



ACTUALITÉS DÉBATS sport LOISIRS PRATIQUE LE DESK LE KIOSQUE NEWSLETTERS MULTIMÉDIA RÉFÉRENCES

International Planète Europe Politique Société Carnet Economie Médias Sport Technologies Culture L'économie en crise

▼ PUBLICITE

NOUVELLE RENAULT MÉGANE COUPÉ
IL EST TEMPS DE CHANGER

TOUT PARAÎT PLUS VIEUX À CÔTÉ D'UNE NOUVELLE RENAULT MÉGANE COUPÉ



Enquête

La cuisine, art moléculaire

LE MONDE | 09.10.09 | 16h57 • Mis à jour le 09.10.09 | 16h57

EDITION ABONNÉS
Abonnez-vous à 6 €

RÉAGISSEZ



CLASSEZ



IMPRIMEZ



ENVOYEZ



PARTAGEZ

OUTILS
SPONSORISÉS PAR

SIXT

Il flottait comme un parfum de modernité dans la vénérable Maison de la chimie de Paris, mercredi 7 octobre, lors du colloque qu'elle organisait sur le thème "Chimie et alimentation". D'une part parce que les sujets abordés - sécurité alimentaire, qualité des produits, plaisir de bien manger - s'ancrent résolument dans notre époque et notre quotidien. D'autre part et surtout parce le chimiste Hervé This, très dynamique défenseur de la gastronomie moléculaire, y intervenait à plusieurs reprises. Démontrant par là même que cette discipline scientifique, longtemps cantonnée aux laboratoires, commence à avoir droit de cité... dans les cuisines.

▼ PUBLICITE



Paris - Genève : 3h22*

Paris - Lausanne : 3h39*

Paris - Bâle : 3h27*

Paris - Zurich : 4h36*

Paris - Berne : 4h38*

* Meilleurs temps de parcours à partir du 13/12/09

Conservez cet article dans votre classeur

Abonnez-vous au Monde.fr : 6€ par
mois + 30 jours offerts

Sur le même sujet

ECLAIRAGE La cuisson des aliments à l'aube de l'humanité ?**COMPTE RENDU** A New York, un nouveau chef français étoilé par le "Guide Michelin"**BLOG** Clin d'oeil gourmand

Edition abonnés Archive : Bayonne d'origine

les convalescents de bouillon de viande, Antoine Lavoisier, le père de la chimie moderne, publiait ainsi, en 1783, un "Mémoire sur le degré de force que doit avoir le bouillon, sur sa pesanteur spécifique et sur la quantité de matière gélatineuse solide qu'il contient". Or, plus de deux siècles plus tard, le mystère du bouillon demeure.

"Alors que des générations de chimistes ont étudié ce qu'il faut désormais nommer "une solution aqueuse obtenue par traitement thermique de tissus musculaires de Bos taurus", on ne sait toujours pas vraiment par quels mécanismes une solution aqueuse réduite à quelques ions dans l'eau devient un bouillon !", s'effare le chercheur. C'est dire que le chantier est à peine ouvert... Alors même qu'il pourrait déterminer, pour notre plus grand plaisir, ce que nous mangerons demain.

Pour qui ne connaît pas Hervé This, un bref rappel s'impose. Chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), directeur scientifique de la Fondation Science & Culture alimentaire de l'Académie des sciences, ce trublion de la chimie française aux allures de Jacques Tati se passionne depuis trente ans pour les mécanismes qui surviennent lors des transformations culinaires. Autrement dit, pour la gastronomie moléculaire.

"Attention ! Lorsqu'on parle de gastronomie, il ne s'agit pas ici de cuisine pour les riches, précise-t-il. Il s'agit de science !" A la définition du Robert ("art de la bonne chère"), il préfère celle du Larousse : "connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets". "Connaissance", tout est là : Hervé This est un amoureux de la cuisine, mais il a pour elle les yeux d'un physico-chimiste.

"Les plus grands noms de la chimie se sont préoccupés d'alimentation", rappelle-t-il en guise d'introduction. Le roi devant approvisionner les hôpitaux où l'on nourrissait



AFP/YOSHIKAZU TSUNO

Le chef Pierre Gagnaire (ici à Tokyo, le 9 février 2009) met au point des recettes inédites avec son complice, le chimiste Hervé This.

▼ PUBLICITE

Le Monde.fr | Mode

Vos réactions

La cuisine, art moléculaire

Soyez le premier à réagir

Réagissez

Vos offres d'emploi

Talents.fr

Chef de Projet
MEN WAYProfesseur certifié PLP
LYCÉE FRANCO-AUSTRALIEN DE CANBERRAConsultant concepteur/ergonome
CLARKExpert en diagnostic économique et social
SYNDEXDirecteur(trice) général(e) des services
MICHAEL PAGEResponsable de service SI MOA
MICHAEL PAGE

► Toutes les offres d'emploi

Les offres du Monde.fr

250 destinations 3200 hôtels testés par
des journalistes comparez et choisissez
parmi plus de 1 000 000 d'offresBoursorama Banque : Elue banque la
moins chère. CB totalement gratuite. 30€
offerts à l'ouverture du compte.Voitures dès 29€ par jour - Louez en ligne
avec Sixt et bénéficiez de tarifs
exceptionnels !

