

TechnoScanner

MODERNIST CUISINE Après avoir dirigé la recherche technologique de Microsoft pendant treize ans, Nathan Myhrvold s'est mis en tête de réinventer le livre de cuisine. Quand la science s'invite à table. **PAR FABRICE DELAYE**



LE CRÉATEUR



MICROSOFT Docteur en mathématiques, physicien théorique formé par Stephen Hawking, chasseur de fossiles, sans oublier milliardaire après avoir été CTO de Microsoft, Nathan Myhrvold a créé Intellectual Ventures en 2000 pour financer la créativité et devenir l'un des cinq plus gros propriétaires de brevets des Etats-Unis. Frustré de ne pas trouver d'information sur un ustensile de cuisson, ce passionné de gastronomie passé par l'école de cuisine La Varenne se lance dans le projet de rédiger une encyclopédie de la cuisine du XXI^e siècle.



LA POLÉMIQUE



MOLÉCULAIRE Avec des frais de production estimés à plusieurs millions, les 478 dollars que coûte *The Modernist Cuisine* ne suffisent pas à le rendre rentable, même si les premières 6000 copies se sont arrachées et que l'éditeur Taschen prépare une version française pour Noël. Malgré cela, des polémiques se sont faites jour qui reprochent à l'ouvrage de faire la part trop belle à la gastronomie moléculaire.



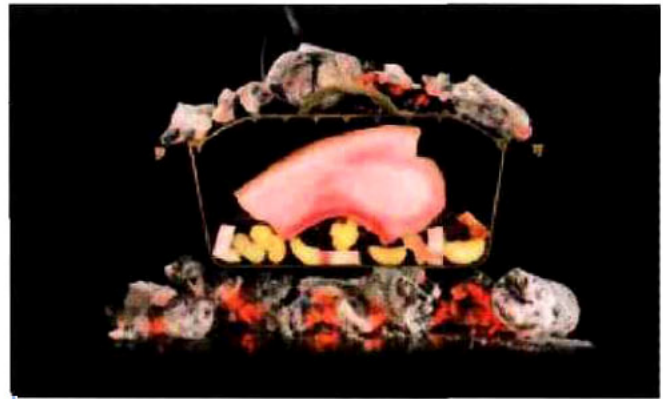
de 1500 m² rempli d'ustensiles de cuisine mais aussi d'équipements que l'on trouve d'habitude dans des laboratoires de biologie ou des usines agroalimentaires. Pendant quatre ans, une équipe de 18 chercheurs, régulièrement visitée par 72 grands chefs du monde, va décortiquer les mécanismes chimiques, physiques, etc. qui font la cuisine.



LE LABO



FAT DUCK Pour mener à bien son projet, Nathan Myhrvold s'entoure de Chris Young et Maxime Bilet, deux chefs formés au restaurant trois étoiles The Fat Duck, en Grande-Bretagne. A Seattle, ils transforment un ancien showroom de motos en un laboratoire



L'INNOVATION



CRYOFRITURE Fruit du travail de l'équipe de recherche et d'un team éditorial de 44 rédacteurs, graphistes et photographes, *The Modernist Cuisine*, avec ses 1,1 million de mots et 3500 photos, est bien plus qu'un livre de recettes. Certes, le dernier volume en propose 1522, mais les précédents concentrent tout le savoir acquis sur l'origine des aliments ou leur préparation en passant par les ustensiles aussi bien pour la cuisine classique que pour celle d'avant-garde qui «cryofrit» des steaks baignés dans du nitrogène liquide ou cuit sous vide à très basse température les légumes pendant 72 heures.



LA RECHERCHE



MASTER CHEF Comment les fibres végétales et les protéines animales réagissent-elles à la chaleur? Ou bien pourquoi remonter la grille du barbecue ne diminue-t-il pas la température de cuisson? Au travers de milliers d'expériences, les biologistes, les chimistes et les physiciens du projet ont répondu à ces questions de manière scientifique tandis que les ingénieurs ont testé des centaines de nouveaux procédés tels que l'éclaircissement d'un jus de fruits avec une centrifugeuse ou l'extraction d'arômes avec un percolateur à café.



«Ce livre va changer la manière dont nous comprenons la cuisine»

FERRAN ADRIÀ, CHEF DE L'EX-RESTAURANT EL BULLI.