



L'EXPÉRIENCE

Quand la science amuse les papilles

La cuisine moléculaire? Beaucoup en parlent, peu en ont pu en mesurer les effets. Ce soir, **Gabriel Serero**, chef à domicile basé à Lausanne, guidera le débat sur le sujet lors du Café scientifique du Café de Grancy, à Lausanne. Cerise émulsifiée sur la meringue (du dragon, s'il vous plaît), il y composera un menu gastronomique moléculaire ces mardi et mercredi soir. Mise en bouche.

- Gabriel, comment vous êtes-vous intéressé à la cuisine moléculaire?

- Cela fait quatre ans. Autodidacte, je suis très intéressé par tous ces phénomènes. Là, j'ai dû me spécialiser tout seul, car question formation, soit les chefs ne la pratiquaient encore, soit c'était très «chasse gardée». J'ai pris des bouquins, j'ai commandé mon azote, des produits, et j'ai trafiqué, fait des erreurs, recommencé, avant de faire enfin déguster.



L'ÉTUDE

Pour les scientifiques, l'envie de chocolat vient des bactéries!

- Quelle est la base?

- La gastronomie moléculaire est une science. La cuisine moléculaire en est un des mouvements, qui s'applique à comprendre les réactions physico-chimiques de la cuisine, à vérifier ou non les préceptes. Par exemple, si ma purée est élastique, c'est parce qu'il y a trop de lait. Cela se vérifie scientifiquement.

- Qu'est-ce que vous permet de faire cette cuisine?

- De revisiter les classiques, d'associer deux aliments qu'on n'aurait jamais osé imaginer ensemble, comme le chocolat blanc et le caviar, qui ont tous deux la même molécule de poisson.

- N'est-ce pas une sorte de trahison de mélanger chocolat blanc et caviar?

- Sur le plan des méthodes qui ont été enseignées et de l'égo des chefs, oui, mais pas par rapport à la cuisine. Il n'y a pas de vraie ou de fausse cuisine!

- Quel bienfait cette cuisine a-t-elle?

- Le plaisir. Le cuisinier doit être inventif, car c'est bien beau de faire un shampoing de betterave, faut-il encore savoir avec quoi l'appréter. Pour les convives, ce sont des plats socio-dynamiques. Ils créent l'ambiance et si on a rigolé à table, c'est déjà beaucoup. **Stéphanie Billérier**

→ Cuisine moléculaire, Café scientifique: ce soir, 19 h-19 h. Menu, mardi et mercredi (198 fr. pour 14 plats) Café de Grancy, à Lausanne, rés. 021 616 86 66



La dépendance au chocolat? Un mal qui touche la quasi-totalité d'entre nous, et qui est capable de transformer la plus gentille des grands-mères en Sébastien Chabal prêt à tuer pour sa dose quotidienne. Une étude récente s'est penchée sur le sujet, pour découvrir que le secret de cet appétit vorace dépendrait des bactéries vivant dans notre système digestif. Les résultats tendent d'ailleurs à prouver que les personnes n'éprouvant pas d'envie particulière de chocolat possèdent un plus haut taux de taurine. Il aura fallu une année de plus que prévu aux chercheurs pour parvenir à cette conclusion, mais pour une raison assez cocasse: il leur était en effet impossible de trouver 11 personnes n'aimant pas le chocolat! Pour la petite histoire, cette recherche a été réalisée par Sunil Kochar, responsable de la recherche sur le métabolisme au sein de l'entreprise... Nestlé!



A lire

Le chef de file de la cuisine moléculaire? Le catalan Ferran Adrià bien sûr. «Il l'a popularisée, fait avancer la cuisine pour le reste du monde avec beaucoup de générosité. Hervé This, lui, l'a fait avancer au niveau scientifique. Il a vulgarisé la science de la cuisine, en a fait quelque chose de lisible», témoigne Gabriel Serero. C'est faisable chez soi? «Il faut avoir de nouveaux réflexes de sécurité. Comme on ne met pas la main sur la plaque, on ne la plonge pas dans l'azote! A part ça, oui, il suffit de suivre pas à pas, ensuite reste l'inventivité. Ce sera sans doute plus facile pour ceux qui ne savent pas faire la cuisine que ceux qui le savent bien.»

→ «De la science aux fourneaux», d'Hervé This, Belin