



FOOD

Pro de la cuisine scientifique

Une Genevoise va participer à «Un dîner presque parfait»

On l'a aperçue dans «Masterchef» l'an passé, revoilà Dao Nguyen dans un autre concours culinaire télévisé. Normal, c'est la passion de cette scientifique de formation, qui cuisine pour comprendre (et surtout pour gagner). Rencontre.



Dao Nguyen et les fameuses notes de l'émission.

C'est une bête de concours qui va participer toute la semaine du 12 juin à «Un dîner presque parfait», sur W9. La quadragénaire genevoise Dao Nguyen apparaîtra dans une série d'émissions spéciales à l'occasion des 15 ans du premier épisode. Elle se frottera à quatre autres candidats (pour rappel, chacun prépare un repas chez lui pour ses adversaires, qui le notent) en tentant de se démarquer avec ce qui est devenu sa marque de fabrique: la «cuisine scientifique», ou plus précisément de la «cuisine note à note».

En dehors de la télé, Dao Nguyen est directrice de la formation continue au Canton de Genève. Ne lui demandez pas si le concours, les caméras, les micros ou le stress ont entravé sa détermination: elle a l'habitude. «Mon premier concours, c'était à l'âge de 6 ans. C'était un concours de dessin pour le TCS, dans lequel j'ai gagné une sonnette de vélo», raconte-t-elle volontiers. Elle en a également tenté en écriture littéraire, puis en cuisine avec déjà une vingtaine de participations depuis 2017. «Je suis une compétitrice, j'aime gagner, mais j'aime aussi toute la phase de préparation: je travaille beaucoup en amont, j'apprends de nouvelles choses pour devenir experte sur les thématiques de la compétition», explique-t-elle.

Si elle ne remonte qu'à 2017 pour parler de son expérience culinaire, c'est pour une raison précise: avant cela, la cuisine l'ennuyait. Bien sûr, elle a cuisiné avec sa maman, «une cuisinière hors pair», durant son enfance. Mais à partir de l'adolescence, le soufflé est retombé. L'intérêt n'y était plus, cédant sa place, peut-être, à une volonté de ne pas reproduire le schéma sociologique classique de «la femme qui prépare de bons petits plats pour sa famille».

Une approche scientifique de la cuisine

Elle rend donc son tablier, effectue par la suite un cursus en pharmacie, puis se forme en droit. Le déclic, c'est la rencontre avec

son mari, Pasquale, à l'époque en reconversion professionnelle pour devenir cuisinier. «Avec lui, j'ai compris ce qu'était la passion pour la cuisine», se souvient Dao Nguyen. Est-ce vraiment un hasard? Lui aussi enchaîne les concours culinaires.

Il n'en faut pas beaucoup plus à Dao pour le suivre. Et tomber dans la marmite. Elle débute un peu par hasard, en remplaçant son mari dans un de ces concours. Le thème? La pomme de terre. Elle gagne: «C'était le déclic. Je me suis dit: 'C'est possible'». Depuis, elle écume ce genre d'événements, de la RTS aux universités en passant par l'Institut Paul-Bocuse. On l'a ainsi vue en 2022 dans «Masterchef» sur France 2. C'est pas «Top Chef», mais quand même!

Parmi ses qualités, Dao Nguyen se démarque par son background pharmaceutique, grâce auquel elle s'est forgée une personnalité curieuse, qui cherche à comprendre les phénomènes physico-chimiques à l'œuvre dans les poêles et les cocottes. «C'est ça, la cuisine scientifique, m'explique-t-elle. Ce n'est pas que de la cuisine moléculaire: c'est avant tout une manière de comprendre ce qu'on fait et pourquoi, de démystifier un peu les choses. Moi, ça m'agace, ces chefs qui gardent leurs secrets. S'ils cuisinent bien, c'est souvent parce qu'ils sont doués, pas parce qu'ils comprennent ce qu'ils font! Approcher scientifiquement la cuisine, c'est aussi s'ouvrir, partager, c'est beaucoup plus ouvert.»

Des cours de cuisine scientifique à Genève

Dao se passionne évidemment pour les travaux du physico-chimiste français Hervé This, pionnier de la cuisine moléculaire et de la cuisine note à note, dans laquelle on parle plus volontiers de molécules que d'ingrédients. Le scientifique, qu'elle connaît désormais très bien, l'a encouragée à se lancer dans sa passion. «D'entendre cela de la part d'un grand chercheur, et de venir moi-même du sérail scientifique, tout cela m'a fait me sentir plus légitime», assure Dao Nguyen.

Aujourd'hui, elle travaille toujours pour le Canton de Genève, et elle aide son mari dans son **KITCHEN LAB**, structure qui dispense des formations en cuisine scientifique pour les amateurs et les professionnels. «Il y a un réel intérêt. La cuisine note à note permet de réellement sélectionner et assembler les saveurs les unes avec les autres, de cuisiner plus sainement, parfois de manière thérapeutique, et aussi de limiter fortement les déchets», énumère-t-elle.

Pour en voir davantage, il faudra regarder W9 lundi soir, car c'est elle qui sera la première à accueillir les concurrents. «Masterchef», puis «Un dîner presque parfait». Prochaine étape, «Top Chef»? «Qui sait?», répond-elle en riant. Cela serait comme un œuf cuit à 64 degrés: parfait.

«Un dîner presque parfait»
 Dès lundi 12 juin à 18h50, sur W9