

L'AUTEUR



HERVÉ THIS
physicochimiste, directeur
du Centre international
de gastronomie moléculaire
AgroParisTech-Inra
et directeur scientifique
de la fondation Science
et culture alimentaire
(Académie des sciences)



Retrouvez le blog
Vive la connaissance!
d'Hervé This sur
[www.scilogs.fr/
vivelaconnaissance/](http://www.scilogs.fr/vivelaconnaissance/)

BEURRE ET SUCRE: LE BONBON ULTIME

Pour des raisons liées à l'évolution, nous avons un très fort penchant pour le sucré et le gras. Assumons-le pour confectionner une friandise jusqu'au-boutiste.



Au beurre et au sucre,
on peut ajouter des
colorants, des arômes...

Les humains, malgré leurs prétentions intellectuelles, conservent une composante animale: ils mangent, boivent, excrètent, se reproduisent...

Mieux, ce sont des primates, et, comme tels, ils consomment des fruits parce qu'ils ont coévolué avec les plantes: en contrepartie du sucre (de l'énergie pour l'organisme) obtenu avec les fruits, ils disséminent les graines, donc assurent la propagation des espèces végétales.

Il n'est alors pas étonnant qu'un nouveau-né humain et un bébé singe fassent les mêmes mimiques de plaisir quand on leur met sur les lèvres des solutions sucrées: leur organisme est programmé pour reconnaître les sucres comme bénéfiques.

Et le goût que nous avons pour les féculents? La digestion des polysaccharides que sont les amyloses et les amylopectines de l'amidon conduit à la libération prolongée de glucose, qui passe dans le sang. À nouveau, il y a du sucre... On suppose que l'individu, qui n'a pas de récepteurs sensoriels pour des polysaccharides (ces derniers n'ont pas de goût), acquiert rapidement un réflexe conditionné qui le conduit à apprécier ces ingrédients alimentaires.

Quant aux matières grasses, l'évolution nous a également dotés de mécanismes pour les reconnaître et les consommer: les lipides sont essentiels à la construction des membranes des cellules. Là encore, un conditionnement a sans doute lieu. Cependant, il y a une dizaine d'années, on a découvert dans la bouche des récepteurs pour des acides gras insaturés à longues chaînes, associés à des enzymes de type lipase qui détachent

des acides gras des triglycérides, dont sont constituées les graisses (rappelons qu'il n'y a pas d'acides gras dans les graisses, huiles, etc., mais presque uniquement des triglycérides). Finalement, le goût des humains pour les graisses est si puissant qu'ils en consomment en excès, ce qui explique au moins en partie l'actuelle pandémie d'obésité.

DEUX PILIERS DU PLAISIR

Que faire de ces données? Observer nos penchants alimentaires, et bien voir que, dans tout ce que nous aimons – le chocolat, les glaces, les rillettes, les viandes persillées, la sauce mayonnaise, le foie gras et tant d'autres délices –, il y a en abondance les deux piliers du plaisir que sont les sucres et les graisses.

Par exemple, la sauce mayonnaise est une préparation des plus hypocrites, l'huile y étant cachée sous la forme d'une émulsion: manger de l'huile serait intellectuellement inacceptable, mais on accepte de manger de la mayonnaise, pourtant faite de 90 % d'huile. Le chocolat? Sa composition se résume presque entièrement à du gras et du sucre. Certes, il y a des matières végétales et ce peu de magnésium qui donne bonne conscience à certains, mais cette contribution à la composition est extrêmement réduite.

Pourrait-on aller encore plus loin pour satisfaire nos goûts innés? Au mépris des règles hygiénistes ou diététiques, et en faisant l'hypothèse que nous saurons nous raisonner, je propose les «bonbons ultimes», faits uniquement de graisse et de sucre (*voir la recette ci-dessous*).

