

Les cuisiniers s'arrogent la part des anges...

Les extraits aromatiques de Laurent Dreyfus-Schmidt, concentrés d'herbes, de graines et de fleurs surnommés Baume des Anges, séduisent les plus grands chefs. Enquête sur un phénomène.

Pas de ça chez moi." Combien de fois Laurent Dreyfus-Schmidt a-t-il entendu ces mots en allant frapper à la porte des trois-étoiles français... Il "deale" pourtant une substance tout à fait légale. Mais ses extraits aromatiques, malgré leur doux nom de Baume des Anges (du nom d'une grotte à proximité de chez lui), sentent le soufre. Supercherie gustative ? Nouveau cas de dopage ? EPO du cuisinier ? "Pourquoi utiliser du persil plat en gouttes ultraconcentrées quand mon maraîcher me fournit un excellent produit frais quasiment toute l'année ?" s'interrogeait, dubitatif, Pascal Barbot avant de se convertir aux essences pures et naturelles de l'ingénieur agronome.

Inventeur d'un procédé d'extraction inédit, développé durant plus de dix ans aux portes de la Provence, dans le secret d'un vallon inviolé et parfumé près de Valence, il a bénéficié d'un coup de pouce du vigneron bio Gérard Oustric (Domaine du Mazel en Ardèche) pour rencontrer Stéphane Jego, chef de L'Ami Jean à Paris. Il l'a reçu la bouche pincée et le nez tordu pour faire plaisir à son copain. Mais, envoûté par les fioles de Laurent, serrées précieusement dans une mallette en bois d'apothicaire, Jego a appelé son ami Pascal Barbot pour le mettre au



parfum. "Je veux bien le rencontrer parce que c'est toi, mais je n'utilise pas ce genre de produits. Je lui accorde un quart d'heure."

Au bout de trois heures d'explications et de démonstrations, le chef de L'Astrance devenait le premier trois-étoiles client de Baume des Anges. Après lui, Pierre Gagnaire, Heston Blumenthal et les hommes d'Alain Ducasse (le chef exécutif du groupe Christian Julliard, Pascal Féraud au Jules Verne ou Jocelyn Herland au Dorchester) mais aussi Yves Camdeborde... "Partout, je suis entré en marchant sur des œufs. J'étais reçu sur recommandation, avec beaucoup de méfiance", reconnaît le botaniste. Mais quand cet improbable chimiste vert, moitié ermite, moitié professeur Tournesol, débouche ses flacons, les chefs ont les narines qui frémissent, les papilles qui s'affolent, les doigts

Christophe Moret découvre les dernières essences. Ci-dessus, du basilic thaï.



qui leur démangent. Ils ont envie d'essayer. Et comme, contrairement aux huiles essentielles chargées d'amertume, ces essences ont le goût de leur odeur, même les plus réticents se laissent convaincre.

Toutefois, quelques grands cuisiniers, plutôt ancienne génération, restent hostiles à ce qu'ils considèrent encore comme des "additifs" malgré les appels du pied de leurs seconds plus enclins à la nouveauté. Alors, triche ou pas triche ? "C'est une technique au service du goût", tranche Pascal Barbot. Elle permet de retrouver le parfum du frais, du vrai, qui s'enfuit à la cuisson. Des saveurs que l'infusion (à chaud) rend amères, et que la dilution (à froid) ne parvient pas à extraire suffisamment. "Là où il faudrait une brouette entière de basilic pour préparer un kilo de sorbet au Pacojet, quelques gouttes d'extrait suffisent", affirme Laurent Dreyfus-Schmidt. Il lui faut une bonne dose de pédagogie pour expliquer son procédé, inspiré d'un brevet du Commissariat à l'énergie atomique, et ses applications. Le mode d'emploi ressemble plus à un problème de chimie qu'à une recette. Il y est question de substrats mais aussi de solution dans les corps gras, les sucres et les alcools (mais pas dans l'eau). De pipettes de 3 millilitres et de gouttes : 1 à 3 pour un kilo de préparation, 4 ou 5 pour les glaces et les sorbets, jusqu'à 10 pour du chocolat de couverture. Il y a 250 gouttes dans un flacon de 5 millilitres. À 250 euros l'unité, le calcul est facile : 1 euro la goutte. "Ce qui revient peu ou prou au prix du frais, en économisant beaucoup de temps et de main-d'œuvre", assure le producteur, à qui il faut 50 kilos de matière fraîche (sans compter la matière grise engloutie pendant des années de recherches) pour extraire 5 millilitres.

