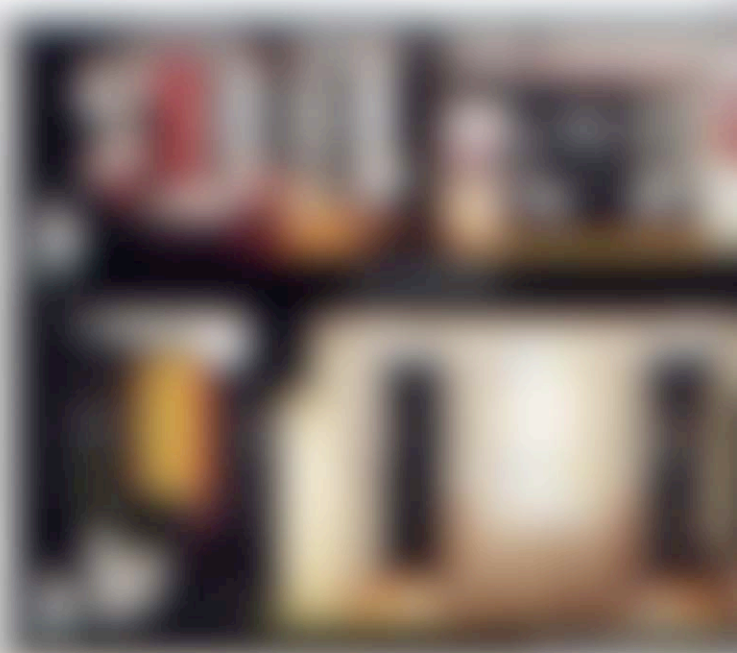


Humeurs de table

Quelques **molécules** dans la soupe du temps

Je voulais vous parler du risotto, bon sujet, on y viendra ; mais voilà que je trouve ceci à la une d'un magazine : "Tous des chefs !" Entendez par là : tous des cuisiniers mais la connotation sur le pouvoir a aussi son importance. Tous des chefs ! Tu parles d'une comédie. L'idée, c'est que tout le monde se met à cuisiner, que les ateliers se multiplient, que chaque télé veut son émission culinaire -de préférence compétitive- et qu'au fond la cuisine française re-grimpe au zénith avec le renfort de quelques chefs largement médiatisés ou d'événements spasmodiques, telle la "fête de la gastronomie".



Idée joyeuse

et rassurante mais, si je peux me permettre,

fallacieuse. A y regarder de plus près, ce n'est pas de la cuisine, mais de la cuisine-spectacle. La cuisine passe dans le discours ou plus exactement dans l'image ; et les images, contrairement à ce qui se dit, ne sont jamais sages. Celle-ci par

exemple ment. On dirait qu'elle est faite exprès pour masquer

la réalité des faits comme l'étiquette au château de Versailles dissimulait l'effondrement de l'aristocratie, par exemple. Derrière l'image affriolante, la réalité est autre, n'importe quel vrai "chef" en a

conscience. Et la réalité, c'est la crise économique qui

oblige à des choix de fric et à des révisions déchirantes, c'est la régression de l'enseignement professionnel

qui est telle qu'on a du mal à trouver des cuisiniers

compétents, c'est par contrecoup que le parti de la

belle cuisine est de plus en plus difficile à tenir, que

la restauration en bave dans les hauteurs et que les

restaurants n'appartiennent plus à des cuisiniers mais à

des financiers, plus d'autres raisons convergentes trop

longues à détailler ici qui font que si on s'amuse à la télé

(la télé n'a-t-elle pas pour fonction d'amuser

le populo), les vrais professionnels

s'amuse de moins en moins,

renoncent à leurs ambitions et s'en

sortent avec des sous-produits en

attendant l'éclaircie. Chaque fois

que je reviens à Dijon, une chose

me frappe : il y a plein de restos qui s'ouvrent

ou changent de mains alors qu'on y consomme

à peu près la même bouffe standardisée. Seule

change la couleur des sièges. Vous comprenez ça

comment, vous ? Comme un signe de vitalité, de

progression ? Quant aux bouquins qui prolifèrent

(pas loin de 2000 "nouveauautés" en 2010), y a qu'à se

demander combien vous en avez utilisé plus de trois fois. Au

bout du compte, la cuisine quitte les faits pour le mythe, on la pratique

par jeu ou par procuration, la "gastro" se pervertit dans l'artistique, et,

pendant le spectacle, l'apprentissage se perd, le savoir faire régresse et,

tout à fait au fond, la paysannerie aussi, à part bien sûr ce merveilleux

petit producteur dont la photo est dans VSD ou sur M6 et qu'on brandit

comme l'antidote à Métro.

