

Quand la molécule réjouit le palais

Anne Cazor, docteur en gastronomie moléculaire, et William Frachot, chef du *Chapeau rouge* à Dijon, viennent d'organiser leur premier stage « Cuisine et science ». Quand la molécule réjouit le palais.



Quand la cuisine et la science font un heureux mariage

Anne Cazor, docteur en gastronomie moléculaire, et William Frachot, chef du *Chapeau rouge*, viennent d'organiser leur premier stage « Cuisine et science ». Une façon d'inviter les molécules dans les assiettes des gourmets.

UNE tartine d'œuf cuit à basse température, mousse d'asperge et vieux gouda. Puis des asperges et langoustines bretonnes cuites en tempura, coulis d'asperges vertes, perles d'agrumes. Et enfin un moelleux au chocolat et olives confites.

Voici le menu qu'ont confectionné les participants au premier stage « Cuisine et science », organisé conjointement par Anne Cazor, docteur en gastronomie moléculaire, et William Frachot, chef du *Chapeau Rouge*, à Dijon. « L'idée, c'était de ma-

rier nos compétences, résume Anne Cazor. J'essaie d'expliquer aux stagiaires les mécanismes scientifiques de la cuisine et William leur apporte la technique d'un chef. »

Double recette

Pour le coup, les stagiaires sont donc repartis avec les recettes traditionnelles, mais aussi de courts textes « physiques et chimiques » où ils ont appris notamment que « le blanc d'œuf est composé de 90 % d'eau et de 10 % de protéines », que « la chantilly est une émulsion (mélange de matière grasse et d'eau) mousseuse » ou en-

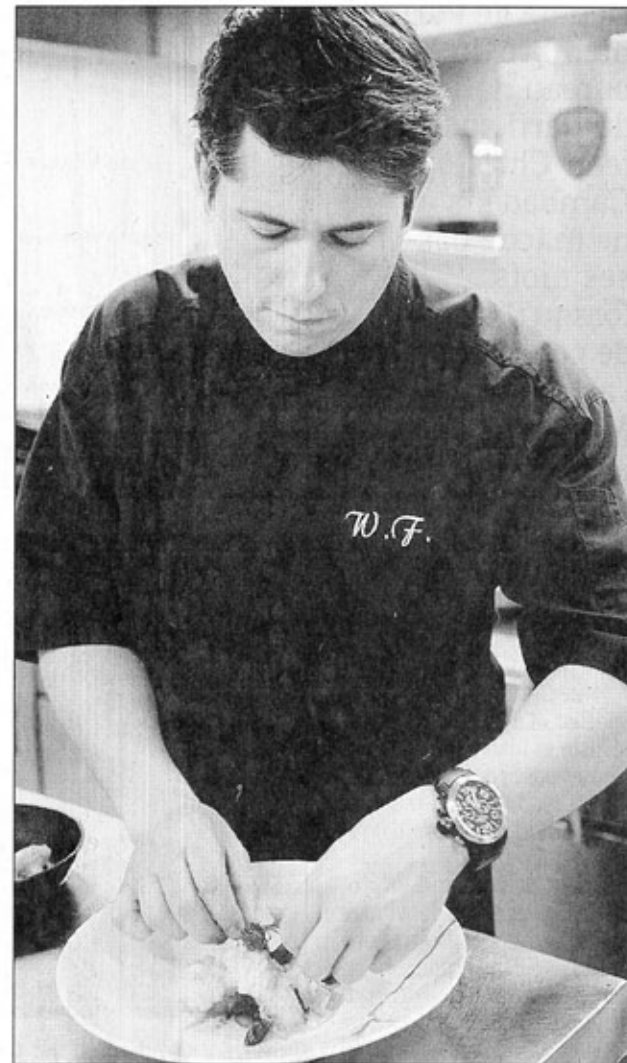
core que « les carraghénanes sont des gélifiants extraits d'algues rouges ». Mais l'important restait la technique, puisque comme l'explique Anne Cazor, « une fois qu'on a compris la technique, on peut se l'approprier et sortir de la recette traditionnelle. »

Un avis partagé par les cinq participants à ce premier stage. Guillaume, gérant de société, voulait par exemple « vérifier toutes les idées reçues sur la cuisine moléculaire. Et je me suis rendu compte qu'elle n'a en fait rien d'artificiel. Au contraire, il est intéressant d'avoir en même temps une explication scientifique et le petit détail de technique qui fait la différence. En tout cas, le stage donne envie de remettre la main à la pâte chez soi. »

Donner envie

De son côté, Marion, infirmière, a été particulièrement frappée par « le côté scientifique. Je débute en cuisine et je sens que ce côté « tout s'explique » va m'aider pour tenter des choses ».

Enfin, Annie, retraitée de l'enseignement, a apprécié « la présence d'un chercheur pour décortiquer par exemple la réaction des ingrédients à la cuisson, ou les raisons des goûts différents. C'est une cuisine qui fait appel à tous les sens et qui donne très envie de s'y re-



William Frachot dans ses œuvres : asperges vertes et langoustines bretonnes en tempura (photos Arnaud Finistre)

mettre une fois rentrés à la maison. »

Frédéric JOLY

Plus d'infos sur les prochains stages aux adresses suivantes : www.cuisine-innovation.com et www.chapeau-rouge.fr/



Sous le regard d'Anne Cazor les stagiaires ont pu mettre la main à la pâte