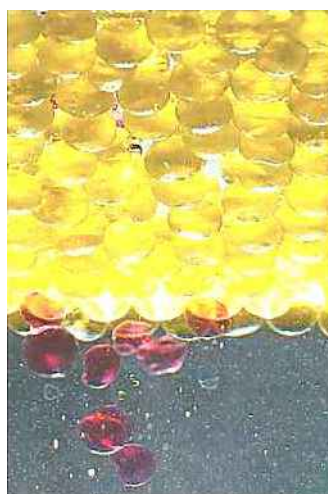


## L'HISTOIRE

# Quand la cuisine entre dans le Laboratoire

Lorsqu'ils se rencontrent, que peuvent bien se raconter un chef étoilé et un physicien spécialiste de la science des particules ? Réponse: ils parlent notamment de « cuisine moléculaire », cette discipline née il y a une dizaine d'années. Mais pour en savoir plus il faut aller au Laboratoire. Ouvert l'an dernier à Paris, à l'initiative du chercheur et écrivain franco-américain David **Edwards** il tient à la fois de la galerie d'art et du lieu de création. Objectif : faire se rencontrer des artistes et des scientifiques autour de projets innovants dans le cadre d'une démarche baptisée « Artscience ». L'exposition, qui vient d'ouvrir, est le résultat du travail du cuisinier Thierry Marx et du physicien Jérôme Bibette. Ce dernier est spécialiste des colloïdes, ces substances contenant en suspension des particules suffisamment petites pour que le mélange soit homogène. Partisan de la destruction des aliments, Thierry Marx voulait trouver un moyen d'isoler les saveurs en les enfermant dans de minuscules billes (photo). Une quête que poursuit aussi Ferran Adrià, le fameux chef du restaurant El Bulli, en Espagne. « *Nous avons utilisé des techniques employées dans la pharmacie, mais qui ne l'avaient jamais été dans la cuisine* », explique Jérôme Bibette. Une technique d'encapsulation a été mise au point, offrant une



Bruno Cogez

membrane si fine (centième de millimètre) qu'elle n'altère pas le goût de l'aliment contenu à l'intérieur. Thierry Marx et Caroline Naphegyi, la directrice artistique, ont ainsi imaginé un parcours au cours duquel les billes de saveur sont produites sous les yeux des visiteurs qui les dégustent ensuite. Une autre salle permet de comprendre la technologie mise au point par Jérôme Bibette et son équipe. Les visiteurs sont également invités à essayer le Whif, un nouveau concept de dégustation (arôme chocolat ou pain d'épice) sous forme aérosol. Une idée mise en œuvre par David Edwards en collaboration avec des étudiants de Harvard et qui a fait l'objet d'une demande de brevet.