



Explorons les techniques culinaires... pour faire grandir l'art culinaire ! Hervé This

Depuis maintenant 15 ans, chaque mois (sauf juillet et août), un groupe de personnes intéressées par la technique et l'art culinaire se réunit, le lundi, entre 16 et 18 heures, afin d'explorer la technique culinaire », introduit Hervé This Directeur de l'International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-INRA

Est-il vrai que les arêtes des poissons se

**dissolvent, quand on cuit avec de l'oseille ?
Est-il vrai que les viandes piquées perdent plus
de jus ?**

**Est-il vrai qu'un couvercle fait brunir les haricots
verts ? Et un bac de glace garde-t-il mieux le
vert ?**

**Est-il vrai que les choux développent mieux
quand on les congèle avant la cuisson ?**

**Est-il vrai que la peau des cochons de lait est
plus croustillante quand on coupe la tête du
cochon au sortir du four ?**

**Peut-on rattraper une hollandaise tournée avec
une cuillerée d'eau froide ?**

Laver les fraises leur fait-il perdre du goût ?



Chaque mois des séminaires publics et gratuits sont organisés

Chaque mois, nos rencontres, nommées « **séminaires de gastronomie moléculaire** », sont ainsi l'occasion d'explorer rigoureusement des trucs, astuces, tours de main, proverbes... Ce que j'ai proposé de nommer des « précisions culinaires » (et ces prescriptions s'ajoutent aux « définitions », c'est-à-dire au protocole minimal pour obtenir les mets).

Les séminaires sont publics, gratuits, et chacun peut en recevoir un compte

rendu un peu technique en s'inscrivant sur icmg@agroparistech.fr, mais la proposition est ici de donner une présentation plus « conviviale » que de secs comptes rendus.

Plus exactement, les cuisiniers savent que je cherche à faire progresser la technique et l'art culinaire, par des explorations de ces derniers. Il s'agit tout aussi bien de contribuer à rénover sans cesse l'enseignement technique ou artistique (dans la limite de mes moyens) que de contribuer à faciliter le travail technique, afin d'offrir un socle sain sur lequel l'art peut s'ériger. Car j'ai bien compris que le « faire bon » est essentiel, tout comme, pour la peinture, on ne peut imaginer « faire beau » avec des pinceaux qui bavent, ou des couleurs qui ne tiennent pas. La technique est la base essentielle.

Chaque mois des résultats des explorations techniques culinaires seront publiés sur le Journal de Julien Binz

La résolution est donc : ici, au minimum, nous donnerons chaque mois le résultats de nos explorations techniques... même quand il choque. Par exemple, est-il vrai que les viandes piquées perdent plus de jus que les viandes non piquées ? La question a été explorée lors du séminaire de novembre 2015... et nous avons vu qu'il n'y pas de différence de perte de jus, même s'il est vrai que le jus sort par les piqûres. Est-il vrai que les fraises lavées perdent leur goût ? La réponse est non, même après un trempage de plusieurs minutes. Est-il vrai que les cochons de lait sont plus croustillant quand on coupe la tête ? Là, alors que je pensais que non, j'ai été réfuté par l'expérience : oui, les cochons de lait sont plus croustillants... ce qui est important, car on dit souvent que c'est cette peau croustillante qui est le meilleur.

On le voit, nous faisons nos explorations sans parti-pris, avec le moins d'a priori possibles, même quand les résultats des expériences contredisent nos idées intimes. Qu'importe : c'est l'art culinaire qu'il faut contribuer à faire grandir !

A raison d'un article par mois, il y aurait une faible fréquence... mais, d'autre part, je suis fréquemment sollicité par des cuisiniers pour des questions techniques, telles que :

- dans une crème anglaise, peut-on remplacer le lait par du jus de fruit ?

- comment éviter le tranchage d'une crème à laquelle on ajoute du sel ou de l'acide ?
- comment solidifier de l'huile d'olive ?
- comment faire mieux gonfler les soufflés
- comment régler l'acidité d'un plat ?

Pour ces questions, je mets souvent des réponses sur le site du **Centre International de Gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra**, mais c'est là un environnement qui n'est pas familier aux cuisiniers, contrairement au Journal de Julien Binz. De sorte qu'il est sans doute utile de donner, ici aussi, ces indications, parfois sous une forme un peu différente, plus « professionnelle ». Cela sera fait.

Bref, je serai très heureux d'aider mes amis cuisiniers à exercer leur métier le mieux possible. On parlait naguère d' « avancement des techniques et des arts » : l'expression fait vieillotte, mais l'idée demeure.

Vive l'art et la technique culinaires, puisqu'il s'agit finalement de donner du bonheur aux convives !

Par Hervé This

Directeur de l'International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-INRA :

www.agroparistech.fr/

Directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)

Président de la Section Alimentation humaine de l'Académie d'agriculture de France.

Groupe de Gastronomie moléculaire (Laboratoire de chimie analytique, UMR 1145 Ingénierie Procédés Aliment GENIAL)

16 rue Claude Bernard, 75005 Paris.

tel : +33 1 44 08 72 90

Courriel : herve.this@agroparistech.fr

Twitter : @Herve_This ; Skype : hervethis

site : www.hervethis.fr