explore la diversité chimique et organoleptique de produits (locaux) et les techniques qui les transforment, les subliment, pour mieux servir la cause gastronomique. Diplômés en biochimie, sciences de la gastronomie ou anthropologie, nos chercheurs, tous anglophones, sont ici avant tout par passion pour la chose culinaire. Attirés par ce lieu atypique – voire utopique –, ils viennent y passer un à plusieurs mois, prêts à renoncer à toute prétention salariale parce que stagiaires, pour contribuer à la recherche. « Nous sommes libres penseurs et libres chercheurs, commente Ben. Chacun suit ses intuitions. Au début, on ne sait pas si c'est une bonne idée, mais on se lance. » Une fois les résultats observés, le protocole expérimental est rédigé, illustré et diffusé en libre accès sur le blog du labo. « La technique ne nous appartient pas, il n'y a pas de label, ni de copyright, observe-t-il. N'importe qui peut s'inspirer de ce que nous diffusons et l'adapter selon les produits dont il dispose. »

Chacun s'attelle à sa tâche, parfaitement autonome, à moins de travailler sur un projet plus collectif. « Au lieu, l'émulation collective et la créativité déployée ont fini par la convaincre de prolonger son séjour jusqu'en septembre 2014.

Guillemette goûte là les vinaigres de sureau, préparés la semaine précédente, et teste leur acidité selon le taux de sucre que chacun contient. Justine observe, tâte et renifle les nèfles et raisins inoculés au *Botrytis cinerea*[2]. Josh trempe des prunes dans de la cire d'abeille fondue avant de les laisser fermenter, emprisonnées dans un milieu hermétique. Les derniers résultats ont été plutôt positifs et les prunes fermentées

danois Carlsberg. Néanmoins, le restaurant et le labo restent en contact; nos chercheurs interviennent parfois en salle au Noma. Dernièrement, Guillemette et Josh ont présenté aux clients une assiette composée de reins de canard braisés, assortis à des prunes fermentées et des pousses de sapin. Un moyen de montrer la place accordée à la recherche et l'innovation dans la cuisine de Redzepi.

WHAT WE'RE EATING

Midi. Pause déjeuner; ce dernier est dressé sur l'une des tables de travail débarrassée des ordinateurs

laisser fermenter, écrire à destination de tous. Comment savoir si ces découvertes seront ensuite utilisées? « Si une seule personne est inspirée, alors je suis satisfait », déclare Ben, optimiste. Loin de vouloir attiser le débat, il considère le labo comme un intermédiaire, un relais: « Le boulanger ignore presque tout de la fermentation lors de la panification. Le scientifique, lui, sait, mais il est incapable de faire du pain. Ce sont les mêmes objets, mais deux systèmes de connaissance différents. À nous de les concilier et de favoriser ainsi la créativité. » ■

NORDIC FOOD LAB

http://nordicfoodlab.org

1 - Entre fumage et fumaison, les avis divergent quant au terme à utiliser. Selon *Le Dictionnaire d'agriculture* du Cilf (Conseil international de la Langue française), le fumage est l'« opération qui consiste à exposer dans un fumoir une substance alimentaire à l'action prolongée de la fumée pour assurer sa conservation. Fumaison s'applique plutôt à la viande et fumage au poisson ».

2 - Champignon responsable de la « pourriture noble »; se développant sur les baies de raisin dans certaines conditions d'humidité et d'ensoleillement, il permet la production de vins de raisins surmûris et l'obtention par la suite de certains vins liquoreux tels que le sauternes ou le monbazillac.

3 - Lui-même co-fondateur du Noma (voir dossier).

4 - L'adjectif « nordique » désigne ce qui est relatif aux pays du Nord: le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède, ainsi que leurs États associés: Åland, le Groenland et les îles Féroé.

5 - Mark Emil Tholstrup Hermansen, *Creating Terroir, An Anthropological Perspective on New Nordic Cuisine as an Expression of Nordic Identity, Anthropology of Food*, Oxford University, 2012.

6- Cité dans *Noma: le temps et l'espace dans la cuisine nordique*, René Redzepi (Phaidon, 2011).

