

CUISINE MOLECULAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Après la cuisine moléculaire, le Food Pairing pour faire des associations étonnantes !

Par Mathilde Ragot Le 27 mai 2015 à 17h50

Cette méthode permet d'associer parfaitement deux aliments, en fonction de leurs composants, pour faire exploser les papilles.



Vous aimez la cuisine surprenante, osée, originale ? Vous aimez mélanger les saveurs et faire de curieuses associations? Le Food Pairing est fait pour vous. Cette méthode est de plus en plus utilisée par les cuisiniers pour créer de nouvelles recettes. Le principe repose sur l'idée que deux aliments s'accordent bien s'ils partagent des composés odorants semblables. Cela permet, d'une certaine manière, de justifier des mélanges audacieux grâce à la science.

Le Food Pairing s'appuie en réalité sur un concept très simple. Dans l'expérience du goût, notre odorat compte à 80%. C'est pour cela qu'enrhumé, les plaisirs gustatifs s'envolent. L'odeur ou l'arôme d'un aliment est donc essentiel. Ainsi, la technique est d'identifier le parfum dominant d'un aliment grâce à une chromatographie en phase gazeuse. Si le terme est compliqué, il s'agit simplement de comparer les données de cet aliment avec nos seuils olfactifs, c'est-à-dire la concentration à laquelle il est possible que l'on perçoive l'odeur. Par exemple, si le café compte 700 composés odorants, ses arômes ne sont définis que par quelques-uns d'entre eux. Les autres ne sont pas assez présents pour être perceptibles à la sensation humaine.

Sur ce principe, on peut établir les différentes combinaisons possibles pour cet « *appariement d'ingrédients* ». C'est ainsi qu'[Heston Blumenthal, le cuisinier anglais du restaurant the Fat Duck](#), associa le caviar et le chocolat blanc. Inspiré, le chef belge d'origine indonésienne [Sang-Hoon Degeimbre](#) fit appel à un bio-ingénieur pour explorer cette approche. Grâce à leur collaboration naît la plate-forme foodpairing.com, qui répertorie près de mille ingrédients, ainsi que leurs combinaisons. Rentrez un aliment, et vous accédez à toutes les possibilités d'association : huître et thé vert, fraise et parmesan, vous aurez des résultats étonnants. Après la cuisine moléculaire, le Food Pairing confirme que science et cuisine font bon ménage !