

Tout savoir sur l'azote, cet indispensable de la cuisine moléculaire

CHIMIE

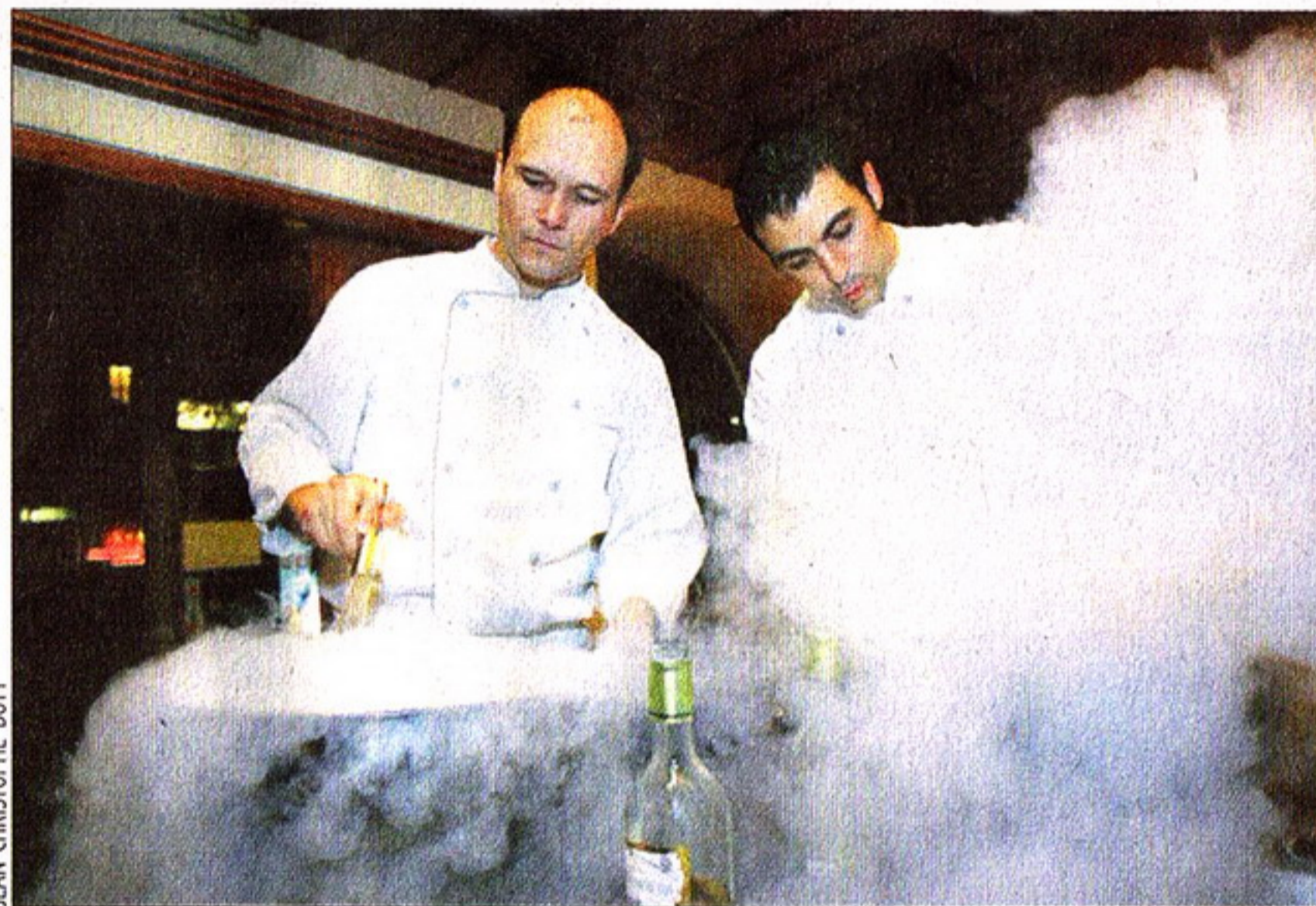
Les livres des grands chefs Denis Martin ou Fernan Adriá ont popularisé ce liquide ultrafroid (-196 °C), que l'on trouve en vente libre. Il faut toutefois l'employer avec précaution.

