

02/05/2012 13:13:00

Un spray pour "sensation d'ivresse" sans les effets néfastes de l'alcool

PARIS, 2 mai 2012 (AFP) - Le designer français Philippe Starck et un scientifique franco-américain, David Edwards, ont mis au point un petit aérosol qui permet de ressentir en un coup de spray "une sensation d'ivresse" sans les effets néfastes de l'alcool, présenté lors d'une exposition à Paris.

Baptisé "Wahh Quantum Sensations", ce petit aérosol commercialisé 20 euros "ressemble à un bâtonnet de rouge à lèvres". Une pulvérisation suffit à ressentir "une ivresse de quelques secondes", selon ses concepteurs.

Une pulvérisation libère 0,075 ml d'alcool, quantité minimum pour que les microparticules stimulent le cerveau et offrent de vraies sensations au palais, soit "un quantum d'alcool", sans risque d'alcoolémie. Un verre d'alcool contient de 40 à 60 ml d'alcool. Il faudrait presque 1.000 pulvérisations pour obtenir les effets d'un verre d'alcool, selon les scientifiques qui ont conçu l'aérosol.

"Il contient seulement 2 ml (eau, alcool, arômes) ce qui est infime. Et pourtant, il libère jusqu'à 21 pulvérisations. C'est réellement un spray alimentaire nouvelle génération. Cela augure un développement vers d'autres formes de nutrition", explique, dans un communiqué, David Edwards, scientifique et professeur à l'université d'Harvard.

"La question est comment se faire du bien sans se faire du mal. Wahh est une alternative qui propose l'idée d'ivresse sans ses effets néfastes", commente Philippe Starck.

Le Wahh est né de la rencontre entre les deux hommes. David Edwards a créé en 2007 le "Laboratoire" à Paris, lieu d'art et de design aux frontières de la science, espace d'exposition et de "dégustation", où sera présenté le Wahh mercredi soir et où une exposition lui est consacrée de jeudi au 22 juillet.

Avant le Wahh, M. Edwards a mis au point le "Whif", en 2008, autre petit aérosol de la taille d'un cigare vendu (entre 1,80 et 3,99 euros) à 400.000 exemplaires dans le monde, qui permet de ressentir les "saveurs" du chocolat, du café et du thé, selon une porte-parole du "Laboratoire", qui comprend également une boutique et un bar de dégustation.

A suivi en 2009/2010, le "Whaf", "un générateur de nuages de saveur" provenant de mélanges liquides confectionnés par l'utilisateur (du martini à la tarte au citron...) et généré grâce à un système à ultrasons intégré dans une carafe, développée avec le designer culinaire Marc Bretillot. Le nuage se déguste à l'aide d'un verre et d'une paille spécifiques. L'ensemble est vendu 129 euros.

ls/jca/