

087	UTBM service communication	l'Est Républicain	18 avril 2015
		Montbéliard	Semaine des arts et de la culture - festival Impetus - cuisine moléculaire

Fume, c'est de la bonne (cuisine)!

De la viande cuite au chalumeau et des apéritifs à la vapeur : le festival Impetus explore jusqu'à dimanche les bizarreries de la gastronomie moléculaire.

L'UTBM de Belfort-Montbéliard, en vrai, c'est Pouldard. Comme à l'école de sorciers, il y a là des mixtures aux étranges couleurs qui fument sur les tables et des fioles remplies d'un liquide d'un beau vert et dégageant une épaisse vapeur blanchâtre. Triple déception toutefois : il ne s'agit pas d'un philtre d'amour, la salle des potions n'est ici que pour un jour et on n'a pas réussi à croiser Harry Potter !

Bon, cela posé, l'animation qui s'est déroulée ces jeudi et vendredi, respectivement dans les locaux belfortains et montbéliardais de l'UTBM, est des plus sympas. Après une dégustation d'insectes très croquants l'an passé, Impetus, le festival des musiques et cultures divergentes, qui se déroule jusqu'à dimanche dans toute l'Aire urbaine, propose, pour cette 6^e édition, de ti-

tiller les papilles avec la cuisine moléculaire. Comme en 2014, c'est Culture Food, un traiteur installé à Mandeure qui s'est collé aux insolites buffets.

Les délices de ces pauses baptisées « Poom Ploc » (qui rappellent l'onomatopée d'un liquide tombant au fond d'un récipient) ? Des lamelles de bœuf cuites au chalumeau, des billes de fruit de la passion qui explosent sous la langue, des gouttes transparentes qui habillent une tranche de rôti... et s'avèrent être des billes de vinaigre citronné. « La cuisine moléculaire, c'est ça : le fait de travailler les produits de manière inhabituelle », expliquent Jonathan et Jessy, de Culture Food, tout en disposant sur la table des sucettes où sont piégés des bouts de poivrons. « Les textures sont souvent surprenantes ». On confirme : les petits pois en gelée, la mousse style chantilly mais aromatisé au bacon et le vinaigre gélifié étonnent (dans le bon sens du terme !)

De l'azote dans la crème

Autre caractéristique de cette cuisine, très tendance, et sur laquelle se sont rués ce vendredi midi une soixantaine d'étudiants et... leurs professeurs : des modes de cuisson et prépara-



■ Avec les Poom Ploc, les jeunes et moins jeunes ont enfin le droit de jouer avec la nourriture.

Photo Francis REINOSO

tions très... visuels. Passons sur le carpaccio de thon à moitié cuit dans le soja pour nous intéresser aux mojitos agrémentés de cubes de neige carbonique et à une étrange glace. Pour cette dernière, en direct, devant le gourmand, l'ajout d'azote liquide à de la crème anglaise donne un résultat pour le moins fumant ! Intéressant mais à ne surtout pas tenter -avec un produit à moins 180°- à la maison !

Que les étudiants -et surtout tous les autres- se rassurent : aucun d'eux ne devra ce week-end tenter des aventures culinaires bizarroïdes à domicile. Ceux qui sont tentés peuvent ce dimanche aller faire pétiller leurs palais (à 16 h 30) à l'espace Gantner de Bourgogne où se tiendra la dernière pause Poom Ploc. Dans la foulée, ils pourront visiter l'inédite exposition

« S03.Art, biologie et (al) chimie » de Jens Hauser.

Avec ses concerts, conférences, animations, Impetus se poursuit par ailleurs aujourd'hui, avec, notamment, à 14 h au Pavillon des sciences, un atelier « Gastronomie du bizarre ». Il est gratuit sur réservations. Il reste quelques places. Ça va fumer !

Sophie DOUGNAC

Pour l'atelier :
tél. 03.81.91.46.83.