

## Ça vient d'avoir lieu!

Le 26 janvier 2011, à Paris, au cours d'une soirée organisée par la société *The Dow Chemical Company*, partenaire officiel de l'Année Internationale de la Chimie (lancement à l'UNESCO le lendemain matin), l'équipe de *Potel & Chabot*, sous la direction de Jean-Pierre Biffi, avec la participation de son sous-chef Francisco Bouza, servait aux personnalités invitées un menu d'exception à savoir : un menu de "Cuisine Note à Note", commenté par Hervé This, chimiste INRA à *l'AgroParisTech*.

La "Cuisine note à note" est une nouvelle forme de cuisine, destinée à remplacer la cuisine moléculaire. Elle n'a pour l'instant été pratiquée que par Pierre Gagnaire, le 24 avril 2008 à Hong-Kong, pour un plat, par Hubert Maetz et Nadine Kuentz, à Strasbourg, pour deux plats présentés aux Journées scientifiques franco-japonaise, par des professeurs du Cordon bleu de Paris lors d'une soirée privée pour les auditeurs des Hautes Etudes du Goût.

Cette fois, Jean-Pierre Biffi et son équipe ont servi le menu suivant :

<p>Tapioca d'huîtres, Bavarois mousse d'amylopectine, tapioca citron vert Gelée d'eau de mer, crème d'huîtres et cristal de vent</p> <p>-</p> <p>Soufflé de homard, Sauce Wöhler et gelée d'agar à la framboise</p> <p>-</p> <p>« Fibré » de bœuf et carottes, Cappellini, tonnelets de carottes, Joue de bœuf à jus brun</p> <p>-</p> <p>Eruption à la poudre de cassis, Boule cassis</p> <p>-</p> <p>Pain à la graine de courge Miche Potel</p> <p>Service du café « Nespresso » et « Mariage Frères »</p>
--

Ces plats n'étaient pas faits directement de viandes, poissons, légumes ou fruits, mais de composés (pas des "produits chimiques" : l'eau, le saccharose, ou sucre de table, l'éthanol, etc. sont des composés) extraits de produits végétaux ou animaux, notamment par lyophilisation, osmose inverse, séchage, etc.

Quelques définitions utiles :

La gastronomie moléculaire est la branche de la chimie physique qui cherche les mécanismes des phénomènes qui ont lieu lors des transformations culinaires.

La chimie est une science qui cherche les mécanismes des réarrangements d'atomes, ce que l'on nomme un peu abusivement des "réactions chimiques". A noter qu'il n'y aura jamais de chimie en cuisine, tout au plus des composés de synthèse... si les cuisiniers décident d'en utiliser.

La cuisine moléculaire est une forme de cuisine, une tendance, qui consiste à utiliser de "nouveaux" outils, ingrédients, méthodes.

Par exemple, les sondes à ultrasons font des émulsions (pensons mayonnaise, par exemple) en quelques instants ; l'agar-agar fait des gels de consistance différente de celle des gels de gélatine ; le chocolat chantilly est une mousse de chocolat, sans oeufs.

Cette cuisine est en train de disparaître, non parce que l'on s'en lasse, mais parce que la rénovation technique de la cuisine est bien entamée. C'est notamment pour cette raison qu'il est temps de passer à la suite, à l'exploration de nouveaux territoires. Voici une raison pour lesquelles il est intéressant de bien considérer...

**La cuisine note à note est la forme de cuisine qui utilise des composés pour élaborer les mets : tel le musicien qui utilise un synthétiseur au lieu d'un piano ou d'une flûte, le cuisinier doit alors construire consistances, couleur, saveur, odeur, sensations trigéminales, formes...**

**Et, le 26 janvier 2011, le repas servi fut merveilleusement bon!**

