

Air du temps **Gastronomie**

On kiffe le whif !

C'est peut-être le nouvel outil de dégustation des gourmets. On l'essaie au Laboratoire. Expérience



La salle d'expérience/exposition au Laboratoire



Photos DK

Les bentos conceptuels du Laboratoire

Vous connaissez le « whif » ? C'est la dernière fantaisie culinaire du Laboratoire, le lieu parisien d'exposition qui propose une déclinaison de la cuisine moléculaire, plus conceptuelle que ce qu'on a vu jusque-là. Le jour du test, on n'en mène pas large. Il faut dire que le fond sonore minimaliste et les machines alambiquées de cette galerie dédiée aux expériences d'avant-garde font ambiance. Ici, on vient « whifer ». Il s'agit d'inhaler par la bouche (et non par le nez puisqu'on ne sniffe pas !) les saveurs de son choix, comme le chocolat (*lire encadré*). Ce qui est bien avec le whif, c'est qu'il tient dans un sac à main comme un vaporisateur miniature, qu'il peut se recharger

avec toutes sortes de saveurs dénuées de calories et qu'on pourrait bien un jour s'en acheter un paquet chez les buralistes qui sont en crise à cause du tabac. Mais le prototype, de couleur rouge, fait tousser les « goûteurs » trop impatients qui inspirent comme s'ils prenaient leur élan pour un 100-mètres nage libre. Restons zen ! Le whif est un outil de dégustation pour gourmets. Le fait que la saveur soit volatile et se dépose sur le palais permet de la marier à tout ce qui est liquide : café, sauces, boissons variées.

Cette invention a de l'avenir. Elle est typique de la méthode « artsience » – collaboration des artistes et des scientifiques – ou encore de l'« arty food » lancées par David [Edwards], le fondateur du Laboratoire, où les grands chefs sont envisagés comme des artistes... culinaires. Pour cette exposition/expérience, Edwards a fait un pari : rapprocher cuisine et chimie (voir « le *Nouvel Observateur* » du 27 mars). Faire collaborer Thierry Marx, élu chef de l'année 2006 par Gault et Millau, et Jérôme Bibette, éminent spécialiste des col-

loïdes (1). On pense forcément à la nourriture en capsules et aux sorties en scaphandre. Avant de passer au whif, on a donc goûté le menu futuriste avec navet, homard à l'armoricaine et poire Belle-Hélène en « micro-billes de saveurs ». « *Quand vous faites vos sauces dans votre cuisine, il y a toute une alchimie qui vous échappe. En la comprenant mieux, vous pourriez sûrement innover. La science permet de sortir de l'obscurantisme* », explique David Edwards. Au fond, la chimie permet une sorte d'IRM de la nourriture qui déchiffre les secrets d'un produit pour la bonne bouche.

Quels enjeux pour l'avenir ? « *C'est une nouvelle façon de livrer la nourriture en bouche, par-delà la fourchette et le couteau. On cherche à toucher directement les bonnes papilles.* » Cette nouvelle « *nouvelle cuisine* » se veut pratique en s'adaptant aux impératifs contemporains de zapping culinaire et d'exigence sensorielle. Alors, le « whif » à la place de la fourchette ? Une chose est sûre, le « *cerveau collectif* » du Laboratoire est dans la course pour les rituels de demain.

ANNE-LISE DAVID

(1) Directeur du laboratoire Colloïdes et Matériaux divisés à l'École supérieure de Physique et Chimie industrielles de la Ville de Paris.

Le Laboratoire, 4, rue du Bouloi, 75001 Paris. « *Dans la Sphère de Thierry Marx* », jusqu'au 21 juillet. Réservation dégustation : 01-78-09-49-50. info@labogroup.com

Mode d'emploi

« Whifer, mixer, rifer »

Le « whif » est un aérosol grand comme une cartouche. 1) Introduire une capsule de chocolat à la base du whif. 2) Placer le whif à l'horizontale au centre des lèvres comme une cigarette. 3) Inspirer doucement pour ne pas tousser. 4) Votre palais est entièrement « tapissé » d'une fine couche chocolatée. 5) Mixer avec une gorgée de café. 6) Riffer : c'est changer de whif à volonté pour renouveler l'expérience de la dégustation !