

GASTRONOMIE

# Les premières bouchées de Cake

Hier se tenait la première édition de cet événement voué à la créativité culinaire.

C'est une manifestation qui ira grandissant, espère-t-il. Et pour cette première édition "de placement", le Cake organisé hier par Marc Brunoy (par ailleurs critique gastronomique à Nice Matin) a joué la carte de la pédagogie. Didactique, donc ce Cake (pour Créative Aix Kitchen Exhibition) dont le but est "de mettre en lumière la créativité culinaire." Et ses facettes les plus futures et imaginatives, via la cuisine moléculaire notamment.

Moléculaire? La tendance fait parfois un peu frémir jusqu'aux palais les plus gourmands. Pourtant, commente Marc Brunoy, "comme monsieur Jourdain faisait de la prose sans le savoir, nous faisons tous de la cuisine moléculaire sans même nous en rendre compte." Des exemples? Une bonne vieille mayo (réussie, bien ferme, hein !) ou un casseroles de pop corns.

Pour "vulgariser" autant que "démythifier", le Cake cherche donc à démontrer que ces tendances-là, outre qu'elles enrichissent nos assiettes en saveurs inédites, ouvrent aussi "un champ des possibles plus large" pour les cuisiniers, les barmen et les barista ("l'équivalent des sommeliers pour le café", explicite Marc Brunoy).

Les amateurs au porte-monnaie bien garni étaient conviés le soir à un repas d'exception (90 €,

tout-de-même) tricoté à quatre mains, par le chercheur Nicolas Bré et le chef Pierre Reboul et où se mariaient science et gastronomie.

## Campari solide

Ceux qui n'avaient ni les moyens, ni de sésame pour le dîner du soir, pouvaient croiser la preuve de cette inventivité hier au Forum de la Fnac d'Aix. Sur une table dressée, Guillaume Ferroni avait disposé shaker, verres, pilon, siphon et autres filtres. Au beau milieu desquels il pointait du campari rendu solide (parce que gélifié) et une petite bouton de fleur (à l'effet doucement électrique sur le bout de la langue), stars incontestées des deux cocktails que le barman - qui revendique aussi le titre de mixologue - a réalisé en direct.

D'un côté un "Garibaldi" revisité - jus d'orange + Campari - que le barman recouvrira d'une *espuma*, une version de l'association des deux ingrédients mais sous forme d'écume. De l'autre? Un "Electro", où le triple sec, la vodka, la crème de violette et le citron vert répondent donc aux assauts de la seshuan button, la petite fleur qui pique. Tout est histoire de "principe actif", commente Guillaume Ferroni qui voit là l'occasion de dévoiler son art "auprès du grand public."

C.BY.



"Nous faisons tous de la cuisine moléculaire sans le savoir". / PH SSI