Puisqu'on en est

aux bouquins, j'en ai trouvé un d'excitant.

C'est l'oeuvre d'une dijonnaise, dites donc. Je ne la connais pas, mais

GB vous la présente par ailleurs. Elle n'est pas du tout cuisinière, mais

scientifique. Elle a même fait sa thèse avec Hervé Thil, pour ceux qui

voient (le théoricien de la cuisine moléculaire). C'est d'ailleurs, le titre

du livre : "Petit précis de cuisine moléculaire" chez Marabout. Hou là.

Après la découverte des années 2000, derrière Adria, Gagnaire et leurs

suiveurs, plombé par le fooding, les cuistres et le manque absolu de

romantisme, le moléculaire a mauvaise presse. La cuisine a besoin d'un

peu de magie, d'irrationnel, de terrien. Or voici qu'on y

applique de la technologie, de la chimie, de la physique,

halte là. Pourtant tout est chimie ou physique dans la

cuisine, hors le geste humain et encore. La moindre

cuisson est un déplacement moléculaire, la très vieille

et gastronomique pomme soufflée, inventée par erreur,

doit beaucoup à la dilatation des gaz, l'omelette à la

coagulation des protéines et tout le reste à l'avenant.

On savait ça par intuition ou empirisme ; Anne Cazor

explique tout et le miracle, c'est que c'est bien plus

marrant que fastidieux. Le livre propose en guise de

travaux pratiques quelques recettes un peu baroques

voire barjotes mais simples -sauf qu'il y faut du matos-

qui épateront les copains et feront s'exclamer les familles,

les enfant surtout. En en faisant des sucettes, qui sait,

vous pourrez leur faire aimer les épinards...



C'est ici

qu'on rejoint la cuisine spectacle, mais par le bon côté. La cuisine moléculaire modifie

la forme de la cuisine mais pas vraiment le fond, elle permet d'agir

surtout sur la texture des produits ; vous pourrez servir des petits pois

liquides, du chou en gelée, de la persillade en cube ; il y a aussi de la

magie là-dedans. Les saveurs, c'est-à-dire le fond, ne s'en trouveront

pas considérablement modifiées, mais formellement, on restera dans

l'invention, la recherche, la légèreté et la créativité ; bref le contraire de

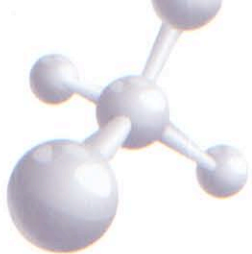
la standardisation ambiante, c'est le plus important. Voilà pourquoi,

même aux plus réticents je conseille la lecture de ce livre ludique et,

finalement, modeste. L'image au moins n'y cache rien, elle révèle ; du

moins dans la limite de son cadre.

❖ Jean Maisonnave



Anne Cazor La fée Moléculaire

Cuisine en cours

Toute la magie de la cuisine actuelle expliquée aux apprentis sorciers que nous sommes souvent ! Mais attention : rien de plus sérieux que le nouvel espace créé au cœur de Dijon, à deux pas de la place Saint-Bernard, pour cours de cuisine dans l'air du temps. Anne Cazor a fondé Cuisine Innovation il y a cinq ans mais cette jeune maman trentenaire au look de présentatrice d'émissions télévisées cache bien son jeu. Sous des apparences ludiques, on est loin de la cuisine-gadget d'un petit écran transmettant en direct les tours de main des chefs les plus médiatiques. Notre bonne fée ne place pas de produits miracle pour futurs candidats d'une nième émission de jeu dont les finalistes auront droit aux bons points des autres concurrents. Anne est ingénieur et docteur en gastronomie, elle n'est pas cuisinière, pas restauratrice, pas épicière non plus. Elle écrit des livres, que Jean Maissonave a feuilleté l'œil pétillant, et donne des cours, à des professionnels comme à des amateurs. Rien de romantique, que du scientifique. La plupart des chefs de France et d'Europe, qui ont depuis longtemps compris qu'il valait mieux aujourd'hui donner des cours si l'on voulait se faire du blé, vous apprennent de simples (enfin, tout est relatif) applications. Anne raconte les origines de toute chose. Et c'est pas triste (voir article « Magie au long cours » pages suivantes)



Cours Co-animé par Anne Cazor et Jean-François Maire

épaississement

Froid ↙
gelatine

↓
cûme

↘ T°C ↑
amidon



...focul
e de asanthone
at: poteries
enf.
cuisson 65°C
lification à

...5°
agar-agar

0,5%



La Recette !

