

Un physicien dans la cuisine



12:17

Les origines hongroises de la gastronomie moléculaire

Bien que la gastronomie moléculaire ne figure pas encore à la carte des restaurants hongrois, c'est à un scientifique magyar, Miklós Kürti, que l'on doit les premières expériences de cette approche culinaire avant qu'elle ne devienne l'une des tendances branchées de la gastronomie quelques années plus tard.

Prenons un rôti de porc, injectons-y délicatement du jus d'ananas frais à l'aide d'une seringue et épiçons la viande selon notre goût avant de la mettre au four. La recette est très simple puisque c'est la broméline, des enzymes présentes dans l'ananas et qui ont pour propriété de digérer les protéines, qui fait le reste du travail. La viande devient ainsi très vite tendre et savoureuse tandis que sa peau reste croustillant .

C'est ainsi que, en 1969, le physicien Miklós Kürti (Nicolas Kurti) a démontré à son public l'importance de la science dans la cuisine. Cette présentation intitulée Un Physicien dans la Cuisine a contribué à fonder la discipline scientifique (puis culinaire) nommée gastronomie moléculaire. Cette approche, rendue célèbre par quelques chefs et restaurants de luxe, se base sur des phénomènes physiques et chimiques lors de la transformation des ingrédients. «Il est triste que notre civilisation soit capable de mesurer la chaleur de l'atmosphère de Venus alors qu'il

n'est pas conscient des phénomènes qui opèrent lors de la préparation d'un soufflé», soulignait Miklós Kürti.

Miklós Kürti, co-fondateur de la gastronomie moléculaire, était toutefois plus connu en tant que physicien pour ses recherches relatives au zéro absolu, soit la température la plus basse qui puisse exister dans l'univers, une mesure à la fois théorique et inaccessible. C'est dans les années 1920 qu'il quitte sa Hongrie natale, fuyant les premières lois antisémites qui limitaient l'accès des juifs à l'enseignement supérieur. Comme bon nombre de ses compagnons, Kürti a choisi de poursuivre ses études à Paris et à Berlin. Il a ensuite gagné Oxford où il a participé au programme britannique du développement de la bombe atomique.

Ses recherches ont commencé à s'orienter vers la gastronomie moléculaire en 1969 suite à une présentation qu'il donna en hommage au comte de Rumford, Sir Benjamin Tomphson, Un Physicien dans la Cuisine. Au XVIIIe siècle, ce dernier, inventeur et fondateur de l'Institut de recherche scientifique la Royal Institution of Great Britain, avait publié ses recherches sur les bases scientifiques de la gastronomie. Se référant à Rumford, Kürti a par exemple démontré comment on pouvait mesurer la température de la viande rôtie à l'aide d'un thermomètre spécial. Ainsi pouvait-on connaître sa cuisson sans même la sortir du four.

Ses expériences ont pris une tournure plus sérieuse lorsqu'il a rencontré le physico-chimiste français Hervé This dans un restaurant du Quartier Latin à Paris en 1985. C'est avec lui qu'il créera, quelque années plus tard, la discipline scientifique nommée gastronomie moléculaire et physique. Ils s'entendaient très bien bien que leurs approches furent différentes. Kürti voulait introduire plus de physique dans la cuisine tandis que This préférait analyser les effets scientifiques des processus décrits dans les vieilles recettes et techniques culinaires. Ils ont toutefois mené plusieurs expériences communes. Ils ont ainsi découvert que c'est la réaction Maillard, la réaction d'acides aminés en présence de certains sucres durant la cuisson, qui est responsable du bon goût de la croûte du pain ou de la bière brune.

Après le décès de Kürti en 1998, This a continué la révolution gastronomique en publiant une dizaine de livres, des centaines d'articles. Il participe régulièrement à des programmes télévisés en montrant par exemple comment le nitrogène liquide peut contribuer à la préparation de la glace parfaite ou comment transformer le café en caviar...

Judit Zeisler

La vie de Miklós Kürti en quelques dates

1908 Naissance à Budapest

1926 Quitte la Hongrie et commence à étudier à la Sorbonne à Paris

1931 Finit sa thèse doctorat à Berlin avant d'enseigner en Allemagne

1933 Commence à travailler dans le Laboratoire Clarendon à Oxford

1940-45 Participe au programme britannique de développement de la bombe atomique

1945 Commence à enseigner la physique à l'Université d'Oxford

1965-1975 Devient vice-président de la Royal Society of Great Britain

1969 Donne une conférence intitulée Un Physicien dans la Cuisine

1985 Rencontre Hervé This

1993 Première conférence de Gastronomie moléculaire et physique

1998 Meurt en Grande Bretagne

- 10 vues

Catégorie

Agenda Culturel