



AERONAUTIQUE - ESPACE

[Les plats d'Alain Ducasse Formation dans les étoiles](#) (Nov 2006)

Les plats d'Alain Ducasse Formation dans les étoiles

C'est à bord de la Station Spatiale Internationale, que Thomas Reiter, astronaute européen de la mission Astrolab, déguste actuellement des plats haute cuisine issus d'Alain Ducasse Formation (ADF), le pôle Conseil et Formation du prestigieux groupe hôtelier. Ceux-ci ont quitté la Terre le 23 octobre à bord du vaisseau spatial russe Progress. Cette « expérience » culinaire s'inscrit dans le cadre d'un partenariat entre ADF, le Centre National d'Etudes spatiales (CNES) et de l'Agence spatiale internationale (ESA). L'objectif de cette collaboration est de créer une gamme complète de repas goûteux, diététiques et nutritifs destinés aux astronautes.

A l'origine, le CNES participait à un projet pédagogique du Lycée hôtelier de Souillac dans le Lot. Celui-ci est devenu un véritable projet opérationnel désormais confié à ADF. Son travail initial a été de créer des plats goûteux, équilibrés et diététiques selon des contraintes spécifiques de fabrication de repas pour la Station Spatiale Internationale. Treize recettes fabriquées dans le laboratoire d'ADF au Pays basque, ont été certifiées par le centre de recherche russe sur la biologie et la médecine spatiales et l'Institut de nourriture de Moscou, les partenaires russes du CNES. Parmi elles : Magret de canard confit, condiment aux câpres, Dos d'espadon façon Riviera, Morceaux de pommes fondantes, Far de l'espace... Ces "repas français", selon l'expression russe, ne concurrencent en rien la nourriture quotidienne fournie par les Russes et les Américains (aujourd'hui 50/50 sur la Station Spatiale), les seuls accrédités dans les protocoles internationaux. La proposition française concerne uniquement les repas exceptionnels, dits SEM (Special Event Meals), dégustés lors d'événements particuliers, comme les relève d'équipage ou à l'occasion d'une sortie extravéhiculaire.

Ces plats "certifiés spatiaux" sont conditionnés dans des boîtes en alliage d'aluminium et de manganèse très léger qui s'adaptent au système de réchauffage du segment russe de la Station Spatiale Internationale. Dans le futur, il est envisagé d'optimiser encore le transport (masse et stockage), le packaging et la présentation des repas. Pour varier les plaisirs, il est également prévu de développer une à deux nouvelles recettes chaque année. Les repas développés par les chefs de ADF ne sont pas uniquement recherchés pour leur goût, ils ont aussi une finalité scientifique dans le cadre des recherches en physiologie humaine. Ils ont été testés dans des conditions extrêmes telles que des traversées polaires et d'autres applications terrestres sont à l'étude : expéditions, courses en solitaire. Dès l'année prochaine, un protocole scientifique sélectionné par le CNES et l'ESA visera à quantifier les besoins énergétiques des astronautes au cours des vols de longue durée. ADF travaillera sur de nouvelles recettes qui incluront notamment le petit déjeuner. Quatre repas seront fournis (deux petits déjeuners, un déjeuner et un dîner) qui seront consommés la veille et le matin de l'expérience. La connaissance du contenu précis des repas permettra leur utilisation par les chercheurs dans le cadre du protocole scientifique mis en place. Alain Ducasse, célèbre chef originaire des Landes, possède de nombreuses étoiles Michelin pour ses restaurants en France et à l'étranger (Tokyo, New York...). Un restaurant à Bidarray (64) un centre de formation pour professionnels, une école de cuisine, le Groupe Alain Ducasse avait déjà décliné ses compétences dans une palette variée. Il entre maintenant dans le monde de la recherche scientifique internationale et lancera sa trace au milieu d'étoiles bien réelles. **(22 novembre 2006)**

(source : CNES)