Originaire de Belfort, Laurent Dreyfus-Schmidt, dont le rêve de s'installer avec 35 laitières pour fabriquer du comté fut contrarié par un banquier qui préférait les cochons, était le seul élève partisan du bio à l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries agroalimentaires (à Nancy dans les années 1980). Comme nombre d'ingénieurs des grandes écoles, il fut happé à la sortie par le monde de



PHOTOS DR.





Sceptique au départ, Pascal Barbot, le chef de L'Astrance, a adopté les extraits aromatiques de Laurent Dreyfus-Schmidt notamment pour une huile de thym, un beurre de romarin, un sorbet à la menthe ou une chantilly au persil plat.



la finance. Cela ne l'empêcha pas de remarquer un brevet d'extraction déposé en 1994 par le CEA. "Avec une distillation classique dans un alambic, les parfums sont bouillis et oxydés. Pour une bonne extraction, il faut résoudre plusieurs problèmes: la température, l'hygrométrie et l'absence d'oxygène. La technique du CEA, qu'il m'a fallu plusieurs années pour reproduire, permet de travailler sous vide à moins de 70 °C et de réduire l'humidité. Mais il reste encore trop d'eau - et donc aussi d'oxygène - dans la vapeur." L'inventeur se targue d'avoir amélioré le procédé en mettant au point une "vapeur sèche", brevetée en 2008.

Entre-temps, poursuivant obstinément son objectif volatile, il avait quitté la finance et s'était installé à Donzère, sur les contreforts de la dernière montagnette avant de quitter la Provence, les oliviers et les chênes verts. Les li-

mites de sa propriété flirtent avec le vide sur le bord d'une falaise surplombant le Rhône. Après quinze ans de recherches, l'ingénieur-paysan a trouvé ses premiers clients parmi les parfumeurs. Un des plus célèbres couturiers-parfumeurs français a lancé en 2011 un nouveau jus à base de son extrait de lavande. "Mais je n'ai jamais oublié que je suis diplômé en agroalimentaire. Je fais pousser des choses pour les manger." En 2010, il commence donc sa tournée des popotes avec une quarantaine d'échantillons dans sa panoplie miniature: basilic, sauge, estragon, anis, fenouil, marjolaine, origan, baies roses, cumin, poivre Voatsiperifery ou verveine laotienne... Son entêtement et son produit ("et sa philosophie semblable à celle de nos paysans", ajoute Pascal Barbot) ont eu raison des réticences des chefs. Il compte une cinquantaine de clients

étoilés à Paris, Londres, New York ou Singapour. Parmi eux, Christophe Moret, Yannick Alléno, Bruno Ménard, Jérôme Natile, Claude Bosì (Hibiscus, sorbet au basilic thaï), Alain Ducouturier (estragon pour une béarnaise extraordinaire) et Laurent Bouveret au Carré des Feuillants. "Je n'avais jamais rencontré des arômes d'une telle fraîcheur. Et puis c'est parfaitement naturel. Sur certaines préparations, le résultat est meilleur qu'avec du frais", affirme Pascal Barbot, qui a trouvé là l'ingrédient miracle pour une huile de thym, un beurre de romarin, un sorbet à la menthe ou une chantilly au persil plat. Selon lui, le produit a un grand avenir auprès des pâtisseries. Et Laurent Dreyfus-Schmidt s'attaque aussi aux mixologistes. "Imaginez un mojito avec ma menthe, ou un bloody mary avec mon céleri..." On en salive d'avance. ●

— Léa Delpont

Le retour de Jourdin

Philippe Jourdin, M.O.F. 1993, ancien de La Tour d'Argent et du Moulin de Mougins puis chef étoilé du Faventia au Four Seasons Terre Blanche à Tourrettes, arrive aux fourneaux de La Riviera, restaurant de l'hôtel 5 étoiles d'Aix-en-Provence, Le Pignonnet. Avec une nouvelle direction et une rénovation cet hiver, le lieu affiche des ambitions élevées.

Yannick Alléno a quitté le Meurice

Il s'est éclipsé juste avant de fêter ses 10 ans aux fourneaux du palace parisien de la rue de Rivoli. Arrivé en 2003, 3 étoiles en 2007, Yannick Alléno y a fait son dernier service le 31 janvier dernier. L'inventeur du concept de "terroir parisien" (et du bistrot du même nom) souhaite ouvrir une nouvelle page de son processus créatif. Il se consacrera au restaurant 1947 au Cheval Blanc à Courchevel où il a obtenu 2 étoiles en 2009 ainsi, sans doute, qu'à ses multiples adresses de par le monde en attendant que se concrétise le fameux projet d'ouverture d'un palace sur le site de la Samaritaine à Paris. Le Meurice, qui a conservé ses 3 étoiles dans l'édition 2013 - car le chef est parti après le début de l'impression du guide... - étudie en ce moment même les candidats. *Mercato* en perspective.

