

Abonnez-vous

Accoudé à son plan de travail, Philippe Kratz détaille la recette : «Mélangez 20 cl de jus de melon et une demi-cuillère à café d'alginate de sodium. Versez dans un demi-litre d'eau avec 15 g de chlorure de calcium. Vous obtenez de minuscules perles.» Non, vous n'êtes pas dans un labo de chimie mais dans les cuisines de L'Atelier des Chefs, à Paris. Autour du boss, quinze cuistots du dimanche préparent un caviar de melon. «Les billes ressemblent à des œufs de saumon et éclatent en bouche. Grandiose, pour épater vos convives!» promet le professeur.

Il y a cinq ans, ces techniques étaient l'apanage de quelques étoilés. Aujourd'hui, armé d'un kit de cuisine moléculaire, n'importe qui peut créer des menus qui fument, moussent, crépitent, chatouillent les papilles. Depuis la cuisine nouvelle, on n'avait pas connu pareille révolution! «Et les clients en redemandent», s'enthousiasme Noël Gutrin, le chef du Cristal au Futuroscope de Poitiers (86), où l'on sert un menu futuriste pour moins de 30 euros.



«DÎNER-SPECTACLE», AU FAT DUCK. En février, le chef britannique H.Blumenthal a fermé son trois étoiles, à Londres, durant quinze jours après des intoxications inexplicables.



QUELQUES FRAISES À LA NEIGE CARBONIQUE. Aujourd'hui, avec un simple kit, n'importe qui peut épater la galerie avec des recettes qui fument et font pschitt!

Ouvrant un champ créatif gigantesque, cette popote bizarre fait recette, mais divise plus que jamais. Une querelle des «anciens» et des «modernes». Les premiers défendent le terroir et une certaine idée de la bonne chère. Ils dénoncent surtout l'emprise de la chimie alimentaire sur la haute gastronomie. Une thèse qui s'appuie sur la récente publication en Espagne d'un ouvrage qui a fait l'effet d'une bombe*. Son auteur, Jörg Zipprick, s'attaque au pape de l'avant-garde, Ferran Adria – le chef catalan à la tête d'El Bulli, élu meilleur restaurant du monde, qu'il accuse sans détour «d'empoisonner ses clients». «Dans cet établissement, détaille Zipprick, on emploie de l'azote liquide, des perles d'alginate, de la méthylcellulose, des gélifiants, des carraghénanes... Au-delà de certaines quantités, plusieurs de ces produits sont laxatifs, d'autres allergisants, voire toxiques.»

LE DOSAGE EN QUESTION

Le nouveau Graal du cuisinier moderne serait-il franchement indigeste? En février dernier, le Fat Duck, près de Londres, autre Mecque de la tambouille high-tech, a fermé quinze jours après qu'au moins quarante clients se sont plaints de vomissements et de diarrhées. Sorbet à la sardine, glace aux œufs et bacon, soupe à l'escargot... Et si son chef vedette, Heston Blumenthal, avait un peu trop chargé ses potions?

Dans le camp d'en face, on rigole. Chimiste à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), Hervé This a été le premier, dès 1988, à penser la gastronomie moléculaire comme un moyen de faire progresser la cuisine. Pour lui, «l'avant-garde a de tout temps provoqué l'ire des réactionnaires. Les substances incriminées ne sont pas plus nocives que le sucre. On peut toujours parler des risques du surdosage, mais amusez-vous à avaler une noix de muscade entière, vous ne vous en remettrez pas.»

En réalité, cette guerre des toques estompe l'apport formidable de la

ACIDE TARTRIQUE, AZOTE LIQUIDE... LA CUISINE MOLECULAIRE AU BORD DE L'INDIGESTION

CETTE GASTRONOMIE FUTURISTE, INCARNÉE PAR DE GRANDS CHEFS, POURRAIT NUIRE À NOTRE SANTÉ. LA QUERELLE OPPOSE ANCIENS ET MODERNES. *Par Sébastien Desurmont*



R. ESCHIER/FEDERPHOTO

LA RÉVOLUTION MARXISTE

Thierry Marx travaille avec des scientifiques et des designers afin de «proposer une cuisine d'émotions».

