

EN IMAGES AU COLLÈGE NOTRE-DAME-PERRIER

PHOTOS REMI WAFFLART

Des collégiens s'amuse à cuisiner des billes

Expérimental, le projet Sciences, lancé au collège Notre-Dame-Perrier, dévoile les secrets de la cuisine moléculaire lors d'un cours de chimie ludique.

Caviar de sirop de menthe, œufs de yaourt, spaghettis de jus de cassis et, pour conclure, une écume d'agrumes : tel est l'étrange menu fabriqué par les vingt-huit élèves de 3^e européenne à Notre-Dame-Perrier.

Mardi matin, le professeur de chimie a cédé sa place à Anne Cazor, docteur en gastronomie moléculaire. Si la créatrice du métier de « technologue culinaire » est davantage axée sur le conseil en gastronomie, elle se libère pour « montrer que la science est belle et que la cuisine de tous les jours fait partie d'applications scientifiques ». Elle ne dispense que quatre à cinq séances d'initiation par an en établissements scolaires : « Cela permet aux élèves d'explorer la science de manière ludique. »

Les collégiens sont doublement chanceux : leur classe a été « tirée au hasard » pour mettre en place le premier « projet Sciences » en 3^e. Le directeur Franck Garcia soutient avec enthousiasme l'initiative des professeurs Sophie Jacquinet (math) et Da-

vid Constantini (techno). « Il a fallu tout inventer car il n'y pas de programme. » À raison d'une heure hebdomadaire, ils ont découvert le langage de programmation, l'impression en 3D de volumes (à l'Ensam), les secrets du champagne (chez Nicolas-Feuillatte) et, donc, ceux de la cuisine moléculaire lors d'un atelier proposé par Scolarest, la société qui gère la restauration au collège.

Deux heures à expérimenter la sphérification « utilisée par les barmen pour faire un show en direct » – la mode dans les palaces est au caviar de géranium servi avec du champagne – et la sphérification inversée « courue des chefs de cuisine pour servir des perles crémeuses à l'intérieur ». Après ces techniques utilisant comme épaississant l'alginate de sodium, les cuisiniers découvrent les propriétés du kappa, un autre extrait d'algues. Quel bilan dressent les élèves ? « Déjà, on a le droit de manipuler. C'est amusant et un instrument de savoir. » Un 20/20.

NANCY GOUIN



Une goutte d'alginate de sodium se transforme en bille au contact de calcium.



Joli, le caviar au sirop de menthe ! Une goutte d'alginate avec arôme de son choix = une bille dans de l'eau calcique.



Le D^r Anne Cazor explique les propriétés du kappa gel pour créer des spaghettis.



Du yaourt (calcium) devient une perle dans une solution à 5% d'alginate.



L'écume d'agrumes s'obtient en aérant au mixer un jus additionné de lécithine de soja en guise de tensioactif (molécule à la fois hydrophile et hydrophobe).