

Une cuisine surprenante



Premier atelier : des perles de sirop gélifiées. Deuxième atelier : l'azote liquide comme ingrédient. Photos Gilbert Aloisio

Les ateliers "petites mains" de la bibliothèque ont organisé, samedi, un stage de découverte de la cuisine moléculaire. Affichant complet, les deux sessions ont connu un gros succès.

De l'aveu même d'Anne Cazor, docteure en gastronomie moléculaire et animatrice de l'atelier en collaboration avec le chef Sylvain Lacroix, « la cuisine moléculaire n'a pas bonne presse ». Et pourtant, elle utilise les mêmes ingrédients que la cuisine traditionnelle et, surtout, ne change pas le goût des aliments. Alors, comment se démarque-t-elle ? Il s'agit en fait de faire appel à la compréhension de la transformation des différents ingrédients quand ils sont associés à d'autres ou portés à des températures particulières. Les

molécules respectives agissent entre elles pour donner un résultat différent des préparations traditionnelles, d'où le nom de "moléculaire".

Trois expériences spectaculaires

Anne Cazor et Sylvain Lacroix ont choisi de présenter cette cuisine en trois ateliers. Le premier a consisté à confectionner des perles de sirop à l'aide d'un simple sirop de violette et d'un peu d'eau pauvre en calcium. Avec comme seul instrument une pipette, pour parfaire le dosage, des perles apparaissent dans le fond du verre comme gélifiées.

Le deuxième atelier présentait un caractère impressionnant : l'utilisation de l'azote liquide à -196°C ! Il est vrai que cette méthode semble être réservée à des professionnels. Mélangé à un sim-

ple jus de fruit, l'azote liquide transforme ce dernier en un onctueux sorbet.

Enfin, les deux animateurs ont proposé une troisième expérience : si l'on souhaite présenter des jaunes d'œufs originaux et d'une texture crémeuse, un des secrets de la cuisine moléculaire est de les laisser préalablement cuire à 64°C pendant deux heures.

Cette cuisine existe depuis une dizaine d'années et quelques chefs la pratiquent à Dijon et en Côte-d'Or. Si le terme "moléculaire" gêne encore de nos jours, déguster des carrés de chocolat qui pétillent dans la bouche est des plus surprenants. Alors, magie, science ou art culinaire moderne ? En tout cas, les stagiaires ont été séduits.

INFO Cuisine Innovation
à Dijon. Tél. 09.52.13.78.69
ou cuisineinnovation.fr/.