... chimie culinaire en matière d'émotions gustatives et de textures. «Aux sceptiques je fais goûter mon gâteau au chocolat réalisé à l'azote liquide et ils comprennent tout de suite le bénéfice de ce mode de préparation, assène Thierry Marx, le plus novateur des cuisiniers français. S'il s'agit de servir truffes et huîtres à la manière de jadis, quel intérêt?» De son côté, le triple étoilé parisien Pierre Gagnaire a prévu de répondre à la polémique par des pieds de nez dont il a le secret. Le 21 avril, il servira dans son restaurant de Hongkong le premier plat entièrement de synthèse de l'histoire de la gastronomie. «Ce sera bon, très bon», a-t-il promis. ■ s.d.
(*) No quiero volver al restaurante! (Je ne veux pas retourner au restaurant), éd. Akal, 208 p., 15 €.



LE CRISTAL, AU FUTUROSCOPE

Saint-Jacques sur chorizo gélifié, filet de bœuf aux polyphénols de syrah, sphère glacée à la rose, etc. Des prix abordables et des expériences à mener soi-même à table font le succès de ce restaurant où l'on sert 26 000 repas par an. Idéal pour une première fois. Menu à 29,50 €, futuroscope.com

À LA DÉCOUVERTE DE PRÉPARATIONS EXPÉRIMENTALES

POUR OU CONTRE? AVANT DE RÉPONDRE, GOÛTEZ. LES SENSATIONS SONT GARANTIES.

CHEZ LENA ET MIMILE

Dans ce bistrot parisien au décor traditionnel, on maitonne une cuisine plutôt classique. On joue aussi la contreprogrammation avec un menu moléculaire (et succulent) : carottes à l'acide tartrique, foie gras agar-agar de betteraves... Menu : 55 €. chezlenaetmimile.fr

THIERRY MARX

Il électrise le très sage Relais & Châteaux de Cordelle-Bages, à Pauillac (33). Ses spaghettis au ris de veau, cèpes et truffes sont un plaidoyer à eux seuls pour l'innovation en cuisine. De 90 à 175 €. cordeillanbages.com

SANG-HOON DEGEIMBRE

Aurolé de deux étoiles, son restaurant L'Air du Temps, à Noville-sur-Mehaigne (Belgique), mérite vraiment le voyage. Présenté comme le Ferran Adria belge, ce jeune cuisinier milite pour une cuisine d'étonnement. Décoiffant. Menu à 95 €. airdutemps.be

PIERRE GAGNAIRE

L'un des plus grands chefs du monde consulte Hervé This, concepteur de la gastronomie moléculaire, et revendique une «cuisine constructiviste», utilisant la science au profit du goût. De 90 à 260 €. pierre-gagnaire.com



PHOTOS : D. R.

TOUT POUR «MOLÉCULER» À LA MAISON

RECUEIL DE RECETTES

Vingt techniques et inventions dingues, tels le Flambi dijonnaise (caramel de moutarde, flou de chèvre frais) ou les Pims balsam (Gelée de vinaigre balsamique, génoise chocolatée). Petit précis de cuisine moléculaire. d'A. Cazor et C. Liemar, Marabout, 19,50 €.

KIT DU PETIT CHIMISTE

On en trouve dans tous les rayons d'art culinaire. Ceux mis au point par le Futuroscope ou par la société Kalys se déclinent en plusieurs modèles. Testez le pack caviar et perles. À partir de 30 €. <http://gastronomie.kalys.com>

LEÇON DE MAGIE

À l'Atelier des Chefs, le cours de cuisine moléculaire est très court. Plusieurs niveaux : siphon et écumes pour les débutants, perles, spaghettis virtuels et géifiant pour les cordons-bleus. Essentiel pour maîtriser les bases. 72 € pour deux heures. atelierdeschefs.com

LA BIBLE DU MAÎTRE

Trente recettes pour 500 pages. Le propos est d'El Bulli, le chef des portes de son mythe de l'établissement. Une journée à El Bulli de Ferran Adria, éd. Phaidon, 49,95 €.

J.-D. SUDRES/HEMIS



UNE ŒUVRE SIGNÉE GAGNAIRE

Pavé de bar poché à four doux, aux radis croquants. Beau et bon à la fois.