

CON HERVÉ THIS



LA GOMIDA DEL FINJERO

Por primera vez en Montevideo, el físico químico francés creador de la gastronomía molecular presentó su nuevo descubrimiento científico: la cocina *note by note*, con platos creados desde un átomo para cuando ya no tengamos qué comer.

POR SOFÍA KLICHE. FOTOGRAFÍAS: NATALIA AVALA.

S

in demasiado preámbulo rompe un huevo y empieza a baír la clara con destreza de experto. Con dos varillas a la vez bate en un sentido y en otro con rapidez de máquina. Y cuando llega a punto

nieve añade esencias: color, aroma, sabor. El resultado es una pasta turquesa que, según la expresión en el rostro de aquellos que la prueban, está muy buena. En ese

momento Hervé This le recuerda al auditorio —repleto— de la Alianza Francesa que tiene el récord de haber hecho 40 litros de clara a partir de un solo huevo. Y agrega que ese será el tipo de gas-

tronomía que servirá cuando los 10 millones de personas que habitarán el globo en 2050 no tengan qué comer. Ya no rendirán los tomates, ni los pescados y carnes que conocemos, sino las fórmulas químicas que él desarrolla hace años sin descanso. Y a las que llama cocina *note by note*.

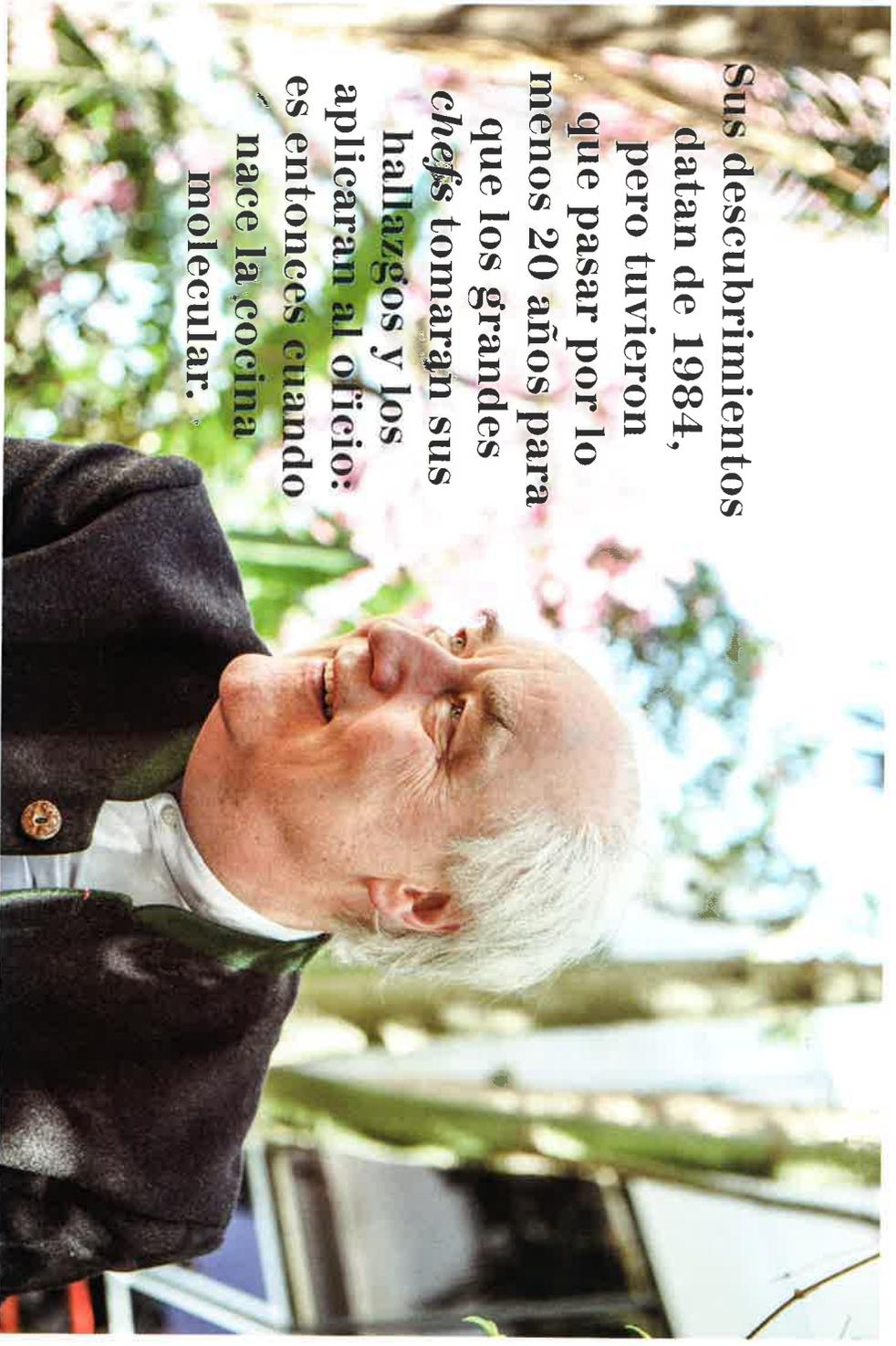
Hervé This lleva cuatro décadas bajando en esta área: es un físico químico francés reconocido en el mundo entero como creador de la gastronomía molecular junto al húngaro Nicholas Kurti. Sus descubrimientos datan de 1984, pero tuvieron que pasar por lo menos 20 años para que los grandes chefs tomaran sus hallazgos y los aplicaran al oficio: es entonces cuando nace la cocina molecular, esa que convierte sólidos en espumas, en geles. Y estas, que aplica principios científicos, nuevas técnicas, nuevos ingredientes

