

L'AUTEUR



HERVÉ THIS
physicochimiste,
directeur du Centre
international de
gastronomie moléculaire
AgroParisTech-Inra, à Paris

QUATRE GOÛTS SUCCESSIFS ET PLUS

Conférer de la «longueur en bouche» à des mets, comme pour les vins? Il suffit d'organiser chronologiquement la libération dans la bouche des différents composés sapides et odorants.

Les gourmets le savent: la longueur en bouche est une qualité des vins qui se mesure en «caudalies», ou secondes durant lesquelles une sensation persiste, après la mise en bouche d'une gorgée. Médiocre mesure, d'ailleurs, qui ne tient pas compte du fait que la sensation évolue, mais qui a le mérite de reconnaître les décours de la dégustation. Pour les préparations culinaires, en revanche, on peut s'étonner que rien n'ait été classiquement évoqué alors que, là aussi, le gourmand rêve de faire durer le plaisir.

Passons en cuisine, où les livres sont silencieux à ce propos, où les manuels ne disent rien de l'attaque (les premières sensations que l'on a quand on prend une bouchée) ni des sensations suivantes. Comment organiser la construction des mets en vue de maîtriser ces sensations et, surtout, de les faire durer? Ce mois-ci, je propose une recette avec quatre goûts successifs... mais on pourrait faire mieux.

Commençons par observer qu'un liquide vient immédiatement se disperser dans la bouche et libérer les composés sapides (les composés solubles dans l'eau qui donnent la saveur) dans la salive, tandis que les composés odorants sont rapidement évaporés et montent vers le nez par les fosses rétronasales, à l'arrière de la bouche. C'est une manière simple d'avoir une attaque, même si l'on se souvient qu'il y a bien plus de possibilités: pensons aux vins qui ont de la longueur en bouche, voire qui «font la queue de paon» (c'est-à-dire donnant des vagues de sensations successives).

Imaginons maintenant qu'un élément solide soit trempé dans la sauce liquide, dont il sera tapissé. Cette fois, le liquide périphérique donnera la première sensation, mais la mastication du solide libérera ensuite, bien après, les composés sapides et odorants de ce solide, créant

En dégustant ces loukoums aux noisettes saupoudrés de noix de coco râpée, on ressent en bouche une succession de trois goûts (et consistances) différents.



une seconde vague de goûts.

Pouvons-nous faire mieux? Certainement, car il y a une solide et une liquide. Les gels, dont la cuisine est coutumière, sont des solides qui libèrent très facilement les liquides dont ils sont constitués. Par exemple, fouettions de l'huile (une huile qui aurait du goût!) dans une solution aqueuse où nous avons dissous de la gélatine; nous obtenons une émulsion qui, en refroidissant, gélifie, formant ce que j'avais nommé un «liebig». Et c'est ainsi que si nous plongeons un solide plus dur dans cette émulsion, avant la gélification, puis que nous trempions l'ensemble dans une sauce liquide, après que la gélification a lieu, nous obtenons trois couches: le solide, le liebig et le liquide. En bouche, la libération des goûts se fera dans l'ordre inverse.

DANS L'ORDRE: SOLIDE VITRIFIÉ, SOLIDE, LIEBIG ET LIQUIDE

Trois vagues sur mesure, ce n'est pas si mal, mais quatre? Il faut maintenant recourir à un système qui laisse diffuser les composés encore plus lentement. Au cœur du solide précédent, mettons un solide vitrifié qui, lui, ne libérera que très lentement, après force mastications, les composés qu'il renferme, et le tour sera joué. En pratique, les cuisiniers savent préparer de nombreux systèmes vitrifiés, soit à partir de farine, soit à partir de

sucré (le caramel), mais les possibilités sont nombreuses, notamment si l'on fait sécher une solution contenant des polymères, telles les protéines, comme on s'en aperçoit facilement si on laisse sécher un blanc d'œuf (solution de 10% de protéines dans 90% d'eau): on récupère un verre jaune.

Pourquoi ne pas introduire de telles idées dans les lycées hôteliers? ■



LA RECETTE : BOUCHÉES DU QUATRIÈME ORDRE

- 1 Dissoudre 20 % de poudre de blanc d'œuf dans du vin salé et poivré, et laisser sécher à four très doux.
- 2 Quand ce verre est obtenu, en préparer des éclats, et les mêler à de la viande hachée.
- 3 Cuire très rapidement de petites boulettes de cette mêlée au four à micro-ondes.
- 4 Chauffer un fond de viande avec de la gélatine.
- 5 Quand la gélatine est fondue, y verser, en fouettant, du beurre fondu.
- 6 Tremper les boulettes dans cette émulsion, puis les poser sur une grille pour qu'elles refroidissent; au choix, plonger une seconde fois dans l'émulsion non prise afin d'obtenir une couche de «liebig» plus épaisse.
- 7 Réduire du vin au miroir, l'assaisonner, ajouter un peu de fond de veau corsé, et tremper les boulettes dans cette sauce.