

Pierre Gagnaire, honoris causa étoilé !



*Le 18 mai, le grand chef étoilé français Pierre Gagnaire, recevra à Gembloux (en compagnie de l'écrivain Jean Ziegler) les insignes de docteur **honoris causa** de l'Université de Liège sur la proposition de Gembloux Agro-Bio Tech. Une grande première, puisque jamais l'ULg n'a ainsi honoré un cuisinier.*

Pierre Gagnaire, né dans la Loire en 1950, s'est installé à Paris, rue Balzac, en 1995, où son restaurant détient trois étoiles au guide Michelin. Il a aussi ouvert des restaurants à Londres, Tokyo, Hong Kong et Las Vegas. Sa cuisine, très créative, utilise notamment les principes de la gastronomie moléculaire. Lui-même préfère parler (sur son site internet) de « constructivisme culinaire », où les applications technologiques de la cuisine moléculaire prennent leur juste place : « *Il ne s'agit pas de mettre la chimie au-dessus de l'art, mais de donner à l'art culinaire les moyens de son expression. Toute la question est celle du goût !* » Dans cette démarche exploratrice, Pierre Gagnaire s'est notamment associé à Hervé This, physico-Chimiste à l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique, France).

« Pierre Gagnaire est l'un des premiers chefs à avoir accepté, invité même, un scientifique dans sa cuisine, ce qui ne doit pas être simple », souligne Eric Haubruge, vice-Recteur Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège. « Il est en fait lui-même un physico-chimiste sans le vouloir, intuitivement. Nous voulions, en mettant Pierre Gagnaire à l'honneur, mettre en évidence ces liens de plus en plus étroits entre la cuisine et la science. Pour nous, bio-ingénieurs, c'est sa démarche par rapport à l'aliment qui est intéressante. A Gembloux, nous abordons l'aliment de manière très scientifique, mais la touche artistique d'un chef comme Pierre Gagnaire, par sa créativité et son innovation, permet en fait d'ouvrir de nouvelles portes aux scientifiques. Et cela peut déboucher sur de nouveaux produits, de nouveaux concepts et aliments. »

Pour se mettre l'eau à la bouche, et en inauguration de son exposition « Scaphandre » sur le rapport de l'art à la science, Gembloux Agro-Bio Tech organise ce lundi 17 mai une soirée exceptionnelle dans une serre tropicale transformée pour l'occasion en grand restaurant. Pierre Gagnaire y servira successivement sept plats à autant de convives exceptionnels : Erik Orsenna (écrivain, académicien français), Eric Reinhardt (écrivain), Hervé This (chimiste, spécialiste de la cuisine moléculaire), Jean-Claude Ellena (parfumeur exclusif de la Maison Hermès), Nadine Monfils (écrivaine et réalisatrice), Pierre Kroll (dessinateur et caricaturiste) et Bernard Rentier (Recteur de l'Université de Liège). Chacun de ces convives sera amené à réagir et interagir avec le grand chef cuisinier français, en écrivant, en dessinant et en traduisant ses sensations et ses découvertes. Ce huis clos sera filmé par la réalisatrice Nicole Berckmans et le réalisateur Daniel Bay.

Si la cuisine est de longue date devenue un véritable art, la voici donc (un peu plus) reconnue comme véritable laboratoire de découvertes et innovations scientifiques. Art et science : deux ingrédients savoureux d'une délicieuse cuisine !



Pierre Morel



Pierre Morel est journaliste indépendant

Photo © Université de Liège, Michel Houet, 2010