L'azote liquide se démocratise. Longtemps confinée aux cours de chimie (la fameuse rose qui se brise en mille morceaux) ou dans le cabinet du dermatologue (aïe! les verrues), cette substance est devenue un des musts de la cuisine moléculaire. «J'en utilise quelque 250 litres par semaine», confie Denis Martin, le pape romand du genre. A Lausanne, le restaurant L'Aubergine s'apprête à mettre sur sa carte des plats préparés à l'azote.

Mais au fait, d'où vient cette substance? Combien coûte-t-elle? Réponse en cinq points.

■ **PROVENANCE** Le plus grand producteur suisse est Carbagas, qui dispose de guichets à Lausanne, Bâle, Berne et Zurich.

■ **FABRICATION** L'azote liquide se fabrique à base d'air ambiant (composé principalement d'azote et d'oxygène). L'air est liquéfié grâce au froid, puis distillé, comme du schnaps. L'azote est ainsi libéré. Il est placé dans des grandes citernes



JEAN-CHRISTOPHE BOTT

Deux chefs en pleine préparation de sorbet à l'azote liquide: François Grognuz (à g.), du Café de Grancy, et Gabriel Serero, chef à domicile.

sous pression. La principale fabrique se trouve à Wiler bei Utzenstorf, entre Berne et Soleure.

■ **APPLICATION** L'azote liquide est avant tout utilisé dans l'industrie alimentaire ou les hôpitaux. «Nos plus grands clients alimentaires sont livrés tous les jours avec un camion 40 tonnes», explique Mylène Cosandey, responsable des applications alimentaires chez Carbagas.

En cuisine, l'azote est utilisé en plus petites quantités. Soit dans une bassine, dans laquelle on immerge un aliment, soit avec un pistolet de dermatologue, pour un emploi plus précis. Elle permet de préparer une

multitude de plats. Des sorbets «minute» onctueux, des glaçons ou des bonbons liquides, des œufs à la coque à -196°, etc. Denis Martin: «Je l'emploie pour resserrer la saveur des ingrédients. Mettez une feuille de menthe dans de l'azote, elle aura dix fois plus de goût!»

■ **DANGERS** L'azote liquide est extrêmement froid: -196 °C. Il faut le manipuler avec la plus grande précaution. «Ça ressemble à de l'eau, mais ça brûle comme du feu», prévient Gabriel Serero, chef à domicile basé à Lausanne, qui donne des cours de formation en cuisine moléculaire. «C'est un peu comme

l'huile d'une friteuse, à température inversée, constate Denis Martin. Mais le chaud fait peur, alors que le froid nous attire.»

Il est conseillé de se munir de gants et de lunettes pour manipuler l'azote. Une éclaboussure dans l'œil peut être extrêmement dommageable. Autre risque: l'explosion. L'azote ne doit pas être contenu dans un récipient hermétique, sinon il le fait exploser.

Dernier risque: l'asphyxie. La substance ne doit pas être manipulée dans un local trop petit. «Un litre d'azote liquide libère 690 litres d'azote gazeux. Il peut chasser l'oxygène et provoquer l'asphyxie. «Ce n'est pas un joujou, avertit Mylène Cosandey, de Carbagas. L'azote est fait pour les professionnels. Nous expliquons les risques à nos clients et nous leur remettons une brochure explicative.»

■ **PRIX** L'azote liquide coûte environ 4 francs le litre chez Carbagas, livraison comprise (minimum 15 litres). Le prix baisse un peu lorsque le client va chercher lui-même le produit. Il faut encore ajouter la location de «boilles» ou de «thermos» spéciaux qui permettent d'éviter que l'azote ne s'évapore: environ deux francs par jour. «Compte tenu de son caractère volatile, l'azote est un produit cher», estime Gabriel Serero.

JULIEN MAGNOLLAY