

## Clovis Darrigan

Publié le 16 mars 2011 à 04h00



Chercheur en chimie physique à l'UPPA, il a fait découvrir la cuisine moléculaire à Lembeye. page 17

## Lembeye: une drôle de cuisine

Publié le 16 mars 2011 à 04h00

Mis à jour à 10h30



Après l'expérience, vient l'heure de la dégustation. © jean-pierre lagarde

La cuisine moléculaire sur la table du collège et des Lembégeois.

Gastronomie moléculaire, que se cache-t-il derrière ce nom bien pompeux ? C'est ce que Clovis Darrigan, maître de conférences en chimie physique à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, au laboratoire IPREM (CNRS/UPPA) a expliqué, en journée aux élèves de 5e du collège du Vic-Bilh et, le soir, au public.

Au Pays du bien vivre et au coeur du terroir vic-bilhois, cette gastronomie, sortie tout droit des laboratoires de chimie, semblait quelque peu incongrue, voire déplacée. Pourtant, rendue célèbre par le chimiste Hervé This, elle est de nos jours reprise par de nombreux chefs dans des restaurants haut de gamme.

### Du caviar virtuel

En présentant cette cuisine moderne, Clovis Darrigan a voulu illustrer et faire comprendre comment des phénomènes physiques et chimiques peuvent aider à imaginer et créer de nouvelles sensations gustatives. Car s'il est possible d'user et d'abuser d'additifs « chimiques », pour modifier les couleurs, relever le goût ou changer la texture des aliments, il est tout également possible de créer de nouveaux mets sans avoir besoin de produits synthétiques pour rester dans une cuisine plus « naturelle ». Petits et grands Lembégeois ont assisté à la création du caviar virtuel, de la glace avec la crème anglaise du chef du collège Claude Maurin, des meringues à l'azote liquide. Ensuite, ils ont bien sûr goûté à tous les plats. Et les avis étaient très partagés en fin de séance... La cuisine et les astuces de grand-mère ont encore de beaux jours devant eux !

### ====> Jeux de cuisson et réaction

La cuisine moléculaire fait appel à des jeux de cuisson, des réactions entre les ingrédients, des combinaisons de texture, des techniques d'extraction et de concentration. Modéliser les pratiques culinaires pour améliorer les recettes en comprenant et en décortiquant la nature des aliments, les processus de cuisson, en utilisant les nouveaux instruments et nouveaux ingrédients et en s'inspirant des plats classiques pour en inventer des nouveaux, mais aussi, et surtout pour les collégiens et lycéens, vulgariser la science par le biais de la cuisine.