowej, oficerem Orderu Sztuk i Literatury, Orderu za Zasługi dla Rolnictwa i Orderu Palm Akademickich.