

La Transmission de patrimoine, moteur du progrès médical



Organisme indépendant, la Fondation pour la Recherche Médicale agit grâce à la générosité de plus de 400 000 donateurs.
Il existe plusieurs possibilités de soutenir la Fondation : en faisant un don, une donation, une donation temporaire d'usufruit, une succession, en souscrivant une assurance-vie en faveur de la Fondation... **Vous bénéficiez ainsi d'avantages fiscaux*.**
 Depuis 64 ans, la Fondation pour la Recherche Médicale lutte contre toutes les pathologies, sans distinction.
En choisissant d'être à ses côtés vous agissez pour votre santé et celle de vos proches et vous jouez un rôle essentiel dans le maintien, en France, d'une recherche de très haut niveau.

*Pour les personnes assujetties à l'impôt de solidarité sur la fortune (ISF), réduction d'impôt de 75% du don dans la limite de 50 000 euros (loi Tépa). Hors ISF, la réduction d'impôt est de 66% du montant du don dans la limite de 20% du revenu imposable. Si les dons dépassent cette limite, l'excédent est reportable sur les 5 années suivantes.

Depuis sa création par le Pr Jean Bernard en 1947, la Fondation soutient la recherche médicale dans tous les domaines : cancers, maladies neurologiques, maladies infectieuses, maladies cardiovasculaires, maladies des os, maladies du système immunitaire, maladies du sang...

Son Conseil scientifique composé de 32 chercheurs de haut niveau, représentant toutes les disciplines médicales et scientifiques, sélectionne les projets qui seront soutenus.

Chaque année, la Fondation finance, en moyenne, plus de 750 recherches.

La Fondation s'engage à rendre compte de ses activités, met à disposition son rapport d'activité sur son site, envoie ses comptes à l'ensemble de ses donateurs. Ses comptes sont certifiés par un commissaire aux comptes indépendant.



La Fondation pour la Recherche Médicale est agréée par le Comité de la Charte du don en confiance et reconnue d'utilité publique.

**Pour plus
d'informations**

▶ Stéphanie Clément-Grandcourt
Responsable philanthropie
01 44 39 75 96 • stephanie.clement-grandcourt@frm.org

▶ Céline Ponchel-Pouvreau
Responsable libéralités et succession
01 44 39 75 67 • Celine.ponchel@frm.org

FONDATION POUR LA RECHERCHE MÉDICALE, 54 RUE DE VARENNE 75007 PARIS - www.frm.org

Coupon à retourner à **Fondation pour la Recherche Médicale**

- ☐ Je fais un don de.....
- ☐ Je souhaite recevoir, sous pli confidentiel, la brochure philanthropie
- ☐ Je souhaite recevoir, sous pli confidentiel, la brochure sur les legs, donations et assurances-vie

Ces demandes ne m'engagent en aucune façon.

Nom : Prénom :

Adresse : Code postal :

Ville : Téléphone :

SCIENCE & GASTRONOMIE

Pour faire des sablés tendres...

*... il faut cuire la farine. Oui, mais quand ?
Étudions les différents effets de la pyrolyse.*

Hervé THIS



Il est toujours bon de questionner les pratiques anciennes, en cuisine comme ailleurs. Le sujet de cette chronique sera la farine et sa cuisson.

Les « blancs », en cuisine, ne sont pas nécessairement des blancs d'œufs, mais aussi des liquides de cuisson. Appliquons cette acception aux artichauts : on sale de l'eau, on y ajoute le citron avec lequel on a frotté un fond d'artichaut qui a été paré, débarrassé de ses feuilles et de son foin, et qui brunirait si l'acide ascorbique du jus de citron ne venait pas bloquer l'action des enzymes brunissantes. Certaines cuisines traditionnelles ajoutent de la farine dans cette eau de cuisson, nommée blanc. Pourquoi ? Rien ne vaut l'expérience... qui n'a pas montré d'avantage gustatif clair à cet ajout.

