

Comment rendre la cuisine moléculaire accessible aux débutants ?

Réalisé par Virginie Tschopp et Naël Vonlanthen

Mentors : Anne Depraz et Cristina Schwendtmayer

Expert : Flavien Guenat

Chère lauréate, Cher lauréat

Mesdames, Messieurs,

Aujourd'hui, nous célébrons un projet à la croisée de la science, de l'art culinaire et de l'innovation pédagogique. Un projet qui allie la rigueur de la chimie à la créativité de la gastronomie: « **Comment rendre la cuisine moléculaire accessible aux débutants ?** », réalisé par **Virginie Tschopp et Naël Vonlanthen**.

Dès les premières pages de leur travail, on découvre une équipe, puis un duo, unie par une passion commune : **la cuisine**. Mais ici, il ne s'agit pas simplement de concocter un repas — il s'agit de **démocratiser une discipline réputée complexe**, souvent réservée aux grands chefs étoilés. Leur ambition est claire : **ouvrir la cuisine moléculaire à tous**, en la rendant **simple, ludique tout en restant écoresponsable**.

Naël, fort de sa formation de **laborantin en chimie**, a apporté toute la précision scientifique nécessaire à la compréhension des réactions à l'œuvre dans la sphérification, la gélification ou encore l'émulsification. Je vous fais grâce de toutes les formules chimiques présentées ! Grâce à lui, chaque recette devient une leçon vivante de chimie appliquée.

Virginie, quant à elle, a mis à profit son savoir-faire de **façonneuse en médias imprimés** pour donner forme et identité à ce projet : conception du livret, mise en page, design du kit et choix des matériaux.

Ensemble, ils ont su marier **le fond et la forme** avec élégance.

Leur **produit final**, un **kit complet de cuisine moléculaire**, se distingue par son originalité. Il contient non seulement les ingrédients et ustensiles nécessaires, mais aussi un livret clair, illustré, et conçu avec soin. Chaque étape y est expliquée avec pédagogie, mêlant explications scientifiques et photos alléchantes. Le tout, dans un esprit d'**économie circulaire**, avec du carton recyclé, du papier ensemencé (qui contient des graines qu'on peut ainsi replanter au lieu de jeter) et des emballages réutilisables — preuve que l'innovation peut rimer avec durabilité.

Ce qui rend ce projet particulièrement inspirant, c'est sa **dimension interdisciplinaire** : la chimie y dialogue avec la gastronomie, le design avec la pédagogie, la curiosité avec la responsabilité écologique. Même face aux difficultés — délais de livraison, problèmes techniques, départ d'un coéquipier — Virginie et Naël ont su faire preuve d'une **persévérance exemplaire**, d'une rigueur constante et d'un professionnalisme digne du monde du travail.

Et maintenant, cher public, je vais vous faire saliver, (heureusement l'apéro n'est plus très loin). Car voici : leur kit, aux **couleurs de l'Italie**, nous invite à un véritable voyage sensoriel : du **tartare de saumon aux billes de basilic**, aux **pâtes carbonara** et leur **nuage de pecorino**, sans oublier les surprenants **spaghettis au Limoncello**. Chaque plat devient une expérience scientifique et gustative, une invitation à comprendre le pourquoi du goût et la beauté des réactions chimiques. Dommage pour nous que tout cela reste seulement sur le papier !

Chère Virginie, cher Naël, vous avez su prouver qu'un projet ambitieux, lorsqu'il est porté avec passion et méthode, peut donner naissance à une œuvre à la fois rigoureuse et inspirante.

Pour tout cela, **bravo à vous deux !** Vous nous rappelez que la cuisine, tout comme la science, est avant tout une histoire d'expérimentation, de patience et de passion.

Isabelle Zürcher-Vuillaume