Y utensilios a la preparación de recetas domésticas. De esta manera, famosos gastrónomos como Pierre Gagnaire o Ferrán Adrià han vuelto populares los inventos de Hervé This. Y desde entonces, los sifones, los termómetros, y las pipetas pasaron a la esfera culinaria.

Hoy es director científico de la Fondation Science & Culture Alimentaire de la Academie des Sciences, además de dirigir el centro internacional de gastronomía molecular Agro Paris Tech INRA, y desempeñar la tarea de consejero en la revista *Pour la Science*. Con un promedio de 200 conferencias al año y una quincena de libros publicados, This aprovecha cualquier hueco libre para hacer cálculos y ecuaciones.

—¿Cuántas horas al día pasa en el laboratorio?

—Muchas. Me levanto a las cinco



Sus descubrimientos datan de 1984, pero tuvieron menos 20 años para que los grandes chefs tomaran sus hallazgos y los aplicaran al oficio: es entonces cuando nace la cocina molecular.

de la mañana y a las seis y media ya estoy en el laboratorio. A mi casa llego sobre las ocho de la noche. Pero en realidad los cálculos los puedo hacer en cualquier lado. Ayer, sin ir más lejos, los hice en el avión.

—**¿Qué tipo de cálculos son?**
—Ahora estoy con las curvas que tienen que ver con el nivel del gusto. Si tengo geles, por ejemplo, calculo cómo va a ser su gusto, y después hago los experimentos para verificar. La verdad es que hago esto sobre todo porque me encanta.

—**¿Cómo se le ocurrió trasladar el conocimiento de la química a la cocina?**

—Fue un 16 de marzo de 1980. Había invitado amigos a cenar a casa, como hacía siempre. Esa noche quise hacer un *soufflé*, y la receta decía que había que añadir las yemas de dos en dos. Me dije a mí mismo que no había por qué hacerlo de esa manera, así que puse todas las yemas juntas y el *soufflé* no quedó bien. Ahí entendí que la cocina está llena de supuestos, pero algunos son ciertos y otros no. Me propuse descubrir qué cosas eran ciertas y cuáles falsas, y empecé investigando en mi casa. En París lo supieron enseguida, y empezaron a invitarme a dar seminarios. El presidente de la Academie des

Sciences hasta me pidió que hiciera una tesis. Luego, tuve la idea de transferir los utensilios de la química a la cocina: los hornos para bajas temperaturas, los sifones, los aparatos para hacer burbujas de agua.

—**¿Visualizaba, por ese entonces, que la cocina molecular sería un éxito entre los cocineros más renombrados?**

—No, no fui tan inteligente. En ese momento lo que me interesaba era saber lo que era verdad y lo que no, las medidas, los números. A mí siempre me interesó la ciencia, no la cocina en sí. Mi trabajo es hacer cálculos todo el día. Mi objetivo en la vida es hacer un gran descubrimiento científico.

—**¿No lo hizo ya?**

—No sé si lo hice o no, pero me interesa lo que voy a hacer de aquí en adelante. Me pagan para eso, soy investigador, no cocinero.

