

Innovations en cuisine moléculaire

Raphaël Haumont

¹ICMMO-CFIC, Chaire « cuisine du futur », Faculté des sciences d'Orsay, Université Paris Sud, 91405 Orsay, France

« En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard ».
Escoffier 1907 (Guide culinaire)

100 ans après, la « cuisine moléculaire » entre dans le dictionnaire de la langue française.

La cuisine moléculaire n'est ni une mode, ni une tendance. Cette cuisine innovante n'est en aucun cas en rupture avec la tradition. Voyons simplement cela comme une cuisine de ce début de siècle, utilisant les techniques et les connaissances d'aujourd'hui.

Les avancées scientifiques (Pasteur, Appert,...) ont toujours contribué à faire avancer la cuisine, et il est finalement naturel que cuisiniers et scientifiques s'associent pour aller plus loin et faire différemment. La cuisine moléculaire est moins empirique et demande plus de rigueur, en vue de réaliser des préparations mieux maîtrisées, sur mesure, pour le plus grand respect des produits, -de leurs cuissons et de leurs transformations-, à l'origine de jeux de textures et de températures, d'innovations, et dans le but ultime de procurer des sensations et émotions nouvelles aux clients. En effet, celui qui cherche à comprendre les phénomènes qui se produisent pendant qu'il prépare et associe des produits, pourra prétendre maîtriser, reproduire à l'exactitude, anticiper, et de ce fait aller plus loin : prédire, donc pouvoir créer des choses nouvelles et innovantes: De la cuisine un peu moins empirique, certes, mais plus créative et toujours plus gourmande !

La conférence présentera, démonstrations à l'appui, comment la physico-chimie peut aider à l'innovation en cuisine, mais aussi à répondre aux enjeux de l'alimentation de demain (gaspillage, emballage, déchets etc...). Mousses de fruits effervescences, canette comestible, cryoconcentration, marmelade instantanée, mousse *de* chocolat...à vos éprouvettes, et à vos fourchettes !