

TGV magazine

133

AVRIL 2011

RETROUVEZ
LES INFOS SNCF
PAGE 89



Anna Mouglalis,
drôle de fille

Unesco, gardien
du patrimoine

James Franco,
portrait d'un
touche-à-tout



L'INNOVATION A DU GOÛT

Si culinaire rime désormais un peu partout en Europe avec innovation, pas sûr que notre gastronomie hexagonale, inscrite au patrimoine de l'Unesco, suive le mouvement.

Ferran Adrià l'a annoncé au monde entier : son restaurant de Roses, le fameux *El Bulli*, fermera ses portes en juillet 2011 pour rouvrir d'ici à trois ans sous la forme d'un lieu de recherche culinaire pour les professionnels. Ce que l'on sait moins, c'est que le chef catalan a déjà initié, il y a sept ans, un centre de recherche dans les environs de Barcelone. À Sant Fruitós de Bages, la fondation Alicia - Ali pour alimentaire et cia pour science - a, en effet, été développée sous l'impulsion du chantre de la cuisine créative et du cardiologue Valentin Fuster dans le cadre d'une infrastructure soutenue par la région de la Catalogne. Là, Alicia se destine autant à la recherche culinaire qu'à celle tournée vers la diététique et la nutrition. Deux départements, encadrés par des scientifiques et des professionnels de l'alimentaire, qui accueillent autant un public scolaire que M. et M^{me} Tout-le-Monde désireux de savoir comment manger équilibré. Mais surtout des chefs soucieux de mieux comprendre les aliments et leur potentiel de transformation à même de créer de nouvelles sensations en bouche. Alors, des chefs espagnols, mais aussi des pays étrangers, viennent repousser les limites d'un savoir jusqu'alors souvent transmis de manière empirique par les aînés pour trouver des explications scientifiques à des sujets très concrets : quelle huile pour quelle friture, comment et pourquoi cuire tel fruit à telle température, quelle évolution une viande subit-elle en cuisant ? La prestigieuse université d'Harvard a d'ailleurs été sensible à ce programme et a invité la fondation Alicia à dispenser un cours, désormais reconduit chaque année.

Mais qu'en est-il à la fondation en ce qui concerne les recrues françaises ? On préfère nous esquisser un sourire pour signifier qu'il n'y en a pas. Pourtant, la frontière n'est pas loin, et les expérimentations des chefs espagnols ont fait suffisamment grand bruit pour qu'aucun professionnel n'ignore ces innovations. En France, la

majorité des écoles hôtelières semble plutôt camper sur les positions d'un enseignement très technique, comme on le dispense depuis des décennies. Et l'innovation en cuisine vient, finalement, de champs créatifs extérieurs. Depuis maintenant une douzaine d'années, le design a, en effet, multiplié les tentatives de collaboration avec la cuisine. Au point qu'une école d'art et de design, l'Esad, à Reims, a créé une section de « design culinaire ».

Design culinaire

C'est le designer Marc Brétilot qui a su imposer cette vision : le design concerne autant le mobilier que l'alimentaire. Non pas simplement en imaginant des nouveaux outils : casseroles, poêles ... mais en considérant les produits du terroir comme une matière à façonner selon un projet nouveau et précis. En témoigne actuellement une exposition au Lieu du design à Paris, qui expose ces fameux « objets » culinaires qui revisitent autant les textures et les propriétés des aliments que les usages et le contexte pour les ingérer. Ou encore un récent ouvrage, cosigné par le designer Stéphane Bureaux et la critique culinaire Cécile Cau, recensant nombre de projets de design qui, de la pâtisserie au buffet de traiteur, génèrent de nouvelles sensations. Alors, peut-être que le fait d'avoir vu les Bourse d'or, d'argent et de bronze attribués cette année à trois Scandinaves - la nouvelle terre promise de la cuisine hypercréative - tandis qu'aucun Français n'était, pour la première fois, sur le podium aidera à faire comprendre à nos gardiens du temple culinaire qu'une page de l'histoire est en train de se tourner.

OLIVIER RENEAU

Fondation Alicia. Net : alicia.cat
Food Design, aventures sensibles, jusqu'au 30.4. Le lieu du design,
 74, rue du Faubourg Saint-Antoine (Paris XII). Net : lelieududesign.com
Design culinaire, éditions Eyrolles, 206 pages, 35 €.