

# LA CUISINE MOLÉCULAIRE AU CENTRE



**P**hénomène de mode ? Peut-être. Mais qu'importe, le centre de formation du Groupe DSR a décidé de mettre la cuisine moléculaire au programme des cours qui seront dispensés tout au long l'année 2007.

Cette cuisine ne laisse pas indifférent. Elle fait appel à des procédés de cuisson qui, parfois avec des températures négatives extrêmes obtenues à l'aide d'azote liquide, permettent de modifier les textures des aliments. De subtils arômes et d'étonnantes saveurs voient ainsi le jour, embrouillant joyeusement parfois le consommateur.

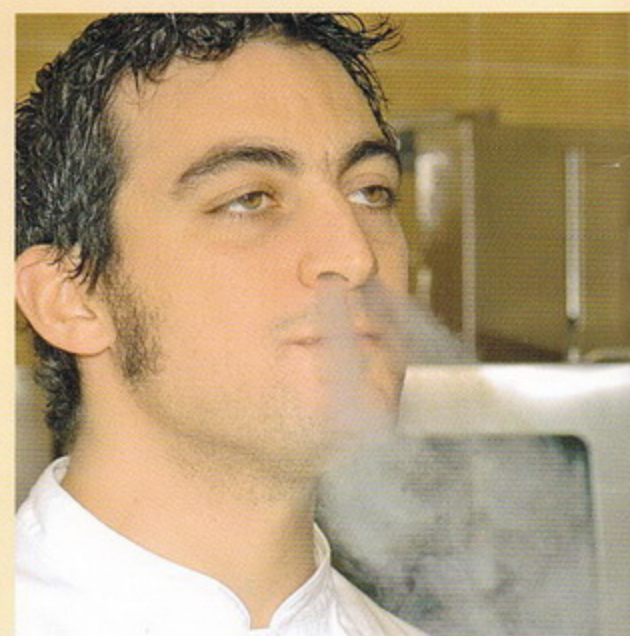
Le cours de cuisine moléculaire sera donné par Gabriel Serero, véritable spécialiste de cette nouvelle approche culinaire. Il enseignera, à certains chefs de cuisines du Groupe DSR, les rudiments qui leur permettront de réaliser, lors de certaines occasions, des plats ludiques et conviviaux.

Cette formation s'adresse tout particulièrement aux chefs de cuisine qui concoctent des mets pour les salons de direction des grandes entreprises. Souvent, ils doivent rivaliser d'originalité pour surprendre des clients toujours plus friands de découverte et de dépaysement. Une trentaine de chefs de cuisine sera conviée par le responsable de la formation du Groupe DSR afin de suivre cette formation unique.

---

« De subtils arômes et d'étonnantes saveurs voient ainsi le jour. »

---




# DE FORMATION DU GROUPE DSR

Gabriel Serero reste convaincu que la cuisine moléculaire a de beaux jours devant elle. De plus en plus nombreux sont les chefs qui se tournent progressivement vers certaines méthodes de préparation spécifiques à cette approche, dite de constructivisme culinaire. Cette cuisine, qui vise essentiellement entre autres à déstructurer les aliments traditionnels pour amener les convives dans une autre dimension de la perception sensorielle, suscite un grand intérêt de la part de ces professionnels.

Gabriel Serero résume son approche ainsi : « En cuisine comme ailleurs, je suis persuadé qu'on ne découvre jamais

que ce qu'on connaît déjà. La nouveauté viendra de ce que la cuisine sait déjà faire, loin des idées, qui ne sont jamais nouvelles, proche de la manière qui, elle seule, ouvre le pari de la nouveauté. »

## POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS

Centre de formation du Groupe DSR  
Patrick Guillaume, responsable de la formation  
[formation@dsr.ch](mailto:formation@dsr.ch) 



Gabriel Serero, spécialiste en cuisine moléculaire