

L'AUTEUR



**HERVÉ THIS**  
physicochimiste,  
directeur du Centre  
international de  
gastronomie moléculaire  
AgroParisTech-Inra, à Paris

# DE L'INTÉRÊT DE DÉFAIRE ET REFAIRE

En déstructurant des aliments solides puis en les restructurant différemment, on crée des préparations aux goûts nouveaux.

**L**e meilleur de la tradition peut s'allier à l'innovation, au bénéfice de la gourmandise. C'est ce que nous verrons, une fois de plus, ici. La tradition? Analysons la confection d'une terrine. On part de viande, c'est-à-dire d'un gel, un liquide (75% d'eau) étant piégé dans un solide (15% de protéines, notamment dans le tissu collagénique qui solidarise les fibres musculaires); on divise cette masse; puis, pour opérer une thermocoagulation, on la chauffe à l'intérieur d'un récipient en terre, d'où le nom du produit final.

À quoi bon ce double mouvement de destruction et de création? À donner du goût en assaisonnant, ce qui est difficile dans la masse initiale de viande, les marinades pénétrant peu la masse des tissus.

En résumé, on part d'un gel que l'on divise et que l'on restructure ensuite. On peut commencer avec des gels simples, tels ceux de gélatine ou d'agar-agar, obtenus en ajoutant un agent gélifiant à un liquide de goût choisi. Un coup de mixeur suffit à diviser le gel ainsi créé. On peut alors ajouter un assaisonnement, puis provoquer une régélification. On peut aussi changer d'agent gélifiant, comme quand on broie un gel d'agar-agar et qu'on régélifie la masse broyée avec de la gélatine. Les deux gélifiants ont des fonctions différentes: l'agar-agar donne un gel cassant, alors que la gélatine forme un réseau qui fond dans la bouche, cette dernière étant à une température (37°C) supérieure à celle de la régélification.

Bien sûr, rien n'empêche d'utiliser des gels plus complexes, par exemple à partir de confiture (gel de pectine), d'œuf dur, de fromage, de yaourt, de pain... Dans tous les cas, le produit final jouira des qualités de consistance et de goût des deux

Une terrine de viande est un exemple de gel que l'on fractionne pour mieux l'assaisonner, puis que l'on reforme et que l'on cuit pour le thermocoaguler.



systèmes. Le liquide emprisonné dans les particules du gel initial que l'on divise peut être différent de celui qui forme la phase continue du gel utilisé pour solidifier ces particules.

Jadis, de telles préparations auraient été laborieuses, car diviser se faisait au mortier et au pilon. Avec les appareils électriques, le broyage est devenu un jeu d'enfant, et l'on peut même, en ajustant la durée de broyage, obtenir des consistances variées.

Bien sûr, en général, on n'aura pas une dispersion de particules ayant toutes la même taille, mais il suffirait d'utiliser des tamis pour y remédier, ou au contraire pour récupérer des ensembles de particules de deux tailles différentes, par exemple. Dans ce contexte, il ne faut pas oublier que la taille de 10 micromètres est l'ordre de grandeur au-dessous duquel on ne sent plus les particules solides sous la dent. Cette taille correspond à l'épaisseur de ce papier que les dentistes nous font serrer entre les dents après avoir terminé un plombage, ou au travail bien fait des chocolatiers, lors de l'opération de conchage qui disperse le sucre dans le beurre de cacao, et qui divise les cristaux de sucre afin de produire une consistance très lisse.

Des particules plus grosses ne seraient pas nécessairement le signe d'un

travail mal fait, car l'art échappe aux règles, et l'on a vu mille défauts (les dissonances en musique, les tons sur ton en peinture, etc.) devenir des qualités. Mais la connaissance des faits techniques sera un atout pour choisir. ■



## PREMIÈRE RECETTE

- 1 Faire un gel d'agar-agar à l'orange en ajoutant 5 % en masse d'agar-agar au jus d'une orange pressée. Porter à ébullition et laisser refroidir pour faire prendre.
- 2 Mixer le gel formé avec des abricots bien mûrs. Ajouter un peu de crème fouettée et des zestes râpés de citron.
- 3 Faire tremper des feuilles de gélatine dans l'eau froide, puis les dissoudre (en chauffant doucement) dans du jus de citron.
- 4 Ajouter ce jus gélatiné à la préparation mixée et laisser prendre à température ambiante (s'il fait moins de 36 °C).
- 5 Servir avec des raisins secs que l'on a gonflés dans un vin réduit avec du sucre et des amandes grillées.

## SECONDE RECETTE

- 1 Mixer du fromage (Comté) avec de l'œuf battu et mettre dans une tasse.
- 2 Mettre au four à 80 °C durant 40 minutes.
- 3 Servir avec des dés de pommes de terre cuites à la vapeur.