Bien sûr, il n'est pas interdit d'embellir un peu la préparation avec des colorants, des molécules sapides (un peu de sel, de l'acide citrique...) ou des molécules odorantes (qui se dissoudront parfaitement dans les matières grasses). Ce faisant, nous aurons été un peu hypocrites... mais pas tellement plus que ceux qui mangent du chocolat! ■



LA RECETTE

- 1 Dans un mortier ou dans le bol d'un mixeur, on place environ 50 grammes de beurre.
- 2 Puis, au pilon (ou au mixeur), on incorpore autant de sucre glace que l'on peut, soit environ 200 grammes.
- 3 On étale la pâte obtenue en une galette de un centimètre d'épaisseur.
- 4 On met cette galette au réfrigérateur pendant environ une demi-heure, pour lui donner de la tenue.
- 5 On la découpe ensuite en petits dés de un centimètre de côté.

TOUTES LES RICHESSES DE LA BIOLOGIE

Biologie de Peter Raven est une référence internationalement reconnue pour l'apprentissage et l'enseignement de la biologie.

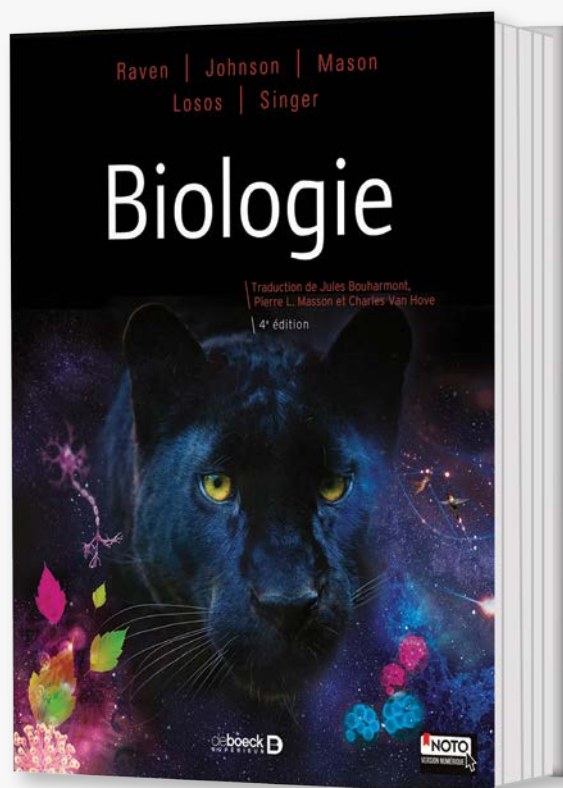
Très didactique, il propose une approche progressive et complète de cette discipline en permanente évolution.

Cette nouvelle édition, actualisée et encore améliorée, a été relue par des équipes belges (ULB, ULG, U.Namur) et française (UPMC Paris VI).

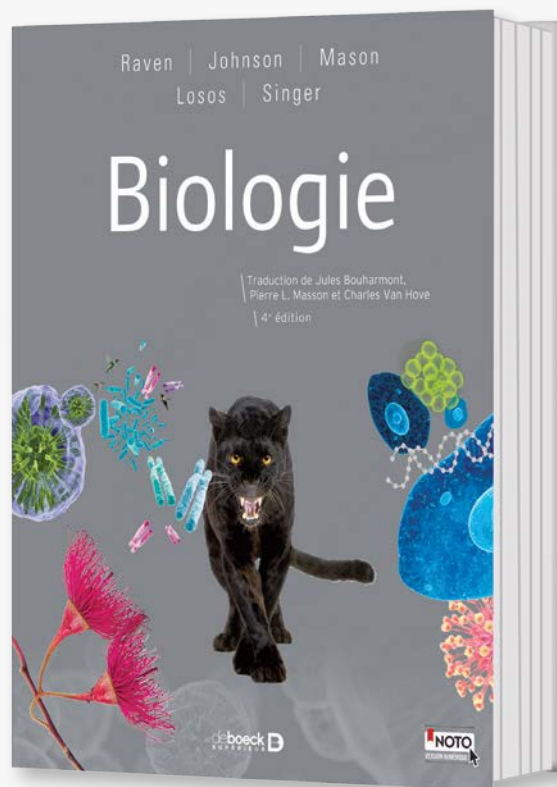
Vous enseignez la biologie dans le supérieur et souhaitez découvrir cet ouvrage ?