Pourquoi les cuisiniers suivent-ils alors les prescriptions anciennes, même quand elles sont inefficaces ? Pourquoi ne testent-ils pas les prescriptions anciennes ? Parce que, sans une théorie chimique et physique pour guider les tests, ils n'ont aucun moyen d'imaginer quels paramètres pourraient être ou non importants.

Ce qui nous conduit à notre sujet du mois : la production de petits gâteaux, les sablés. On sait que la crainte (souvent justifiée), c'est que les sablés soient durs. Car le praticien, face à une recette inconnue (et il y en a des centaines), sans compréhension chimique et physique, n'a aucun moyen de savoir quelle recette donnera le meilleur résultat.

Les sciences, en revanche, conduisent à des résultats qui guident nos actions culinaires. En effet, la farine utilisée, avec du sucre, du beurre, de l'œuf, pour la production de sablés, est faite principalement de gluten

(des protéines) et d'amidon (des polysaccharides de deux types, amylose et amylopectine). Quand on travaille la farine avec un liquide, tel l'œuf (le blanc est fait de 90 pour cent d'eau, le jaune de 50 pour cent), les protéines du gluten se lient en un réseau, qui fait les sablés très durs... et pas sablés.

Autrement dit, pour obtenir des sablés bien sablés, il faut éviter la formation d'un réseau protéique. Comment ? En détruisant les protéines, par exemple par chauffage : si l'on cuit de la farine à sec, dans une casserole, on obtient une farine « torréfiée » qui, additionnée de beurre, œuf, sucre, fait des sablés « parfaits ». Mieux encore : lors de ce traitement thermique, la farine prend un goût puissant, qui hésite entre le champignon, quand la couleur est blonde, et le chocolat, quand la cuisson est plus poussée.

D'ailleurs, est-il alors besoin de cuire le mélange d'œuf, de beurre, de sucre, de farine torréfiée ? En réalité, la cuisson est faite, et sauf à vouloir provoquer la caramélisation du sucre, d'une part, la formation d'hydrogène sulfuré pour donner un goût d'œuf, d'autre part, ce chauffage est peut-être inutile. Idem pour des pâtes à tartes, ou toute autre préparation contenant de la farine !

Ce qui doit aussi nous conduire à comprendre pourquoi la farine torréfiée a un goût de chocolat : mais, au fait, le chocolat n'est-il pas, aussi, une matière végétale que l'on torréfie ? En prenant un peu de recul chimique, on devra considérer que les « réactions de Maillard », qui contribuent à la croûte du pain, au brun du rôti, ne sont pas les réactions dominantes qui donnent du goût aux aliments, loin s'en faut. La torréfaction de la farine n'est pas une réaction de Maillard,

mais s'apparente plutôt à une pyrolyse (la pyrolyse est la décomposition d'un composé organique par la chaleur, sans flamme).

Évidemment le changement de nom, utile pour les puristes, sera jugé secondaire par les praticiens... mais ceux-ci se reprendront peut-être quand ils apprendront que, depuis des années, se publie chaque mois un *Journal of Pyrolysis*, qui rapporte les innombrables études des pyrolyses des divers composés organiques. On ne trouve pas (encore) de considérations sur les sablés dans ce journal, mais la formation de bisques (de crevettes, de langoustines...) est une pyrolyse, et, d'ailleurs, ce sont des composés de type polysaccharidique nommés chitosanes qui contribuent au merveilleux goût de ces potages. Pour les champignons sautés, la pyrolyse des chitosanes est également à l'œuvre, selon la façon dont on cuit, car les champignons, comme les carapaces de crustacés et les cuticules d'insectes, contiennent également des chitosanes.

Exploitions la pyrolyse : à quand les bisques de grillon, de scorpion, de fourmis (lesquelles apporteraient une délicate acidité, en raison de l'acide formique qu'elles produisent) ?



Hervé This est chimiste dans le Groupe INRA de gastronomie moléculaire, professeur à AgroParisTech et directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences).



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