

SCIENCE & GASTRONOMIE

La cuisine note à note

Les composés purs que l'on sait isoler ou synthétiser offrent des possibilités de mélanges inédits. À la clef, des goûts nouveaux, qu'il faut apprendre à imaginer.

Hervé THIS

Les primates que nous sommes pâtissons de notre « néophobie alimentaire » : l'évolution a favorisé un comportement qui a permis à l'espèce humaine de proliférer et qui consiste à ne pas manger ce qui est « nouveau », c'est-à-dire ce que nous n'avons pas goûté quand nous étions enfants. Cette néophobie a l'avantage de nous prémunir contre la tentation de manger des produits toxiques, mais elle a l'inconvénient de faire de nous des « réactionnaires gastronomiques » : la meilleure cuisine risque d'être toujours celle de notre enfance !

En réalité, nous sommes doublement enfants. La seconde fois, parce que, paradoxalement, nous ignorons souvent le passé alimentaire de notre espèce (« Tout homme qui ne connaît que sa génération est un enfant », disait Cicéron). Il n'y a pas eu d'âge d'or alimentaire dans le passé, et la cuisine classique n'est pas mieux que la nôtre, même si elle fut exécutée par des Carême, Escoffier, Taillevent, La Varenne. La tradition ? Elle n'est une garantie de rien, en matière alimentaire, et la capacité de primates que nous avons d'éviter les intoxications à court terme n'évite pas les intoxications à plus long terme ; la tradition n'est pas la garantie de la perfection.

Il y a une quinzaine d'années, la proposition de cuisiner avec des composés définis nous a semblé, avec Nicholas Kurti, une provocation. Pourtant, était-elle vraiment insensée ? Puisque nous mangeons des composés quand nous consommons viandes ou légumes, pourquoi ne pas employer ces composés purs, puis des composés qui ne sont pas présents dans les tissus animaux ou végétaux ?

Un continent immense s'ouvre aux gourmands qui iront défricher les nouveaux territoires. Les citoyens n'ont accès qu'à une petite centaine de variétés végétales et à autant de produits animaux : le nombre de combinaisons est donc de l'ordre de 10 000. En revanche, puisque chaque tissu animal ou végétal renferme des milliers de composés différents (en concentrations suffisantes pour avoir un effet sensoriel), la *terra incognita* est environ 100 fois plus grande (si l'on va chercher les composés mineurs, le continent inexploré grandit considérablement).

Oui, mais *hinc sunt leones* (« Ici vivent les lions »), disaient les anciennes cartes, en désignant l'extérieur du monde connu : il y a danger ! Les cuisiniers qui s'aventureront devront être audacieux et prudents.

En attendant, comment seraient des plats composés de composés ? Il n'est pas nécessaire qu'ils soient mous : le caramel, qui s'obtient par simple chauffage de saccharose, durcit quand il refroidit. La caramélisation, d'ailleurs, s'accompagne de la formation de nombreuses molécules nouvelles (hydroxyméthylfurfural, à l'odeur de caramel, dianhydrides de fructose, etc.), ce qui montre que notre compte précédent est bien en deçà de la vérité.

Quels goûts auront les plats obtenus composé par composé ? Celui que l'on voudra en fonction de nos souhaits, car une cuisine ainsi faite sera plus précise : alors que le cuisinier classique n'a qu'une faible possibilité de régler la concentration des composés présents (l'ajout d'un légume, d'un fruit, d'une viande, d'un poisson dans une casserole s'accompagne de l'ajout de tous les composés pré-

sents dans l'ingrédient, sans possibilité de moduler les concentrations), l'emploi de composés purs permet de meilleurs réglages. Il est juste de comparer la cuisine classique à l'emploi, en peinture, de couleurs qui ne seraient pas élémentaires : impossible de faire du jaune par mélange de marron et de violet.

Le goût, alors ? La possibilité de reproduire, si elle existe, est sans intérêt : pourquoi refaire le goût des carottes, des navets, du bœuf ou de l'huître alors que l'on dispose de carottes, de navets, de bœuf ou d'huîtres ? En revanche, si le cuisinier moderne explore les nouveaux territoires, il aura les plus grandes difficultés à imaginer les goûts qu'il pourra obtenir. Les nez de l'industrie des odeurs parviennent péniblement à acquérir la compétence de prévision de leurs mélanges, mais, en cuisine, s'ajoutent la saveur, la fraîcheur, le piquant, la consistance, la température.

Les mets élaborés composés par composés sont réellement inédits, et il faut les goûter pour en avoir le goût. Le cuisinier français Pierre Gagnaire a mis plusieurs mois avant de parvenir à un résultat gustativement et artistiquement satisfaisant. Quel était le goût de ce plat, nommé « Note à Note » ? Vous devrez reproduire le plat pour goûter et le savoir.



Hervé THIS dirige l'Équipe INRA de gastronomie moléculaire au Laboratoire de chimie d'AgroParisTech. Il est aussi directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Acad. des sciences).



Retrouvez les articles de Hervé THIS sur www.pourlascience.fr