

GOÛT

Ces drôles d'aliments nés au Laboratoire

Créé en 2007 par l'Américain David Edwards, prof de Harvard installé en France, le Laboratoire a l'ambition de rapprocher l'art et la science. Situé à Paris, il est surtout prolifique en surprenantes innovations alimentaires. On a testé.

Vapoter de la tarte aux fraises. On verse le liquide dans l'objet au look de carafe high-tech (dessiné par le designer Marc Bretilot) et on branche sur le secteur. Quand le nuage de vapeur est assez épais, on aspire à l'aide d'une pipette en verre. « L'idée est de créer une cuisine aérienne », dit David Edwards. Le Whaf est sorti il y a un an et il a convaincu des chefs. Des barmen mais aussi des experts en produits très aromatiques, comme le café ou les alcools. » **Verdict** : surprenant, ce goût immatériel de tarte à la fraise (ou, autre test, de café) ! Mais tout de même un peu frustrant.

Aspirer le café en poudre. Le Whif (de whiff : odeur, en anglais), lancé il y a 18 mois, était la première création du Laboratoire. Le principe : on aspire un nuage de nanoparticules de café ou de chocolat. Le concept a évolué en deux produits : le RE (l'étui est en aluminium et on le charge avec des capsules biodégradables), et l'Aeroshot, entièrement mangeable dans sa version chocolat. « Les particules tombent dans la bouche, il y a le goût, le plaisir et les nutriments. Mais sans aucune calorie », commente le scientifique. **Verdict** : hormis l'impression de se faire un shoot de produit décongestionnant, c'est plutôt agréable au goût.

Manger l'emballage. Avec les Wikicells, le principe est de remplacer l'emballage par une coque faite de coco, de calcium et d'alginate, lavable et mangeable. « On se rapproche des formes alimentaires naturelles, sur le modèle des fruits ou des légumes. » Parmi les dernières créations, les Wikipears, contenant de la glace. Effectivement, même si la



David Edwards et le Whaf, générateur de nuage aromatique.



Les Wikipears, des mini-portions dont l'emballage se croque.

glace fond, le produit ne fuit pas. Le principe va être lancé dans la grande distribution aux États-Unis, via la filiale de Danone Stonyfield. **Verdict** : c'est vraiment bon.

Gober du yaourt. D'autres Wikipears sont des mini-portions de yaourt, enfermées dans une « peau » souple. On lâche la chose dans la bouche, on ferme bien et on mâche. « À consommer comme un snack, en contrôlant les calories, souligne David Edwards. Prochainement, nous allons ajouter des vitamines, des micronutriments et des probiotiques dans la peau. » **Verdict** : rigolo et pas mauvais. Le Laboratoire travaille avec des ONG en Afrique pour adapter son système à

la distribution de « portions d'eau », avec un emballage comestible et riche en nutriments.

Textoter des arômes. C'est encore un prototype. L'Ophone se présente sous la forme d'un tube, chargé de mini-capsules d'arômes. Connecté à un smartphone et commandé par une appli, il peut diffuser des odeurs qu'on nous aura « envoyées » par texto. « Aujourd'hui, nous avons seize arômes différents, que l'on peut mélanger par deux ou quatre : fleurs, café, chocolat, Paris (!)... Dans la prochaine génération, on pourra générer 50 000 combinaisons d'arômes », assure David Edwards, qui verrait bien ce concept,

miniaturisé, s'intégrer dans des tablettes ou même dans des vêtements. **Verdict** : on doute quand même.

Et ça se trouve où ? Tous ces étranges aliments et dispositifs (à part l'Ophone) sont déjà en vente (dans la boutique du Laboratoire, rue de Bouloi, à Paris) ou en ligne. Pas forcément hors de prix, (2,25 € l'Aeroshot, 2,50 € la Wikipearl) mais l'expérience est plus ludique qu'alimentaire... « En créant l'avenir, on démarre toujours dans un contexte assez élitiste et ludique, se persuade David Edwards. Toutes les grandes ruptures technologiques des dernières années sont venues du jeu. »

Philippe RICHARD.



Le RE...



L'Ophone.

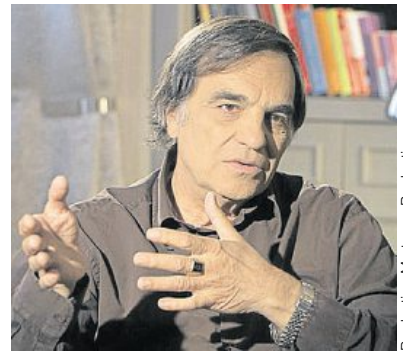
CE SOIR À LA TÉLÉ

L'adolescence, une période trouble

Quitter sa vie d'enfant pour devenir adulte peut être rude. En témoigne *La fureur adolescente*, un documentaire très instructif de France 3, en immersion dans les services de pédopsychiatrie de plusieurs hôpitaux français. À la rencontre d'ados en pleine crise, fragiles ou en colère et qui cherchent leurs limites.

