



Mot du Révérend Père Hady Mahfouz, Recteur de l'Université Saint-Esprit de Kaslik

Cérémonie d'ouverture du séminaire de M. le Pr. Hervé This

sur la *Gastronomie moléculaire*

Le 28 mars 2011

*Excellences, Mesdames, Messieurs les ministres, députés, ambassadeurs, directeurs généraux,
Monsieur le Professeur Hervé This,
Madame la directrice du Bureau Régional de l'AUF,
Honorables membres du Conseil de l'Université,
Cher public d'enseignants, de chercheurs, d'étudiants,
Cher amis,*

Fut un temps, jadis bien sûr, où l'art culinaire était l'Art Suprême, tel le Grand Œuvre alchimique : un vrai secret que seuls les initiés et les élus, jaloux de sa possession et exclusifs dans leur savoir, détenaient.

Depuis l'ambrosie, aliment sacré, offert à la table des dieux de l'Olympe, en passant par le philtre magique de Tristan et Iseut, les sublimes repas des grands souverains du monde, l'humble, mais ô combien « divine », cocotte de la mère au foyer, où mijote la viande dans sa tendreté et grâce à la tendresse de la cuisinière, la

cuisine a toujours été une sorte de tabernacle profane, auquel s'alimentent le corps, mais aussi l'esprit, et où se tissent et se consolident les liens familiaux et sociaux.

Vint ultérieurement le temps où l'alchimie livra son secret métallurgique, pour se révéler une science, et où les grimoires, balayant leurs décors abracadabrants, se montrèrent tels de vrais ateliers de travail expérimental.

Il en est allé de même de l'art culinaire lequel, sans rien perdre néanmoins de sa dimension sublime, s'est associé dès lors à la technique, à la technologie et, récemment, à la science tout court.

Des disciplines scientifiques, telle la gastronomie moléculaire, émergent, dont l'objet est de participer au progrès de la connaissance culinaire et de la cuisine. Les termes en question que l'on doit à [Nicholas Kurti](#), physicien d'Oxford, et à [Hervé This](#), l'éminent physico-chimiste d'AgroParisTech, qui nous fait l'honneur de sa présence parmi nous et de son amitié pour l'USEK, recouvrent l'étude scientifique des « définitions » et des « précisions » culinaires, de la composante artistique de l'activité culinaire, ainsi que de la composante sociale de cette même activité. Aussi, scientifié, l'art culinaire accède à la pérennité du savoir universel, parce que sous-tendu désormais par l'expérience, l'observation, l'analyse et la théorisation.

J'aimerais saisir l'occasion de cette cérémonie d'ouverture du séminaire de M. le Professeur Hervé This, pour louer, avant tout, les efforts déployés par les autorités de notre Faculté des Sciences Agronomiques, en l'occurrence le Doyen, le R. P. Joseph Wakim, et son conseil scientifique, en vue du rayonnement de cette unité académique, où l'on forme, entre autres, les étudiants à l'univers scientifique des secrets de la nutrition et de la bonne alimentation.

Je remercie vivement, en outre, tous les partenaires de cet événement : l'Agence Universitaire de la Francophonie, notre collaborateur indéfectible, Horeca Hospitality Services et le Cordon Bleu de notre Faculté de Gestion. Je réitère mes remerciements à M. le Professeur Hervé This, figure incontournable de renommée internationale, pour la générosité de son temps et de son savoir qu'il nous dispensera certes sans compter et que j'espère voir ultérieurement mis à profit dans le cadre de travaux qui le prolongeront.