

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Gastronomie moléculaire – Nicolas Bré: « Le goût est un instant éphémère »

Written by [Rajmeela Seetamonee](#)



L'effet dragon de

Nicolas Bré...

196° C en dessous de zéro. C'est la température requise pour s'adonner à ce nouveau 'craze' de la cuisine internationale, la gastronomie moléculaire. Le scientifique français Nicolas Bré a formé un groupe de 17 chefs mauriciens sur cette technique à l'hôtel Le Canonier.

Le cuisiner-scientifique français, âgé de 46 ans, plonge des meringues dans un récipient rempli d'azote liquide avant de les transférer dans un large bol pendant qu'un chef les fouette énergiquement. Les émanations provenant des récipients nous font penser d'un laboratoire. Le résultat de cette savante orchestration de techniques scientifiques : une glace lisse caressant les papilles.



De la glace concoctée avec des meringues trempées dans de l'azote liquide.

Cette technique permet d'accentuer le goût par le transfert de molécules aux sens olfactifs. Car, le goût passe avant tout par l'odorat. « Une molécule d'azote liquide est petite, beaucoup plus petite que celle de l'eau. Elle transfère ainsi plus d'informations aux sens olfactifs. C'est donc un exhausteur de goût », explique Nicolas Bré. Après dégustation de la glace, il invite les convives et les chefs à goûter les meringues trempées dans l'azote liquide. Hop ! C'est une vapeur glaciale qui sort des bouches et même des narines !

Effet dragon

Cette sensation de rafraîchissement fait vite oublier la chaleur qui prévaut au restaurant La Serenata de l'hôtel Le Canonier.

« Cela s'appelle l'effet dragon », lance Nicolas Bré à l'assistance toute étonnée. « Les scientifiques et les cuisiniers ont un métier complémentaire. Le goût est un instant éphémère », dit-il aux 17 chefs.

Ce microbiologiste et chimiste de formation précise que la gastronomie moléculaire n'est pas un nouveau style de cuisine. « C'est un terme qui est dédié à la recherche fondamentale autour de l'aliment mais en aucun cas cela produit des plats. Comme la science a toujours eu pour vocation de produire la connaissance, il a fallu interpréter cette connaissance pour en faire quelque chose de culinaire », explique-t-il.

Cela fait plus de 20 ans que Nicolas Bré se met au service de la créativité culinaire et de la sécurité alimentaire à travers son entreprise Quali'bré. Son objectif est de conférer aux chefs un regard scientifique sur l'art culinaire. L'idée est de surprendre et créer un univers où règne la forme, la texture et la puissance aromatique des aliments. Cette science accentue le côté croquant, croustillant, moelleux, dur ou juteux du produit.



« Si vous gardez un souvenir de l'expérience que nous avons faite plus tôt : C'est l'amour insufflé par le cuisinier qui est à l'intérieur. Le but est d'éviter aux convives de se lasser au bout de la troisième bouchée », ajoute notre interlocuteur. Il utilise la physiologie végétale et animale, la microbiologie, la physique, et la chimie qu'il adapte dans ses recettes. « Ce qui m'intéresse, c'est de parsemer ma recette de connaissances scientifiques », dit-il.

Avant ces cinq jours de formation, un module pédagogique a été élaboré en collaboration avec le chef Moorogun Coopen, président de la Mauritius Chefs Association. « C'est la première fois que l'hôtel Le Canonnière accueille une formation sur la gastronomie moléculaire. La gastronomie moléculaire est à la mode et permet aux chefs de veiller sur la qualité tout comme les valeurs nutritives des aliments. L'objectif est aussi de jouer avec notre imagination », soutient le chef Coopen.

Hygiène et harmonie

La chef Angélique Armoogum, enseignante à l'École hôtelière Sir Gaëtan Duval, confie que c'est la première fois elle bénéficie d'une telle formation en 13 ans de carrière. « Je me renseigne souvent sur le sujet sur la Toile. Aujourd'hui, je cerne mieux la gastronomie moléculaire. J'ai hâte d'appliquer cette science dans les recettes et de transmettre cette connaissance aux jeunes », dit-elle.

Quant au chef Amba Thungavelu, il a été introduit à la gastronomie moléculaire à Londres, il y a une dizaine d'années. « La gastronomie moléculaire existe depuis bon nombre d'années. Elle est de plus en plus médiatisée. Les Mauriciens l'apprécient certes, mais il est important de bien éduquer les gens sur cette science. Elle nécessite de la maîtrise, l'harmonie entre les aliments et l'hygiène », dit-il.