Le mal-être peut prendre plusieurs formes, parfois extrêmes : isolement, violence, déscolarisation, scarifications, tentative de suicide, anorexie... Cette « tempête intime » est décryptée par des pédopsychiatres : Marcel Rufo, à l'hôpital Salvator de Marseille, Xavier Pommereau, au centre Abadie (Bordeaux), ou encore Corinne Blanchet, spécialisée dans les troubles du comportement alimentaire à la Maison de Solenn (Paris).

À l'écoute des parents et des jeunes, ils permettent de comprendre



Le pédopsychiatre, Marcel Rufo.

la différence entre le simple écart de conduite et la rupture. Un documentaire bien mené, des témoignages touchants et effrayants à la fois.

Anne-Claire DALMONT.

France 3, 23 h 30.

Un journal des grands pas si sérieux

Au menu de l'émission *Le Grand Journal* de lundi dernier : débat sur la fin de vie, pénalisation des clients de prostituées, violence dans les tribunes de foot et l'album *Post Mortem* de Guillaume Depardieu. Le tout avec des chroniqueurs pointus et des invités appropriés : Najat Vallaud-Belkacem, Julie Depardieu, les présidents des clubs de Saint-Étienne et Nice...

Ajoutons un Antoine de Caunes qui prend de l'assurance, malgré quelques longueurs dans les transitions, une cuillerée d'« humour Canal », et une bonne dose de créativité. Dommage que la recette soit polluée par de fausses bastons vulgairement amenées. Des oreillers ont même été distribués au public. Bonjour la spontanéité...

À la dégustation, on se dit que, quand même, ça donne un « prémâchage » de l'actu efficace et divertissant, même si, pour creuser les sujets, on passera sur *France 5*.

Son petit frère *Le Petit Journal* (à 20 h 25) a désormais son propre



Antoine de Caunes.

plateau. Les sujets de l'équipe de Yann Barthes sont rodés : ratages, décryptages, bugs... Chez les stars, les politiques, dans les médias. Leur créneau ? Aller chercher la petite bête que personne n'a vue. Et ça marche.

Capucine LANGLAIS.

Du lundi au vendredi, à 19 h 05 sur Canal+. En clair.

Vous aurez tout le temps de l'admirer après.



www.volkswagen.fr

Nouvelle Golf
À partir de
15 490 €⁽¹⁾

SOUS CONDITION DE REPRISE

En novembre uniquement, ne ratez pas les Packs Technologiques Golf⁽²⁾ à prix exceptionnel.

Découvrez notamment

le Pack Drive Assist I⁽³⁾ avec :

- Système de RadioNavigation tactile
- 'Front Assist'⁽⁴⁾ • Régulateur de vitesse adaptatif 'ACC' • Système téléphone main-libres 'Coupler Box'

Volkswagen recommande Castrol EDGE Professional

Volkswagen Group France - s.a. - R.C.S. Soissons B 602 025 538

(1) Prix TTC conseillé au tarif du 03/10/2013 mis à jour au 01/11/2013 de Golf Trendline 1.2 TSI 85 3 portes, remise exceptionnelle Volkswagen de 1000€ TTC et reprise Argus® + 1500€ TTC sur votre ancien véhicule déduites (cf. volkswagen.fr). Pour les véhicules hors cote Argus®, reprise de 1500€ TTC. Offre réservée aux particuliers en France métropolitaine non cumulable avec toute autre offre en cours, valable pour toute commande du 01/11/2013 au 31/12/2013 dans le réseau participant. (2) En option selon modèles et finitions (indisponibles sur Trendline) pour toute commande du 01/11/2013 au 30/11/2013. (3) Pack d'options uniquement disponibles sur la finition Confortline. (4) Front Assist : Système de surveillance de l'environnement frontal. **Modèle présenté** : Golf Carat 1.6 TDI 105 BVM5 5 portes avec options jantes 18" 'Durban' (890€ TTC), projecteurs bi-xénon directionnels (1490€ TTC) et toit ouvrant panoramique (990€ TTC) au prix TTC conseillé au tarif du 03/10/2013 mis à jour au 01/11/2013 de **29 090 €**, remise exceptionnelle et reprise déduites. **Das Auto** : La Voiture.

Cycles mixtes de la gamme Golf (l/100 km) : de 3,2 à 7,1. Rejets de CO₂ (g/km) : de 85 à 165.



Das Auto.