

Cuisine et sciences, un mariage «pour les filles»

INITIATION

Le Bureau de l'égalité des chances de l'EPFL propose aux jeunes filles de découvrir la science par le biais de la cuisine moléculaire. Samedi, Denis Martin a fait des émules.

EMMANUEL BARRAUD

Puisqu'il y a des clichés et qu'ils ont la vie dure, autant les pousser dans leurs derniers retranchements! Le Bureau de l'égalité des chances de l'EPFL, qui ne ménage pas ses efforts pour convaincre les jeunes filles qu'elles ont parfaitement leur place dans cette école encore majoritairement mâle (74%), a fait le pari de donner aux filles le goût de la science par le biais d'une activité traditionnellement estampillée «femme»: la cuisine.

Mais pas n'importe laquelle, évidemment. Celle du XXI^e siècle, dont par chance l'un des célèbres représentants, le chef veveysan Denis Martin, était tout disposé à venir faire la démonstration. Pour le plus intense plaisir de la douzaine de jeunes participantes qui, accompagnées de leur papa, ont passé leur matinée de samedi dans un laboratoire de l'Université de Lausanne.

L'initiation s'étendra sur quatre samedis, ponctués par un brunch «moléculaire» que les cuisinières en herbe élaboreront elles-mêmes. Les manipulations et les tours de main viendront dès la semaine prochaine. La première séance, elle, était consacrée à une introduction «théorique», et surtout à la découverte des saveurs inouïes que les nouvelles techniques permettent d'obtenir.

Enthousiaste, s'amusant comme un gamin, Denis Martin a hypnotisé son jeune auditoire pendant près de trois heures, multiples dégustations à l'appui. «Ce qui m'intéresse, c'est le goût, leur a-t-il confié. Je ne



PHOTOS CHRIS BLASER

LE SHAMPOOING De l'eau, de la lécithine de soja et du sirop d'orgeat pour créer «de l'air avec du goût»: les jeunes filles sont emballées, d'autant que tous les produits utilisés sont parfaitement naturels.

UNIVERSITÉ DE LAUSANNE. LE 10 NOVEMBRE 2007



Denis Martin, passionné, a tenu son auditoire en haleine.

comprends pas forcément ce qui se passe au niveau moléculaire. Je ne fais que retenir les techniques nouvelles qui me permettent d'obtenir des résultats originaux, et surtout savoureux!»

Collaborations à initier

Lors des prochaines séances, les élèves seront confiées aux bons soins de Fabrice Riblet, chimiste et collaborateur du Bureau de l'égalité de l'EPFL. Cet «Hervé This romand», comme le surnomme Denis Martin en référence au fondateur français de la gastronomie moléculaire,



La paella: poisson, clémentine, riz soufflé. Des goûts par étages.

est lui-même passionné de cuisine nouvelle. «Je sais comment provoquer des réactions, mais pas comment faire en sorte que ce soit bon, explique-t-il modestement à son public amusé. En tant qu'artisan, je suis un artisan au service des artistes que sont les cuisiniers.»

Le grand succès de cette première session, ainsi que l'intérêt évident qu'y montrent les jeunes filles, prouve à Farnaz Moser qu'elle a vu juste. La directrice du Bureau de l'égalité relève que «les filles aiment voir immédiatement une application pratique à la science. Leur pro-



Eveil des sens. Les participantes se sont montrées très réceptives.

poser de cuisiner avec leur papa permet en plus de remuer quelques traditions bien ancrées...»

En plus d'intéresser les filles à la science, la démarche pourrait aussi déboucher, pourquoi pas, sur de nouveaux travaux à l'EPFL.

Denis Martin, lui, songe à s'approcher un peu des laboratoires de Fabrice Riblet. «Résoudre les questions qu'a soulevées Hervé This demanderait au moins cinq cents ans de recherche», souligne ce dernier, qui se verrait bien collaborer dans une hypothétique chaire de gastronomie moléculaire... ■