



Arômes ou réactions ?

HERVÉ THIS

Les chimistes identifient deux façons de donner du goût aux aliments.

Les choses doivent avoir le goût de ce qu'elles sont, disait le gastronome Curnonsky dans la première moitié du siècle. L'aphorisme a été adopté par de nombreux cuisiniers qui parlent aujourd'hui de «vérité» des goûts, mais est-il pertinent ? Le rôle du cuisinier n'est-il pas la transformation des produits alimentaires en vue de la confection des mets ?

Si l'objectif est l'obtention de goûts spécifiques, comment communiquer ceux-ci aux plats ? Soit en ajoutant des arômes, soit en organisant des réactions chimiques, afin que les arômes soient formés *in situ*.

La technique la plus simple, mise en œuvre par l'industrie agro-alimentaire, est l'utilisation d'arômes, extraits naturels ou solutions de molécules de synthèse. Leur emploi en cuisine est simple (on verse quelques gouttes dans un plat), mais leur composition emploie des «nez», c'est-à-dire des artistes qui assemblent des solutions de diverses molécules aromatiques afin de reconstituer leur version de goûts connus : fraise, gingembre, romarin... Les cuisiniers hésitent à se laisser supplanter par ces «nez», d'autant que l'utilisation des produits naturels (du vrai thym et du vrai romarin dans une ratatouille, par exemple) donne souvent un résultat aromatiquement plus riche, et certainement plus varié, que l'utilisation d'un arôme industriel de thym ou de romarin (les «nez» n'assemblent généralement pas autant de molécules aromatiques qu'il en existe dans les produits naturels).

Doit-on pour autant écarter les arômes ? Ce serait perdre une occasion d'élargir la palette des goûts. Pourquoi ne renforcerait-on pas la note «verte» d'une huile d'olive avec de l'hexanal ? Pourquoi n'ajouterait-on pas du 1-octèn-3-ol à un plat de viande afin de lui donner un arôme de champignons ou de sous-bois (attention au dosage : en concentration excessive, la même molécule sent un peu le mois) ? Pourquoi n'emploierait-on pas de la bêta ionone afin de donner aux desserts cet étonnant

arôme de violette que les fleurs ont bien du mal à libérer ?

D'autre part, pour donner de la saveur, et non de l'arôme, le cuisinier pourra employer le monoglutamate de sodium ou des molécules analogues, qui donnent la saveur nommée «umami», également apportée par les oignons ou par les tomates. Il pourra utiliser la réglisse ou l'acide glycyrrizique, qui communiquent une saveur spécifique, qui n'est ni salée, ni sucrée, ni acide, ni amère.

Les progrès culinaires seraient-ils limités à cet avenir de l'aromatisation, qui s'apparente à l'ajout de fines herbes ou d'épices ? Certainement pas : le cuisinier sait bien que la cuisson transforme le goût de ses produits. Le feu est son allié inséparable, et la chimie peut l'aider à l'utiliser.

Par exemple, nous avons proposé dans cette rubrique, il y a quelques mois, la confection de caramels de glucose, de fructose ou, plus généralement, d'autres sucres que le saccharose (le sucre de table). Une expérience que chacun peut réaliser montre que ces caramels sont peut-être déjà présents en cuisine.

L'expérience se fonde sur une remarque apparemment paradoxale de cuisiniers qui, pour préparer des sauces, mettent dans une casserole des échalotes hachées et du vin blanc, qu'ils font réduire «à sec». Or certains vins blancs ne laissent aucun résidu dans les casseroles. Pourquoi ? Parce qu'il leur manque du glucose, du glycérol et bien d'autres constituants. Conclusion pratique : si le vin blanc risque de s'évaporer excessivement, ajoutons-lui du glucose avant de réduire... et nous obtiendrons ce caramel de glucose qui contribue au goût des vins réduits à sec.

Cette réduction, même ainsi épaulée, reste étonnante : pourquoi évaporer l'essentiel des molécules aromatiques qui sont présentes dans les vins ? La question se pose également dans le cas des fonds, que les cuisiniers obtiennent en

concentrant des bouillons de viande par chauffage. Si la concentration élimine les molécules aromatiques, pourquoi les fonds sont-ils néanmoins savoureux et parfumés ?

Anthony Blake et François Benzi, de la Société *Firmenich*, ont comparé par chromatographie un bouillon réduit des trois quarts, puis ramené à son volume initial par ajout d'eau, au même bouillon non modifié : la concentration en certains composés aromatiques était effectivement réduite, mais d'autres composés étaient nés des réactions, favorisées par l'échauffement, entre les divers constituants du bouillon. Reste à identifier ces réactions afin de perfectionner – qui sait ? – la confection des fonds.

Les possibilités de la chimie sont innombrables : nous avons sur nos étagères de cuisine une foule de produits quasi purs : chlorure de sodium, saccharose, triglycérides (dans l'huile), éthanol, acide acétique, etc. ; et, dans nos bibliothèques, des traités de chimie décrivent parfaitement les réactions de ces molécules. Ne pourrions-nous faire aujourd'hui la synthèse ?

Ainsi les réactions dites de Maillard, entre les acides aminés et les sucres, engendrent les composés goûteux et bruns de la croûte du rôti, du pain, les arômes du café ou du chocolat... Or les chimistes savent que ces réactions diffèrent selon l'acidité du milieu réactionnel. Tremperons-nous un jour les suprêmes de volaille dans du vinaigre ou dans du bicarbonate de soude avant de les passer sous le grill, créant ainsi des goûts nouveaux ? Pour retrouver une acidité de dégustation appropriée, une fois la réaction effectuée, on neutraliserait le vinaigre au bicarbonate, ou inversement...

Prochain rendez-vous *France Info* et *Pour la Science* le 30 juin 1999, avec la chronique *Info Sciences* de Marie-Odile Monchicourt.
