

## CHERCHER DANS LES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES LES MOYENS DE MIEUX SE NOURRIR

Concevoir et fabriquer molécule par molécule la nourriture de demain signifie que nous sommes en mesure de la rendre plus nutritive et plus saine. Par exemple, l'incorporation de fibres végétales dans des succédanés de viande sans sacrifier le goût et la texture offre un avantage nutritif à ces produits par rapport à la viande d'origine animale, qui n'a pas de fibres. Il est envisageable d'ajouter des prébiotiques<sup>1</sup> à des formules de lait végétal, d'augmenter la concentration en protéines d'un substitut, d'en éliminer toute trace de cholestérol, de contrôler sa teneur en gras saturés, etc.

Les protéines alternatives et la viande cellulaire n'en sont pas moins à leurs prémices. Elles sont à l'alimentation ce que le premier ordinateur (1946) est à l'informatique. Un nombre considérable de barrières techniques doivent être franchies pour que l'état de l'art évolue. À l'instar d'autres avancées technologiques, la *foodtech* fera aussi et probablement évoluer la demande en « matières premières ». Aujourd'hui déjà, les souches de blé, de maïs et de soja à destination de l'élevage ne sont pas les mêmes que celles destinées à la consommation de la population. Demain, à mesure que certaines cultures répondent aux besoins de l'industrie alimentaire alternative, il y a fort à penser que les souches évolueront encore, ou régresseront pour retrouver certaines caractéristiques organiques perdues au fil des sélections de l'agriculture. On a

parfois sacrifié la teneur en protéines, la saveur ou la capacité de solubilité de souches commerciales de soja, de blé, de pois et de pomme de terre dans le but de maximiser la production d'huile ou d'amidon. Les protéines de certaines variétés de légumineuses seront peut-être nécessaires, présentant une solubilité, une capacité de rétention de l'eau ou de gélification et d'autres propriétés fonctionnelles que les cultures actuelles n'offrent pas à l'univers de la *foodtech*.

Le temps doit faire son office. Bien avisés, en outre, ceux qui peuvent prédire l'intégralité des conséquences de la création d'un nouvel aliment sur la matrice alimentaire – la façon dont les protéines, les lipides, les glucides, etc. interagissent entre eux. Par ailleurs, seules les analyses des données de consommation et des rapports de santé dans le long terme permettent d'émettre des certitudes quant aux effets de ce que nous mangeons sur notre santé. Il suffit de tester certains de ces aliments alternatifs pour comprendre qu'ils ne sont pas encore tous très digestes. Mais le principe est louable – façonner nos aliments pour mieux manger – et devrait prévaloir à mesure que les technologies et la qualité des produits s'améliorent. Si l'alimentation de demain est saine et bien pensée dès sa phase de conception, nul doute que le futur nous réserve de belles expériences gustatives et nutritives.



### Des nouveaux mariages techniques et culinaires, avec Gérard Bertholon, Directeur de la stratégie de Cuisine Solutions, leader mondial de la cuisine sous vide

Peut-on cuisiner sous vide des substituts *vegan* de produits d'origine animale tels que la viande ou les œufs ?

C'est une question à laquelle on ne peut répondre qu'au cas par cas. La cuisson sous vide a deux propriétés majeures : elle est très précise, on peut cuire les aliments au degré près pendant des heures, voire des jours, selon les couleurs et textures que l'on souhaite obtenir, et elle rehausse les saveurs et propriétés organoleptiques<sup>2</sup> des aliments, car ils sont cuits à des températures relativement basses dans un sachet hermétique dépourvu d'air. Ainsi, un bon aliment cuit sous vide voit son goût décuplé, sa couleur préservée, sa texture sublimée. Selon le même principe, le goût naturellement très prononcé en protéines végétales d'un aliment donné serait d'autant plus relevé des suites d'une cuisson sous vide.

Ceci étant, oui, je suis fier de pouvoir mentionner quelques

mariages heureux. Nous avons signé un partenariat mondial exclusif avec Just Egg pour des préparations sous vide à base de leurs œufs 100 % *vegan*. En résulte une série de « *Plant egg bites* » cuits sous vide, sortes de petites quiches ou *frittata*, disponibles en rayon chez Wholefoods et Walmart notamment. Suivant le même principe, nous avons lancé en partenariat avec Starbucks, une série de « *Egg bites* », cette fois-ci de blancs et de jaunes d'œufs de poules élevées en plein air, déclinée selon deux saveurs, « bacon et gruyère » ou « poivrons rôtis », qui font office de petit déjeuner protéique à emporter, facile à manger d'une seule main. Œufs *vegan* ou de poule, c'est bien la qualité des ingrédients que nous cuissons sous vide qui dicte notre stratégie. Nos ingrédients ou plats préparés ne doivent pas être comparables.

Que signifie « ne pas être comparable » ?

Un ingrédient ou un plat Cuisine Solutions – qu'il s'agisse d'un *Egg bite* prêt à être réchauffé pour un restaurant, de coupes particulières de poisson ou de viande condimentées auxquelles un restaurateur ou hôtelier souhaiterait ajouter sa sauce, ou encore d'un repas complet pasteurisé pour des militaires au combat –, doit être incomparable à un plat qui aurait les mêmes ingrédients, mais que Cuisine Solutions n'aurait pas préparé. Prenez notre *Short rib 72*, l'un de nos plats signature, composé donc d'une viande qui n'est pas particulièrement noble. Nous le cuissons pendant 72 heures, sa couleur et sa texture ne peuvent être obtenues d'aucune autre manière et cela donne une tout autre dimension à l'aliment de base.

À ce titre, certains nouveaux aliments sont automatiquement exclus de notre liste d'approvisionnement, car les conditions mêmes de leur préparation ou de leur marketing nous



Choux grillé avec vinaigrette au miel et à la moutarde de Cuisine Solutions

imposeraient de changer notre façon de faire. Il est par exemple recommandé de ne cuire qu'au gril certaines copies végétales de burgers désormais sur le marché, ou de les cuire à des températures supérieures à celles que la cuisine sous vide requiert parfois. Dans le cas de Impossible Food, vous n'avez pas le droit de cuisiner et de vendre leur *patty* sans mentionner sur votre carte le mot « Impossible » devant le nom du produit final.

Comment voyez-vous le futur de la cuisine sous vide ?

Brillant! Le récent investissement de 250 millions de dollars de Bain Capital dans Cuisine Solutions ne me donnera pas tort. C'est qu'au-delà du goût, qui est bien entendu le premier facteur de décision d'achat, du

prix et des valeurs nutritionnelles d'un plat, qui sont respectivement le second et le troisième, nos recettes sous vide sont par défaut pasteurisées – un scandale sanitaire est le pire qui puisse arriver à une chaîne de restaurants ou un distributeur – lors du processus même de cuisson et emballées sous vide ; elles sont ensuite prêtes à être consommées ou à réchauffer rapidement. Sécurité alimentaire et efficacité sont deux maîtres mots de l'industrie dans laquelle nous évoluons. Quant au consommateur final, étant donné que le prix d'une machine de cuisson sous vide ne cesse de descendre – on en trouve aujourd'hui à moins de 200 dollars –, je pense que dans des pays comme les États-Unis, un foyer sur deux en sera équipé d'ici 2050.