

La cuisine « note à note », à Egast à Strasbourg

Du piano au synthétiseur

L'inventeur de la gastronomie moléculaire, Hervé This, présentera mercredi, dans le cadre d'Egast – le salon strasbourgeois de la gastronomie –, son concept de cuisine « note à note ». Une nouvelle étape dans l'élaboration du « constructivisme culinaire ». Futuriste.

Ferran Adrià a choisi de fermer El Bulli jusqu'en 2012. Le boulet n'est pas passé loin du Fat Duck d'Heston Blumenthal. On a l'impression que le soufflé retombe. La cuisine moléculaire est-elle donc moribonde ?

La gastronomie moléculaire, pour en revenir aux définitions, est une science qui est née formellement en 1988 et qui, comme toutes les sciences, ne s'arrêtera pas. La science produit toujours des théories qu'elle cherche à réfuter, ainsi ira la vie de la gastronomie moléculaire. La cuisine moléculaire est apparue pour sa part en 1999, elle expérimentait l'utilisation d'ustensiles et de méthodes usités jusque-là dans d'autres domaines. Il n'y avait, par exemple, pas d'azote, d'ampoules à décanter ou d'évaporateurs rotatifs dans le livre référence de Paul Bocuse La cuisine du marché (Flammarion, 1976). Cette cuisine moléculaire s'est développée, beaucoup, et elle reste très à la mode. Mais la gastronomie moléculaire a 20 ans. Les jeunes d'aujourd'hui vont vouloir produire la suite. La cuisine moléculaire va mourir quand elle sera intégrée. La suite, j'espère que ce sera la cuisine note à note.

Qu'est-ce que la cuisine note à note ?

C'est une idée que j'ai proposée pour la première fois en 1994 dans la revue Scientific American, c'était une bonne chute à un article que j'avais signé avec Nicholas Kurti, le co-inventeur de la gastronomie moléculaire. A l'époque, on n'y croyait pas vraiment nous-mêmes. En 1999, j'ai repris l'idée mais le public n'accrochait pas. J'ai suggéré ensuite l'idée du constructivisme culinaire, sans plus de succès. J'y suis revenu en 2006



Avec Emile Jung, ici au lycée Alexandre-Dumas d'Illkirch. Le duo sera à nouveau sur les planches, mercredi, à l'espace Cook Show. Démonstration spectaculaire en vue. Photo archives DNA.

à Londres, et à Hong Kong l'an passé, avec Pierre Gagnaire qui a présenté devant la presse internationale deux plats sans viande ni poisson ni légumes, juste à base de composés.

Qu'est-ce qu'un composé ?

L'eau, le sucre, l'éthanol, le glucose, la gélatine, l'amylose sont des composés purs. Le cuisinier en utilise actuellement une vingtaine de manière courante. Mais on pourrait lui en fournir des milliards. A l'artisan, ensuite, de créer de la consistance, du goût, de la saveur, du frais, du chaud, etc. On n'est pas dans la science mais dans la cuisine, et très simplement dans la mise en œuvre de produits inédits. Plutôt que de jouer des accords, on en viendrait à jouer « note à note ».

Et cette présentation hongkongaise était-elle gourmande ?

Si Pierre Gagnaire a accepté de le faire dans son restaurant (Pierre au 25^e étage du Mandarin Oriental), c'est parce qu'il a trouvé ce qui lui convenait : c'était donc nécessairement fabuleux... (des perles de goût rappelant la pomme, et la consistance des perles du Japon, un granité au goût citronné, des coques de péligot de glucose, etc. etc.). Pourquoi cette cuisine ne serait-elle pas bonne, jolie, poétique ? Une choucroute est-elle poétique ?

En substance, on oublie donc radicalement le produit, et le terroir ?

Tout d'abord, l'idée n'est pas de remplacer la cuisine classique mais d'apporter quelques notes

supplémentaires à la partition. Le terroir peut s'exprimer dans les composés, sous formes d'impuretés (rires). Mais prenez l'exemple du sucre en poudre : on est déjà très loin du produit. La première étape d'extraction du sucre, la défécation, consiste à déverser des bacs de chaux sur des betteraves (...) Et il y aurait aussi beaucoup à redire sur la qualité même des produits. Un exemple, j'ai testé récemment à l'Inra des haricots verts dont le contenu chlorophyllien n'était pas très jojo, un mauvais résultat dû au manque de fraîcheur... Le produit a ses limites. Bien manger est aussi, beaucoup, une question de moyens financiers.

Oui mais cette cuisine, comme la cuisine moléculaire, est

appelée à demeurer une cuisine d'exception...

Je ne suis pas payé par les bourgeois qui ont les moyens d'aller manger dans les trois étoiles. Pourquoi cette cuisine ne pourrait-elle pas se développer ? Regardez les carottes : j'en ai achetée une botte hier matin, 1,09 € le kilo. A ce tarif-là, les agriculteurs ne peuvent pas s'en tirer, et encore moins se préoccuper de leur environnement. L'idée de la cuisine note à note est également un peu politique. Pourquoi n'aiderions-nous pas les agriculteurs à développer de la valeur ajoutée, comme le font les viticulteurs ?

Pourquoi les agriculteurs ne craqueraient-ils pas l'oignon ou la carotte, pour en extraire le sucre, les caroténoïdes et l'ensemble des composés dont nous aurions besoin, ensuite, pour cuisiner ?

Une petite recette de cuisine note à note pour le repas du soir svp ?

Très simple. L'autre soir j'ai fait cuire deux œufs dans mon lave-vaisselle, dans une poche en plastique, à basse température, puis j'ai fait griller quelques lardons, j'y ai rajouté des polyphénols, de l'éthanol, de l'eau, de l'acide tartrique et du sel, j'ai obtenu une sauce extra. Sans faire réduire mon vin pendant trois heures, ce qui est par ailleurs tout à fait incongru puisque la cuisson prolongée évapore toutes les notes aromatiques du vin. Imaginez un crottin de Chavignol aux échalotes confites au péligot de fructose (une sorte de caramel de fructose), je peux vous dire que c'est délicieux...

Que conservez-vous de vos origines alsaciennes, outre votre affection, connue, pour le Kougelhöpf et les dampfnudel ?

Deux champs, du côté de Colmar et Sainte-Croix-en-Plaine.

Y craque-t-on le chou ?

Non, pas encore. Pour le moment, ils sont loués et destinés à l'élevage des bestiaux.

Propos recueillis par Pascale Remy

Mercréd 17 mars à 15 h 30 à l'espace Cook Show. Programme complet des démonstrations de chefs, ouvertes comme chaque année au public, sur le site www.egast.fr. Emile Jung, Hervé This et Jean-Luc Nopre (La Toque Blanche à Bénéstrot, dans le Saulnois) donneront une démonstration de cuisine « note à note ». Emile Jung devrait préparer notamment un filet de bar en lasagnes de polivron jaune (le jus gélifié à l'agar-agar). Le chef et le chimiste seront à nouveau ensemble le 22 mai à la faculté de chimie, pour un exposé devant des scientifiques cette fois-ci.