

L'alchimie du débat moléculaire

Ceux qui s'attendaient à voir exploser en plein vol des céréales ou observer un épais nuage de fumée au-dessus d'une émulsion sont peut-être repartis bredouilles de cette soirée initiée par la BMI intitulé « Vous avez dit cuisine moléculaire ? »

En effet, il ne s'agissait pas de faire des démonstrations périlleuses à l'azote liquide pour scotcher l'assistance. Anne Cazor, docteur en gas-

tronomie moléculaire, et Laurent Lalvée, traiteur et meilleur ouvrier de France 2007, ont été conviés pour expliquer et exposer leurs points de vue sur cette discipline scientifique inventée par le chimiste Hervé This.

Et d'entrée de jeu, la scientifique a souhaité clarifier les choses. « *La gastronomie moléculaire est l'étude des phénomènes qui surviennent lors des transformations culi-*

naires. La cuisine moléculaire est quant à elle l'application de ces connaissances physico-chimiques pour limiter le risque d'échec et améliorer les résultats. » Petite démonstration concrète avec un œuf préalablement chauffé au four à 66°C pendant 3 heures. Résultat bluffant : un blanc qui n'est pas caoutchouteux et un jaune qui ressemble à de la pâte à tartiner, « *excellent pour remplacer la mayonnaise dans les sandwiches.* »

De la science au fourneau

Le but de cette rencontre était aussi de démystifier « la cuisine moléculaire » un terme pas très appétissant et « *qui fait peur* », reconnaît la scientifique. Quant aux détracteurs qui argueraient d'effets nocifs sur la santé, la scientifique est formelle. « *Les additifs ne sont pas dangereux, à condition de les utiliser parcimonie.* » Citons par exemple les gélifiants comme l'agar-agar, les épaississants comme la gomme xanthane, les émulsifiants telle la lécithine. A savoir que ces ingrédients sont déjà lar-



Effet de mode ou simple curiosité, les spectateurs étaient nombreux à assister à ce débat. (Photos Eric THIEBAUT)

gement utilisés par l'industrie agroalimentaire et font leur entrée petit à petit dans la cuisine à domicile et chez les restaurateurs. « *Pour ma part, je tâtonne dans cette discipline* », confie Laurent Lalvée charcutier-traiteur. « *C'est un apport pour les professionnels et un retour en enfance pour les particuliers qui s'amuse.* » Comme en témoignera la seconde démonstration avec la réalisation de petites

perles gélifiées au sirop de menthe. « *Pour nous cuisiniers de tous les jours, ça change de la poule au pot ou du bœuf bourguignon* », relève un spectateur. « *Mais n'oublions pas ce savoir-faire. Je crois qu'il ne faut pas oublier cette tradition française. La cuisine moléculaire reste complémentaire* », conclut le meilleur ouvrier de France 2007.



Deux petites démonstrations sont venues pimenter le débat sur la cuisine moléculaire.