7 - Sustainable Food Trust est une plateforme participative britannique, invitant tous les producteurs et consommateurs à s'investir et prendre part au débat au sujet de la sécurité alimentaire et des questions agricoles et environnementales.

8 - Graisse des ruminants qu'on enlève des morceaux de boucherie (Larousse).

9 - Fromage à pâte persillée anglais fabriqué avec du lait de vache.

→ VU DU JAPON PAR RYOKO SEKIGUCHI

LES REPAS AU PALAIS IMPÉRIAL

La cuisine française a été introduite au Japon dans la seconde moitié du XIXe siècle, dans les hautes sphères de la société japonaise, et au premier chef au palais impérial. Les repas officiels, depuis l'ouverture du pays, ont toujours été conçus autour de la cuisine occidentale, particulièrement française. Il faut dire qu'à l'époque, même la famille royale britannique, dont le Japon s'est beaucoup inspiré, avait adopté la cuisine française pour ses réceptions protocolaires.

À partir de 1868, date à laquelle le pays a renoué ses relations diplomatiques avec l'étranger, le Japon s'est lancé dans la course à la modernisation et l'occidentalisation. Les repas au palais impérial étaient alors une vitrine diplomatique efficace. Jetons un coup d'œil au menu conçu en 1887 pour célébrer l'anniversaire de l'empereur. Le déjeuner est faste, et richement garni de truffes, une délicatesse peu commune à l'époque. On voit se succéder purée de lièvre aux croûtons et consommé printanier, suivis d'une grosse daurade à la sauce hollandaise et de paupiettes de veau truffées à la maréchale; après l'intermède d'un punch à la romaine, on passe au salmis de bécasse à la Lucullus, au dindonneau truffé sauce Périgueux, puis aux asperges en branches et petits pois à l'anglaise, pour finir par les desserts: charlotte à la chantilly, gelée Macédoine, glace moka panachée et gâteaux aux fruits. Ce jour-là, le menu était imprimé dans les deux langues, mais il arrivait bien souvent qu'il ne le soit qu'en japonais. La mode était alors à la « traduction » du nom des plats en japonais, ce qui apparente aujourd'hui la lecture de ces menus au déchiffrage d'une langue codée. De fait, l'adoption par un pays d'une cuisine étrangère passe le plus souvent par une étape de « traduction » du nom des plats, la transcription du nom d'origine ne venant que dans un second temps.

SOBRIÉTÉ PROTOCOLAIRE

Ce type de repas avait également vocation à promouvoir un certain mode de vie à l'intérieur du pays. En l'occurrence, il attestait de la consommation de viandes à la cour, par l'empereur lui-même. Le gouvernement, qui s'était engagé dans la promotion du shintoïsme au détriment du bouddhisme, voulait désamorcer le tabou sur la consommation de la viande. C'est dans ce contexte qu'en 1872, annonce fut faite au peuple japonais que l'empereur mangeait de la viande. Les menus officiels laissent aussi transparaître les changements d'époque. On note en particulier la sobriété des menus officiels succédant à une catastrophe. Six mois après le grand tremblement de terre de Tokyo en 1923, le déjeuner des ministres rassemblés en vue de la reconstruction du pays se constitue d'un consommé, d'une sole, d'un canard rôti et d'un dessert. Deux mois après la défaite de 1945, le déjeuner qui succède à la nomination des ministres se compose d'une simple gratinée de poisson et de bœuf rôti, où l'on observe que le poisson n'est pas nommé et que le plat choisi – un gratin – est de ceux qui peuvent masquer un certain manque de fraîcheur.

Ces menus, où l'on voit s'imposer davantage de termes techniques et où l'ordre des plats répond à une logique plus stricte, permettent ainsi d'observer les progrès de la cuisine française au Japon. Ils se sont d'abord manifestés en France, dans le sillage d'Escoffier, et les chefs japonais partis se former à la cuisine en France – parfois dans le restaurant même d'Escoffier – rapportaient les nouvelles tendances jusqu'au palais impérial. ■