



La cuisine note à note

En douze questions souriantes

HERVÉ THIS

« *La prochaine grande tendance culinaire mondiale* »

Quelle est l'origine de cette odeur merveilleuse et familière qui caractérise de nombreux champignons et dans laquelle on retrouve à la fois du champignon, du sous-bois, de la forêt profonde et humide... ? Un composé au nom étrange, le 1-octène-3-ol. Pourquoi ne pas tenter de s'en servir en cuisine, tout comme on utilise une épice ? Et le limonène, avec sa merveilleuse odeur fraîche, qui rappelle les citrons, les oranges... ? Et le sotolon, à l'odeur de noix, de curry, de fenugrec, de vin jaune... ? Etc.

Ces composés et bien d'autres, que l'on sait isoler ou synthétiser, enrichissent les étagères de la cuisine, à côté de l'eau de fleur d'oranger, de la noix de muscade, du gingembre... Et pourquoi ne pas se livrer à des mélanges de deux de ces nouveaux alliés culinaires ? Puis de trois, puis de quatre... C'est cela la "cuisine note à note": la réalisation de mets à partir de composés purs, mélangés habilement.

La révolution culinaire est en marche. A la clé, des mets inédits, des goûts nouveaux et une infinité de possibles pour des cuisiniers créatifs. Nos fruits, légumes, viandes et poissons céderont-ils la place à des composés purs ? La cuisine note à note prendra-t-elle le pas sur la cuisine traditionnelle ? Le débat est lancé.

Hervé This dirige le Groupe INRA de Gastronomie moléculaire à AgroParisTech, et il est directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences), membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, conseiller scientifique de la revue *Pour la Science*. Il est l'auteur de nombreux livres sur la gastronomie moléculaire, discipline dont il est le co-inventeur.

Relations presse : Susan Mackie
Tel : 06 30 58 77 78
Susan.mackie@editions-belin.fr