



futuroscope

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Futuroscope démocratise la « Cuisine du Futur ».

Au Futuroscope, le mariage de la cuisine et de la science fait de plus en plus d'adeptes. Et pour cause ! Il s'agit là d'un vrai changement de repères pour nos papilles, en matière de saveurs, couleurs, formes et textures (mousses aériennes, émulsions,...). Une cuisine créative réalisée exclusivement à base d'éléments naturels, qui fait entrer dans les assiettes la gastronomie de demain.

Sur les conseils avisés d'Hervé This*, chercheur au Collège de France, les chefs du Futuroscope ont créé, dans la grande tradition de la gastronomie française, des recettes étonnantes et raffinées, aux textures délicates et inédites. Testée dans un premier temps en tourisme d'affaires et lors d'opérations événementielles**, la « Cuisine du Futur » est désormais proposée à tous les visiteurs lors des vacances scolaires.

➤ Cuisine du Futur : la précision scientifique au service du goût

Les chimistes parviennent aujourd'hui à comprendre les organisations moléculaires qui font l'onctueux, la sensation de gras, le craquant, etc. La compréhension moléculaire de la cuisine donne ainsi de nouveaux moyens de perfectionner l'art culinaire, de respecter des cuissons exactes, des dosages précis, de maîtriser les textures, d'inventer de nouveaux goûts. Par ces connaissances nouvelles, il est aujourd'hui plus aisé de comprendre les interactions naturelles d'une substance avec une autre, en fonction des températures notamment, pour mieux développer et libérer les arômes.

La cuisine moléculaire, qu'est-ce que c'est ?

Lorsque vous montez une mayonnaise, cuisez un œuf mollet, quand vous réalisez une mousse au chocolat, ou quand vous saisissez un steak, vous utilisez sans le savoir les propriétés des molécules qui composent vos ingrédients. Simplement, ces recettes ont été inventées de manière empirique. Les chefs du Futuroscope, eux, intègrent sciemment ces propriétés pour créer de nouveaux plats. La démarche est plus scientifique mais le but est le même : faire des repas succulents !

L'idée des chercheurs de l'INRA, sous la direction d'Hervé This, est de se baser sur la connaissance scientifique pour créer, à partir de produits exclusivement naturels, des plats aux textures inédites, légères, parfois aériennes, qui mettent en valeur leurs qualités gustatives. Cela grâce à la science de la cuisson, l'utilisation de mousses ou autres émulsions. Des grands chefs comme Pierre Gagnaire ou Alain Ducasse sont déjà des passionnés de cette cuisine du Futur. Une cuisine qui a toute sa place au Futuroscope !

➤ Un plus dans l'expérience de visite du Futuroscope

« Le Parc est le site idéal pour développer ce nouvel art culinaire, véritable mise en scène alimentaire qui concilie émotion et innovation. Quoi de plus naturel que le Futuroscope pour vivre et découvrir de nouvelles expériences et sensations, c'est là notre vocation d'exception culturelle. La « Cuisine du futur » permet, elle aussi, de passer du stade du plaisir au stade du souvenir », souligne Dominique Hummel, Président du Directoire du Parc du Futuroscope.

Le Parc du Futuroscope a développé l'idée jusqu'à lancer **un kit d'expériences culinaires** qui permettra aux visiteurs de réaliser chez eux, dans leur cuisine, perles d'alginate, sphères de menthe pour décorer vos assiettes desserts ou spaghettis à l'agar-agar, tricolore de poivrons, une touche de couleurs inédites pour vos assiettes estivales. **Des expériences accessibles à tous. Ces mallettes sont vendues exclusivement dans les boutiques du Parc au prix de 15 €.**

➤ Des expériences uniques pour des souvenirs à déguster en famille

Le Futuroscope va plus loin et propose aux jeunes visiteurs intéressés des ateliers découverte de la cuisine du futur. Ces séances pédagogiques proposées sur réservation, animées par Nicolas Bré, Micro-biologiste, responsable Qualité de la Restauration au Futuroscope, et Noël Gutrin, Chef cuisinier, permettent, entre autres, de préparer des billes d'alginate au get 31 ainsi que des spaghettis de poivron rouge et vert.

➤ Le Futuroscope, pôle régional de la Fondation science et culture alimentaire

Hervé THIS a officiellement lancée début avril la Fondation Science et Culture alimentaire, créée à l'Académie des Sciences. Son objectif : devenir un pôle de référence technique de la cuisine, avec des missions de recherche, d'animation et de formation autour de la cuisine et de l'art culinaire.

Le développement régional de la Fondation est déjà bien avancé. Le pôle Poitou-Charentes sera animé autour du Futuroscope, du SCEREN (Centre National de Documentation Pédagogique) et du lycée hôtelier de la Rochelle. « *Il s'agit d'inviter les régions à se mobiliser sur un programme de recherche, d'information et de pédagogie basée sur la cuisine et l'alimentation* » souligne Hervé THIS.

** Hervé THIS est physico-chimiste à l'INRA et chercheur au Laboratoire de Chimie du Collège de France. Il est, avec l'Espagnol Ferran Adria, l'un des grands maîtres de la gastronomie moléculaire. Parmi ses derniers ouvrages : « Casseroles et éprouvettes » (octobre 2003) « Révélation gastronomiques (juin 2004), Editions Belin-Pour la science.*

« Amis de la gastronomie, équipons-nous et partons en cuisine, la science en bandoulière et la curiosité en éveil. Marchons lentement et progressons ensemble vers la réalisation de mets raffinés. Allions la chimie et l'Art culinaire », Hervé THIS.
Extrait de l'ouvrage *Révélation gastronomiques*.

*** Dans le cadre du tourisme d'affaires, les repas « moléculaires » sont accompagnés d'une mise en scène qui met discrètement en valeur la qualité de chaque recette : animation vidéo, musicale et lumineuse, décoration de la table. Les plats sont présentés par des serveurs habillés en fonction du thème choisi.*

Jaunay-Clan, octobre 2006



FUTUROSCOPE

Le Parc

www.presse.futuroscope.com

Contact Presse Futuroscope

Jérôme NEVEUX

Tel : +33 5 49 49 20 42 / Mobile : +33 6 82 83 63 20