

*

« D'une certaine manière, ils aimaient tout ce qui niait la cuisine et exaltait l'apparat. Ils aimaient l'abondance et la richesse apparente (...) Ils aimaient les pâtés, les macédoines ornées de guirlandes de mayonnaise, les roulés de jambon et les œufs en gelée : ils y succombaient trop souvent, et le regrettaient, une fois leurs yeux satisfaits, à peine avaient-ils enfoncé leur fourchette dans la gelée rehaussée d'une tranche de tomate et de deux brins de persil : car ce n'était, après tout, qu'un œuf dur. »

*

Les Choses, Georges Perec

L'ALIMENTATION DEMAIN

Les « labs », ce sont ces arrière-cuisines où chercheurs, nutritionnistes, designers et chefs inventent la gastronomie du futur. Illustration dans une petite ville posée entre Bruxelles et Namur avec le Smart Gastronomy Lab.

TEXTE **MARIE-LAURE FRÉCHET**

Gembloux. Son beffroi à bulbe inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, ses peep-shows en bordure d'autoroute... et son université. Installée au vert dans les murs d'une ancienne abbaye bénédictine, Gembloux Agro-Bio Tech, antenne de l'université de Liège, forme des bio-ingénieurs. Équivalent de notre Agro Paris Tech dans la campagne wallonne, le campus rassemble un millier d'étudiants tous impliqués de près ou de loin dans l'alimentation de demain.

Au fond d'un couloir, une salle blanche. Une simple vitrophanie indique que l'ancien local des photocopieuses, lieu de fêtes estudiantines mémorables, est devenu le Smart Gastronomy Lab. Sur la paillasse de sa cuisine ultra technologique, Pacojet, ultrason, Thermomix, superblender, centrifugeuse... Et une grosse dose de matière grise.

Gaëtan Richard, ingénieur chimiste docteur en biocatalyse et diplômé d'une école de cuisine, s'affaire sur une imprimante 3D alimentaire. En cette veille de Noël, il « imprime » des petits sapins en chocolat pour une grande marque belge. « Il aurait été impossible de sortir ces pièces en moulage », explique le scientifique. La technique est balbutiante, et si les résultats avec le chocolat semblent au point, les essais avec le fromage fondu se sont révélés beaucoup moins satisfaisants. Une start-up, la Miam Factory, a été créée pour développer le projet. C'est que la Wallonie est sensible et active sur la question d'un demain durable, notamment

en matière d'alimentation. En 2011, est lancé Creative Wallonia, vaste plan d'innovation qui s'appuie sur des Living Labs, lieux de recherche et de développement, comme le Smart Gastronomy Lab inauguré en janvier 2015. Creative Wallonia soutient également le collectif de chefs et de producteurs Génération W, initié par Sang-Hoon Degeimbre.

Assez naturellement, les chefs wallons et le Lab se sont rapprochés. « Il est important de mettre l'utilisateur au cœur de la démarche, explique Eric Haubruge, premier vice-recteur de l'université et cofondateur du Lab. Nous voulons avoir une vision à 360° du produit alimentaire, en nous entourant d'experts : chefs, scientifiques, nutritionnistes, designers. Il faut sortir le nez de la paillasse pour penser au produit final. Qui mieux qu'un chef peut nous aider à travailler sur le goût ? » Le Lab organise des sessions de travail auxquelles participent les cuisiniers professionnels, mais aussi les amateurs, à qui le Cooking Lab est ouvert. On y réfléchit par exemple à l'utilisation des cuirs de fruits ou de la spiruline. Les chefs peuvent également proposer leur problématique. Sang-Hoon Degeimbre a ainsi initié des travaux sur la lacto-fermentation.

« Les lignes de la technologie alimentaire sont tracées par l'agroalimentaire. Or, l'agroalimentaire est une industrie lourde, explique Dorothee Goffin, docteur en bio-industrie et directrice du labo. Dans la Silicon Valley, des start-up mettent des millions de dollars sur la table pour créer de nouveaux produits, alors que les grands groupes de l'agroalimentaire ne veulent plus investir dans l'innovation. Avec les chefs, on peut aller chercher des nouveautés. Notre objectif étant d'inscrire cette créativité dans une démarche économique. » Toujours sous leur œil vigilant. « Nous sommes des garde-fous contre l'industrie », résume Sang-Hoon Degeimbre.

« LES BONS CUISINIERS SONT DE BONS CHIMISTES »

« On a l'impression qu'innovation veut dire artifice. Pas du tout, rétorque Eric Haubruge. C'est aussi retrouver une variété ancienne et ses propriétés, comme le chanvre. Ou explorer de nouveaux aliments comme les insectes ou les micro-algues. Les bons cuisiniers sont des bons chimistes. Nous pouvons les aider à comprendre certaines choses, sans pour autant faire de la cuisine moléculaire. La cuisine molé-

culaire a été un courant. Il ne faut en garder que certaines idées. Ceci dit, les travaux d'un Hervé This et sa cuisine note à note seront peut-être d'actualité dans dix ans. »

« Les chefs parlent beaucoup du produit mais on ne peut pas tout ramener au produit, poursuit Dorothee Goffin. L'aspect santé est aussi très important. » Le lab soutient ainsi le projet « Hippocratonomie », une gastronomie santé développée par la chef Arabelle Meirlaen et le professeur Castronovo, spécialiste des micronutriments. « Dans quelques années, on saura quelle type de maladies on va développer et on pourra programmer notre alimentation. Le client va donc être plus exigeant, prévient Eric Haubruge. Des outils comme les scanners alimentaires ou les montres Quantified Self vont aussi pousser les chefs à être plus transparents. »

Pour étudier ces nouveaux comportements alimentaires, le Smart Gastronomy Lab lancera l'année prochaine un restaurant d'application, dirigé par un anthropologue et une équipe de doctorants.

« Le Smart Gastronomy Lab lance des pistes dans tous les sens, s'enflamme Sang-Hoon Degeimbre. Même si les chefs wallons n'ont pas encore la vision de ce qu'il est vraiment. On voit les labos comme des endroits froids et aseptisés. Mais la plupart de leurs projets sont portés par des sentiments. » Et de rappeler que des axes de recherche comme la santé sont aussi inscrits dans la charte de Génération W, qui collabore avec le SIIN, l'institut scientifique pour une nutrition raisonnée. « On a connu la révolution technologique espagnole, puis la révolution nordique centrée sur le produit. Je pense que la troisième révolution sera humaine. »

