

Mercredi 08 avril 2015 05:01

Gastronomie moléculaire : Hervé This, le scientifique des fourneaux

•
•



Hervé This fait une petite démonstration de cuisine « note à note » dans son labo d'AgroParisTech, à Paris. © Daniel FOURAY

Cocréateur de la gastronomie moléculaire, le physico-chimiste Hervé This cherche inlassablement à comprendre comment « fonctionnent » nos aliments.

Dans son labo parisien encombré de récipients et d'éprouvettes, Hervé This mélange avec énergie une poignée de protéines végétales déshydratées à de l'eau. « Vous le voulez de quelle couleur, votre steak ? J'ai un joli vert pistache. » Il extrait une fiole d'une sacoche en cuir. « Et on va mettre un peu de cet arôme (synthétique) de pommes de terre ». Il aurait pu ajouter une goutte de cet autre liquide qui sent bon le champignon de sous-bois.

Une démonstration sur le vif de cuisine « note à note ». Son principe : on utilise un minimum de produits frais, remplacés par leurs composants naturels ou synthétiques. « On devrait parler de cuisine « onde à onde », comme dans un synthétiseur, on ajoute précisément les éléments qu'on désire. Et on dispose de dizaines de milliers de composés. » Il y croit, Hervé This, à sa cuisine « onde à onde ». Parce que « la viande va coûter de plus en plus cher, que cette cuisine ne nécessite pas de frigo, permet d'exprimer toute sa créativité, et ...

Philippe RICHARD Ouest-France