



Interview de Thierry Marx, parrain de la Fête de la science

Que pensez-vous de cette initiative qui invite les élèves et les étudiants à découvrir la science à travers leur repas ?

« Je trouve cette initiative passionnante. Faire découvrir la science à travers le repas est une excellente façon de donner le goût des sciences aux jeunes. La science nous entoure en permanence : elle nous permet d'innover, de progresser et d'imaginer le monde de demain.

Pendant longtemps, on a opposé tradition et innovation. Pourtant, Auguste Escoffier, l'un des plus grands cuisiniers du XX^e siècle, avait compris qu'il fallait s'appuyer sur les sciences. Il a notamment travaillé avec le chimiste Louis-Camille Maillard, dont les recherches ont fait évoluer la cuisine. Le dialogue entre artisans et scientifiques est une formidable source d'innovation. »

Concrètement, comment la science influence-t-elle votre cuisine ?

« J'utilise la science pour maîtriser les cuissons, les textures, les émulsions, des cryoconcentrations... Dans notre laboratoire de recherche en collaboration avec des scientifiques, nous développons par exemple des gélifications instantanées et naturelles avec des pectines de fruits.

Elle nous permet aussi de comprendre pourquoi certains aliments se marient si bien entre eux, en révélant les molécules qu'ils ont en commun. Je n'aurais pas imaginé que certaines molécules présentes dans le chocolat soient compatibles avec celles du concombre. C'est là que ça apporte un peu plus de créativité. »

Pouvez-vous nous partager une expérience étonnante ?

« J'ai une recette impressionnante de gélification instantanée à partir de la peau d'un agrume. Au contact d'une eau riche en calcium, un liquide comportant la pectine de la peau d'agrumes réagit à froid et se transforme en quelques secondes en une gelée que l'on peut tartiner.

Le biomimétisme nous apprend énormément : en observant la nature et les propriétés des végétaux, comme la peau des agrumes, on découvre des phénomènes qui ouvrent de nouvelles perspectives pour la gastronomie de demain. »