Contactez-nous via notre site.

- + de 2500 photos et schémas en couleurs
- de nombreux exercices corrigés
- un glossaire de plus de 800 termes



Broché cousu • 9782807306158 • 1480 p. • 75 €



Couverture cartonnée • 9782807306097 • 1480 p. • 89 €



Emportez votre ouvrage partout avec vous grâce à la version numérique offerte !

A PICORER



Retrouvez tous
nos articles sur
www.pourlascience.fr

P.58

POÉCILIIDÉS

Tel est le nom savant d'une famille de petits poissons d'eau douce très appréciés des aquariophiles, famille à laquelle appartiennent les mollys, les guppys, les porte-épée...

P.24

1 000 000 £

C'est le prix affiché d'une œuvre d'Ilma Gore exposée dans une galerie londonienne l'année dernière. Intitulé *Make America Great Again*, le tableau représente Donald Trump dans le plus simple appareil et doté de caractéristiques physiques peu avantageuses. La censure haineuse dont il a fait l'objet sur les réseaux sociaux a fait s'envoler la cote de l'artiste.

P.7

« Nous observons que les performances cognitives, en termes de vitesse et de complexité, augmentent jusqu'à 25 ans et sont relativement stables jusqu'à 60 ans, puis déclinent. »

NICOLAS GAUVRIT
mathématicien et psychologue à l'EPHE, à Paris

P.40

5 %...

... des injections médicales dans le monde ne sont pas réalisées dans des conditions stériles, d'après l'OMS ; qui estime que 315 000 personnes ont été ainsi infectées par le virus de l'hépatite C en 2014.

P.92

687 KILOMÈTRES

Une ourse polaire a parcouru à la nage cette distance en 9 jours en mer de Beaufort, dans l'océan Arctique – une observation qui date de 2008. Il subsiste aujourd'hui environ 26 000 individus de cette espèce (*Ursus maritimus*) remarquablement adaptée, qui s'est différenciée de l'ours brun américain (*Ursus arctos*) il y a quelque 400 000 ans.

P.32

ROBOT RACISTE

En 2016, Tay, un *chatbot* développé par Microsoft pour converser avec des jeunes sur la plateforme Twitter, était doté d'une capacité d'apprentissage en continu pour s'adapter aux habitudes de ses interlocuteurs. L'essai a tourné court : au bout de vingt-quatre heures seulement, Tay s'est mis à poster sur la plateforme des tweets à caractère raciste et nazi !

P.66

PORTÉE

Une expérience effectuée dans une vallée des Alpes françaises a montré que la parole ordinaire porte à 40 mètres ; les cris, à 200 mètres ; et le sifflement, à 700 mètres. D'où l'avantage des langues sifflées quand on a oublié son téléphone portable.

**IMAGINÉE PAR LES ÉCRIVAINS,
RÉALISÉE PAR LES PLUS GRANDES NATIONS ...**

LA CONQUÊTE DE L'ESPACE FAIT TOUJOURS RÊVER

Jean-François Clervoy, astronaute,
et **Frank Lehot**, médecin et instructeur des vols
en apesanteur, racontent ici l'histoire fantastique
de l'homme dans l'espace, ponctuée d'anecdotes
originales et de témoignages inédits sur le
quotidien des astronautes.
Hôtels en orbite, conquête de Mars, exploitation
des ressources extraterrestres, ascenseur
spatial... L'aventure ne fait que commencer !

