

Gastronomie moléculaire et Cuisine sensorielle

Un article paru dans la Nouvelle République le 01 février 2015.

Atelier réalisé le 31 janvier 2015 à la maison de l'environnement de Joué-Lès-Tours.

Atelier de cuisine pour découvrir de nouveaux outils, utiliser des produits de saison et comprendre la cuisine par la chimie et appliquer la chimie par la cuisine.



Une douzaine de participants à l'atelier pour découvrir les sens dans la culture culinaire.

Une pincée de chimie en cuisine sensorielle

La salle de la Maison communautaire de l'environnement ressemblait hier à la cuisine d'un grand restaurant avec la douzaine d'amateurs, équipés de tabliers verts, qui participaient à l'atelier de cuisine sensorielle proposé par l'association Pincée de sens. Partagés en trois groupes, les participants femmes, hommes, et même deux enfants, s'affairaient dans la préparation de différentes recettes mettant en évidence la sensibilisation aux perceptions sensorielles. « L'objectif de cet atelier est de faire découvrir l'évaluation sensorielle, l'odeur, la saveur la couleur, la texture, l'aspect visuel, et la manière de les intégrer dans la préparation de nos recettes, en expliquant les réactions chimiques. C'est ainsi que l'on peut jouer pour avoir de la couleur, le chou violet devient rouge en ajoutant du vinaigre, ou bleu si on incorpore du bicarbonate de sodium. Désormais, avec nos connaissances scientifiques, on peut utiliser de nouveaux outils pour découvrir de nouvelles recettes ou améliorer des anciennes », commente Yannick, qui animait cet atelier en compagnie d'Élise. Les groupes préparaient différentes recettes en intégrant ces principes : salade de chou en deux teintes, soupe thaïlandaise avec notamment un ajout de citron bergamote, de citronnelle, de galanga ou gingembre, ou encore marmelade potimarron avec du jus de pomme, de la citronnelle, de la vanille. Un vrai régal que les participants ne manquaient pas de déguster ensemble.

François Scicluna