



ALIGOT AU CAVIAR
ET AU LARD
croustillant, surnommé
le « ruban de l'amitié ».

CARNET DE CROÛTE
Où grailer ?

➤ est avant tout une affaire de texture. Philippe Besnard, professeur à l'Agro-sup Dijon et spécialiste de la nutrition humaine, travaille notamment sur les lipides. « Le goût est la façon dont le cerveau identifie une saveur grâce à des capteurs spécialisés. C'est ce qu'on appelle les bourgeons du goût. Ils sont situés sur les papilles gustatives qui tapissent la langue. » Ce sont ces récepteurs qui permettent de détecter les lipides au niveau oral par son effet textural, mais aussi par son goût. Après les cinq fondamentaux : le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'umami (le goût du glutamate, identifié par le Pr Ikeda), il y aurait un sixième goût ? C'est tout le sens des travaux du Pr Besnard, qui publie en janvier prochain dans *Physiological Reviews*, une revue américaine de référence : « Le goût du gras : une sixième saveur ? » « Le gras participe au bien-être métabolique. En alliant

FERME AUBERGE
DE LA RUCHOTTE,
Bligny-sur-Ouche
(Côte-d'Or),
03-80-20-04-79.

CHEZ LIKOKÉ,
7, route de Paiolive,
Les Vans (Ardèche),
04-75-88-09-74.

GARE AU GORILLE,
68, rue des Dames,
Paris (XVII^e),
01-42-94-24-02.

NINA,
139, rue du Château,
Paris (XIV^e),
09-83-01-88-40.

texture et goût, il permet même d'atteindre un seuil hédonique. » Il suffit de le goûter pour s'en convaincre. Dans sa ferme de la Ruchotte (Côte-d'Or), l'éleveur de races anciennes Frédéric Ménager le proclame : « Quand on mange le gras d'un vrai jambon blanc ou d'un bon jambon cru, il apporte de la rondeur, de la texture et, surtout, le goût. Le laisser de côté est une aberration. » Le jambon qu'il façonne à partir de ses cochons de race gasconne est un monument du genre. Leur cousin ibérique produit le même type de sensations. Le gras d'un jambon iberico de bellota nourri aux glands (le vrai pata negra) révèle une couleur dorée et une texture douce et suave due à l'affinage et à l'alimentation. A la découpe, ces petits pétales de chair persillés déploient des notes de fruits secs et de noisettes concentrées dans le gras... Il est donc peu étonnant de voir de jeunes toques s'acoquiner avec le cochon. Pour Marc Cordonnier, le chef de Gare au gorille (Paris, XVII^e), « le lard se travaille presque comme un assaisonnement ». Celui qui a ses faveurs est le lardo di Colonnata. Provenant de Carrare, en Toscane, il est affiné dans des vasques de marbre pendant plusieurs mois. « Il a la grande capacité de s'accorder avec beaucoup de choses. Sur des suprêmes de pigeon, ça marche très fort. » La carcasse cache aussi des trésors. Chez Nina (Paris XIV^e), le nanobistrot d'Alexandre Morin, on vous sert, sur barbecue, le *secreto*, un morceau de cochon ibérique logé près de l'épaule et qui a la particularité d'être très infiltré en graisse pour une pièce d'anthologie, ultrafondante avec des arômes profonds de noisette.

Ce formidable vecteur de goût est aussi vital. L'organe le plus gras du corps humain est le cerveau et il a besoin de 12 grammes de gras au quotidien. Qu'on se le dise, avec cette matière grasse, on fait de la matière grise.

■ CHARLES PATIN O'COOHOON



QUE CEUX
QUI AIMENT
LE COCHON
ME SUIVENT,
par Frédéric
E. Grasser Hermé,
photos de Stéphane
Bahic. Hachette
Cuisine, 256 p.,
34,95 €.