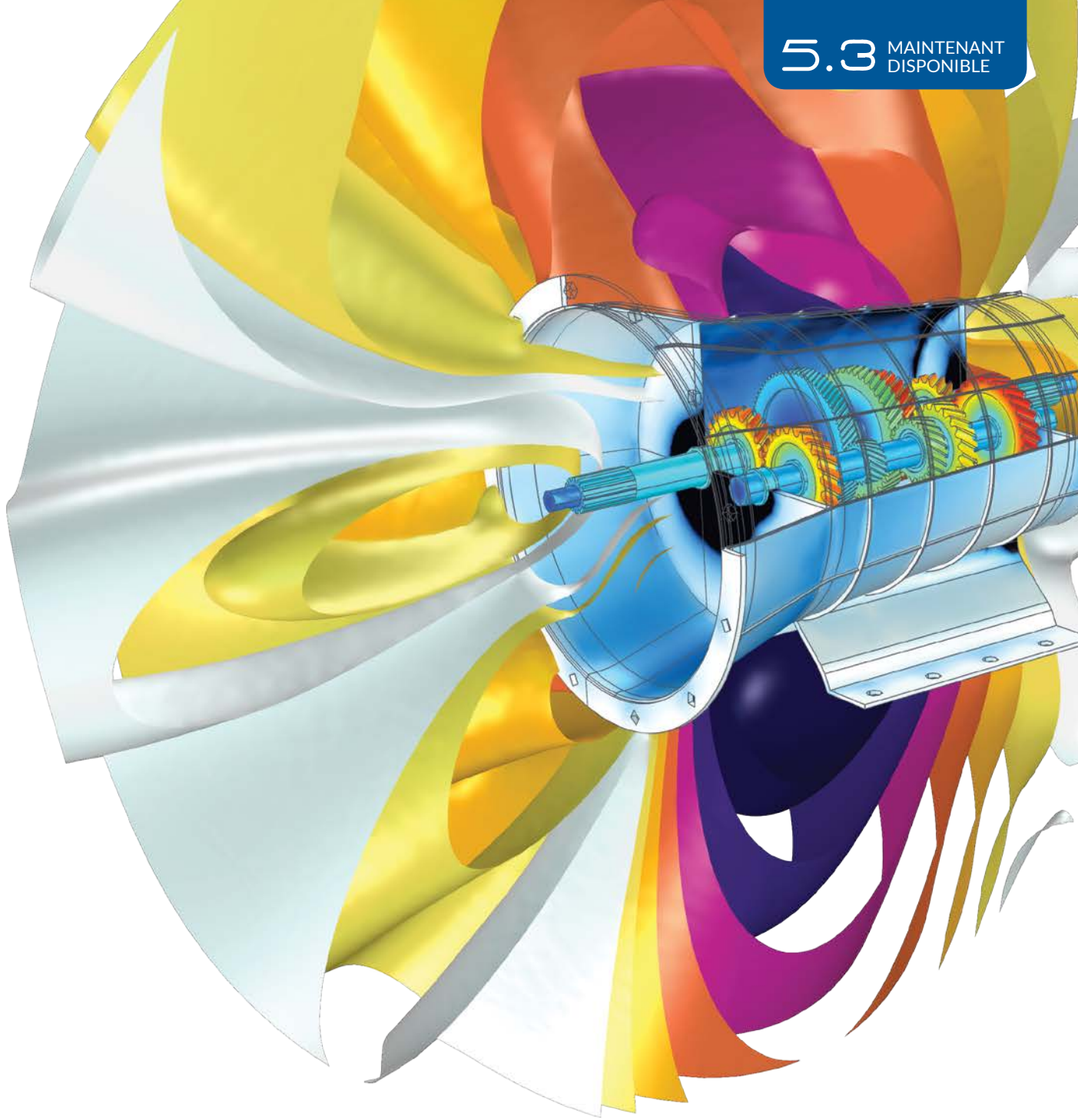


ISBN 9782807315105 - 2^e éd. 2017 - 224 pages - 25 €

Superbe iconographie tout en couleurs



© Illustration de Adrian Mann



LA MULTIPHYSIQUE POUR TOUS

avec COMSOL Multiphysics®

Les outils de simulation numérique
viennent de franchir une étape majeure.

Dépassez les défis de la conception avec COMSOL Multiphysics®. Avec ses puissants outils de modélisation et de résolution, obtenez des résultats de simulation précis et complets.

Développez des applications personnalisées à l'aide de l'Application Builder, et déployez-les au sein de votre organisation et auprès de vos clients partout dans le monde, avec une installation locale de COMSOL Server™.

N'attendez plus. Bénéficiez de la puissance des simulations multiphysiques.

comsol.fr/products