Mousse de lait-régilisse et crème vanille

4 personnes
30 min de préparation
15 min de cuisson
2 h de réfrigération

200 cl de lait écrémé
2 c-à-s d'Antésite® menthe (au rayon des sirops en grande surface)
10 g ou 5 feuilles de gélatine
25 cl de lait entier
1 gousse de vanille
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre
15 g de Maïzena

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Chauffer le lait écrémé dans une casserole. Ajouter l'Antésite® et les feuilles de gélatine essorées.
- Une fois la gélatine fondue, verser le mélange dans le siphon.
- Laisser refroidir, fermer le siphon et injecter une cartouche de gaz.
- Placer le siphon au réfrigérateur durant 2 h.
- Récupérer les graines des gousses de vanille.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait entier jusqu'à ébullition. Ajouter les graines de vanille. Laisser infuser hors du feu 10 min.
- Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena.
- Verser le mélange dans la casserole et mélanger sans arrêt sur feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe. Retirer du feu et verser dans les verrines. Laisser refroidir.
- Servir ces petites crèmes recouvertes de mousse de lait-régilisse.

Gélatine, pourquoi ça mousse ?

Si on incorpore un gaz dans un liquide contenant de la gélatine, les bulles de gaz incorporées sont stabilisées et la préparation gélifie en refroidissant.

Le gel formé bloque les bulles de gaz à l'intérieur de la préparation.

Dosage recommandé: 2,5 g pour 100 g de préparation finale.



Cuisine en cours (suite)

Alchimiste de la cuisine moléculaire, Anne Cazor fait partie de ces Dijonnais plus connus à Paris ou à Londres que dans sa propre ville. Si le mot expert n'avait pas été utilisé à tort et à travers à la télé, on pourrait l'appeler ainsi. Quant à la prendre pour un docteur... Ce n'est pas parce qu'elle a fait une thèse de gastronomie moléculaire sur le bouillon de légumes et de viande qu'elle revendique son titre. Mais elle s'est penchée depuis quelques années sur notre société malade de la bouffe. Elle analyse, décortique, explique. « La gastronomie moléculaire est l'étude des phénomènes qui surviennent lors des transformation culinaires. La cuisine moléculaire est quant à elle l'application de ces connaissances physico-chimiques pour limiter le risque d'échec et améliorer les résultats ». Et de le prouver en faisant l'œuf à sa manière, bluffante (un jaune passé au four qui ressemble à de la pâte à tartiner et peut remplacer la mayonnaise). Chaque rencontre permet de démystifier un peu plus un terme -cuisine moléculaire- pas très ragoûtant. De répondre aux questions concernant les risques encourus (on a tous lu des faits divers catastrophiques sur le sujet). Imperturbable, elle donne ses explications. Lors de ses déplacements, Anne rencontre beaucoup de professionnels, chefs d'entreprises agro-alimentaires, chefs tout court, qui veulent donner à leur équipe de cuisine de nouvelles bases. Particuliers aussi, qui veulent comprendre, pas simplement recopier.

Est-ce que tout ça enlève du mystère à la cuisine ? À vous de le dire. Faut-il être intelligent pour faire de la cuisine ? Libre à vous de le penser, quitte à vous poser ensuite la question dans les établissements que vous fréquenterez. « La cuisine moléculaire permet de faire vite des choses qu'on mettrait du temps à réaliser, me souffle Jean Maisonnave, qui a beaucoup étudié la question avec son pote Ferran Adria, et s'amuse à me citer l'olive d'El Bulli, qui n'a que l'apparence d'une olive.

Revenons à Anne Cazor, en qui JM voit d'ailleurs un bel assemblage moléculaire. Plus de 30000 exemplaires de son Petit Précis de cuisine moléculaire, sont parus chez Marabout, un éditeur qui connaît les ficelles. Sa société commercialise des produits innovants et des kits de cuisine moléculaire. Après cinq années passées à mettre au point sa formule, elle ouvre, près de la place Saint-Bernard, un atelier dépoussiéré de toute image nostalgique. Avec un côté « cours » réalisés par trois cuisiniers de la région qui partagent sa vision intellectuelle et actuelle : David Zuddas (DZ'envies, Dijon), Roland Chanliaud (Le Jardin des Remparts, Beaune), Jean-François Maire (Académie Culinaire, Besançon). Programme de ces cours de cuisine gourmande et créative sur le site, innovant, comme il se doit. ♦ Gérard Bouchu

Cuisine Innovation, 2 rue Claude Bernard, à Dijon.

Tél : 09-52-13-78-69. Port. 06-11-80-40-45

Pour tout savoir, www.cuisine-innovation.fr



de gauche à droite :
David Zuddas, Jean-François Maire, Roland Chanliaud et Anne Cazor

