

Communiqué de presse

"Le 16 octobre 2010, des chefs de l'Ecole Le Cordon Bleu Paris ont produit le premier repas "note à note", qu'ils ont servi aux auditeurs de l'Institut des Hautes Etudes du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (HEG - Université de Reims Champagne-Ardenne).

La "cuisine note à note" est une cuisine "post-moléculaire", qui fait usage de composés purs pour construire les mets : odeurs, saveurs, consistances... **C'est comme si un peintre mélangeait des mélanges de couleurs au lieu de mélanger des couleurs élémentaires.**

Il ne s'agit pas de faire des "faux caviars", "fausses truffes", "fausses viandes", etc. mais, au contraire, de produire des mets qui seraient inenvisageables avec les ingrédients culinaires classiques.

Le premier plat "note à note" a été présenté le 24 avril 2008 à Hong Kong par Pierre Gagnaire, puis un autre plat a été présenté (mais pas servi) par Hubert Maetz et Aline Kuentz à Strasbourg.

Le 16 octobre, à l'Ecole Le Cordon Bleu, les Chefs Patrick Terrien, Patrick Caals, Frédéric Lesourd, Bruno Stril, Philippe Clergue, Marc Thivet, Franck Poupard, Patrick Lebouc, Jean-François Deguignet, Jean-Jacques Tranchant, Nicolas Bernardé (MOF), et Xavier Cotte, ont utilisé : polyphénols de Syrah, acide citrique, glucose, eau, éthanol, bicarbonate, poudre d'eau de mer, albumine, 1-octèn-3-ol, monoglycérides, extraits de grué de cacao... à côté de Saint-Pierre, poulpe, pigeon, framboises fraîches ou lyophilisées, volaille...

Menu Note à Note Le Cordon Bleu

16 Octobre 2010

Royale des sous-bois, blanc-manger truffé et bouillon légèrement mousseux

Profondeur iodée de poulpe et St-Pierre, écume et transparence de spaghetti aux cèpes

Pigeonneau en deux cuissons, sa compotée de cuisses, potimarron fondant, gelée au polyphénol, asperges virtuelles

Mille-feuille de chèvre frais au siphon

Guimauve en deux textures

Guimauve réalisée à partir de poudre de framboises

Ardoise «This» en l'honneur de Hervé This

Comme son nom l'indique, présenté sur une ardoise

Mousse au chocolat sans chocolat de couverture

mais réalisée à partir de grué de cacao et d'un substitut de blancs d'œufs

Meringue sans blancs d'œufs et sans saccharose

Mayonnaise aux fruits sans jaunes d'œufs et sans huile

Sucette glacée au parfum de Menton

Sorbet au goût citron sans citron et sans saccharose

Le verre de l'amitié

Réalisation par chacun de son verre de « faux champagne »

((photos sur demande))