

## Transformez, modifiez, cuisinez moléculaire !

**On la voit à la télé, on en entend parler... Mais la cuisine moléculaire, qu'est-ce que c'est ?**

3 questions à... **Sylvain Pfluger**, chef cuisinier à L'atelier des Chefs, à Nantes. La cuisine moléculaire, qu'est-ce que c'est ! ? Il ne faut pas la considérer comme une cuisine à part entière. La cuisine moléculaire, on en fait tous les jours, mais sans s'en rendre compte. Le principe, c'est de changer la matière d'un aliment. On le déstructure, on agit sur son aspect, sa texture, mais surtout pas sur son goût. Pour préparer une île flottante, par exemple, on monte les oeufs en neige : on en change la matière, c'est donc de la cuisine moléculaire. Après, le but du jeu c'est d'évoluer dans la complexité pour réaliser une émulsion d'écrevisse, par exemple, ou des sphérifications (billes de gelée)... À qui s'adresse la cuisine moléculaire ? Les cours que nous donnons à l'Atelier des chefs sont destinés à tous les publics. Pour en faire chez soi, il faut un minimum de bases et aussi un peu de

matériel. Par exemple, pour faire des spaghettis « virtuelles », il faut une seringue. Mais contrairement à l'idée reçue, la cuisine moléculaire ne nécessite pas forcément de produits chimiques. En tout cas, pas plus que ce qui est déjà utilisé dans l'agroalimentaire. Et vous, quelle est votre recette favorite ? Un nid de spaghetti de mangue avec des gambas à l'air de soja. Le petit truc pour réussir sa recette, c'est de savoir mélanger les saveurs : le vinaigre balsamique se marie très bien avec la fraise et la framboise... Les gens ne s'imaginent pas tout ce qu'on peut faire ! **La cuisine moléculaire vous intéresse ? L'atelier des Chefs proposera des cours dès la rentrée. Pour plus d'information sur les dates et les tarifs, [www.atelierdeschefs.com](http://www.atelierdeschefs.com)**