

ÉCLAIRAGE

Bertrand SIMON, professeur de cuisine et passionné de... gastronomie moléculaire

Bertrand SIMON enseigne la cuisine depuis douze ans. Depuis deux ans, il est professeur au Lycée Michel Servet à Lille. Un professeur passionné, et pas comme les autres, qui bouleverse les habitudes d'enseignement, surtout depuis qu'il a goûté à la gastronomie moléculaire. Mais qu'est-ce donc ? La gastronomie moléculaire, c'est tout l'art d'étudier et expérimenter les modes de cuisson ou encore la texture des aliments, dans l'idée d'explorer et d'améliorer les connaissances acquises depuis des siècles sur la cuisine. Pour ceux qui ont toujours tout voulu savoir sur la gastronomie moléculaire sans jamais osé le demander...

Bertrand SIMON enseigne, pour son plus grand bonheur, non seulement la cuisine mais également les techniques culinaires, car plus que tout, après dix années passées dans la restauration, ce chef a la passion de transmettre son savoir et les résultats de ses expériences menées dans son " laboratoire de gastronomie moléculaire ". Il démontre ainsi que cuisine et science peuvent faire bon ménage. Ici, pas question d'OGM ou d'adjuvants chimiques, mais tel un cuisinier qui teste de nouvelles recettes, Bertrand SIMON partage ses recherches et expérimentations avec ses étudiants. Il leur explique par exemple qu'il n'y a pas que le sel qui fait monter les blancs d'œuf ; l'acide citrique permet en effet d'obtenir de bien meilleurs résultats ! Son regard critique sur le savoir ancestral permet de réfuter des dogmes bien ancrés, sur les émulsions, les cuissons ou les méthodes de marinades... C'est ainsi que les théories sur la cuisine avancent et évoluent... mais trop lentement à ses yeux ! C'est après avoir assisté à une conférence de Jean Matricon que le ver est entré dans le fruit, pour être totalement séduit par la spécialité. Les lectures des livres d'Hervé THIS, rédacteur en chef de la revue *Pour la Science*, physico-chimiste

au Collège de France et chercheur à l'INRA ont complété sa formation.

Il y a deux ans, Bertrand SIMON a souhaité ouvrir le champ de ses investigations au plus grand nombre. Il crée alors son site, "Chefsimon.com", et partage aujourd'hui son savoir, ses découvertes et ses petits trucs avec les internautes. Des conseils culinaires aux techniques expliquées en images en passant par une revue détaillée des herbes et épices ou du matériel, ce site vaut des dizaines d'heures de cours de cuisine. Le chef Simon emmène également le navigateur à la découverte de la gastronomie moléculaire et de quelques recettes appliquées à cette science nouvelle, Hervé THIS y collabore de façon amicale. Et parce que Bertrand SIMON est intarissable sur le sujet, des rubriques littérature et cinéma ont même été prévues... À table maintenant !

Des ateliers " Cuisine et Chimie " pour les 7-12 ans ont lieu jusque fin mars au Forum des Sciences.