Fórmulas al plato

Después de hablar de gastronomía molecular, el científico de 62 años dice que nos olvidemos de ella —de lo que él mismo creó— porque la vanguardia se llama *note by note*, un método novedoso para fabricar alimentos a partir de componentes químicos puros. This habla mientras cocina y es capaz de mantener

asombradas a 300 personas —incluidos 150 jóvenes— durante hora y media. Su enorme creatividad quizás sea una herencia familiar: su tío abuelo fue el célebre fotógrafo Henri Cartier Bresson. Y, como quien conoce de cerca el poder de la imagen, This se guarda para el final de la conferencia las fotos más osadas: platos que parecen cuadros abstractos, con nombres que suenan a fórmulas químicas. Y eso, dice, es el futuro. “Así como existe el arte abstracto, que cuando surgió escandalizó a muchos, en la cocina pasa lo mismo. Como en la pintura, los platos con legumbres y carnes son realistas, mientras que estos son abstractos,” agrega.

—**Después de hablar de gastronomía y cocina molecular en las conferencias, usted pide a los asistentes que se olviden de ellas y se enfoquen en la vanguardia. ¿Cómo es eso?**

—Porque la cocina molecular ya no sirve de nada, es de viejos. Hay que decirles a los jóvenes, que son los futuros cocineros, que se enfoquen en lo nuevo. Y lo nuevo es *note by note*. Es como en la música: después de la guerra el jazz llegó a París, y los viejos decían que eso no era música, pero los jóvenes lo bailaban en el barrio latino. Luego apareció el *free jazz*, y los jóve-

nes que escuchaban jazz creyeron que eso no era música... Y así sucesivamente. A las conferencias van muchos *chefs* jóvenes. Me encanta eso, y ellos se divierten.

—¿Cuál es la diferencia entre gastronomía molecular, cocina molecular y *note by note*?

—La gastronomía molecular es únicamente lo que hacemos en el laboratorio. La cocina molecular implica nuevos utensilios que vienen de la química. Y por último, la *note by note* es esta cocina sin legumbres, carnes ni pescados. Sólo hay compuestos.

—¿Únicamente eso?

—¡Únicamente! Eso es lo esencial.

—¿Qué pasa con las vitaminas y los minerales?

—Hay que incluirlos también, para lograr una alimentación sana. El tema es cómo construir los alimentos para poder comerlos todos los días y estar en buena salud, porque aparentemente con la cocina tradicional no gozamos de salud plena. En Montevideo, por ejemplo, hay una alta tasa de obesidad.

—Se puede construir una cocina en donde se engorde menos, sin perder el gusto?

—Sí se puede. Por ejemplo el octenol, un compuesto con olor a hongos, me encanta. También están las sales minerales, los aminoácidos...

—¿*Note by note* es la manera más sana de cocinar?

—Quizás, pero también depende de qué elementos agregues. El chocolate es cincuenta por ciento grasas, y cincuenta por ciento azúcares, no es muy sano que digamos.

—¿Esta cocina se puede hacer en casa?

—Sí, es muy fácil. La hago siempre para mis hijos, para mis amigos. Los productos son muy buenos.

—¿Cuánto tiempo falta para que el mundo entero coma este tipo de alimentos?

—Podría ser mañana. Las proteínas ya se pueden comprar por tonelada, por ejemplo. Un niño lo puede hacer, no es tan difícil.



“Hay que decirles a los jóvenes, que son los futuros cocineros, que se enfoquen en lo nuevo. Y lo nuevo es *note by note*”.



—La cocina molecular llevó años en llegar a la gente, sobre todo por sus altos costos.

—No es tan así. Cuando nació la cocina molecular dije: se la voy a dar a *chefs* tres estrellas, y entonces al público le gustará. Fue necesario pasar por una cocina muy cara para que se conozca en todas partes, pero en realidad lo que quiero es que todos la puedan hacer. En Francia ahora es accesible, tenemos hornos que cocinan a bajas temperaturas, por ejemplo, que ya son populares. Mi objetivo es que esto sea popular.

para eso hay que subir hasta el rey para descender al público. Y eso lleva tiempo. Es una pena pero es la única estrategia que encontré.

—¿Para *note by note* está haciendo lo mismo?

—Sí, se la di primero a Pierre Gagnaire. No hay otra estrategia creo.

—Henri Cartier Bresson era su tío abuelo, ¿lo conoció de cerca?

—Sí, pero pertenecía a la parte más burguesa de mi familia y era considerado el mismísimo diablo porque estaba divorciado. □