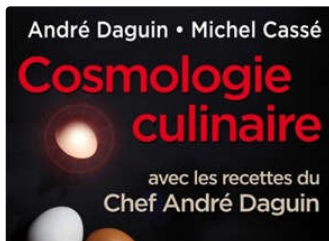


« Cosmologie culinaire » dans les étoiles

L'astrophysicien gersois Michel Cassé et le cuisinier André Daguin sont les co-auteurs de cet ouvrage étonnant qui sera présenté à Auch, à l'Hôtel de France bien entendu...



« Cosmologie culinaire » dans les étoiles

La complicité entre ces deux fortes personnalités gasconnes remonte à plus de 30 ans, elle sent bon à toutes les pages de ce livre écrit « à deux fois 2 mains ».

De l'humour, des formules dont ils ont le secret, et des recettes évidemment. Michel Cassé et André Daguin ont voulu offrir « une fable moderne concoctée en cuisine et en institut d'astrophysique, taillée en tranches, de jambon et pâté de physique, une fiction goûteuse et étoilée montée en neige par des ouvriers en gastronomie et en équations qui calculent et calibrent leurs rêves et visent à donner du goût à la lumière ». Tout un programme.

« Nous nous sommes rencontrés, il y a une trentaine d'année, à l'occasion de la création du Festival d'astronomie de Fleurance. J'étais alors président de la Chambre de commerce et d'industrie du Gers et j'ai aussitôt soutenu cette initiative portée notamment par l'astrophysicien » se souvient André Daguin. « Michel Cassé est une éponge à savoir. Il est tout le temps avec un papier et un crayon pour prendre des notes. Une véritable encyclopédie à deux pattes ».

« Astronomie et gastronomie, une seule lettre est différente. Mais, ce n'est pas le point G ». « Il n'y a pas que la lune qui fait des croissants, les boulangers-pâtisseries aussi ! »... l'ancien chef étoilé enchaîne les formules.

Alors que peut-il bien se passer quand un cuisinier rencontre un astrophysicien ? Aux délices du magret de canard et du foie gras s'adjoignent ceux de la cosmologie. Tant il est vrai que le big bang, soupe d'ondes et de particules, fut une recette comme une autre, quoique un peu plus universelle que la soupe aux fèves, et que mijotent dans nos casseroles bien des univers de goûts et de saveurs inédits.

André Daguin et Michel Cassé nous convient donc à partager le banquet de l'amitié et de la curiosité. De quoi faire frémir tout à la fois les papilles et les neurones. André Daguin, inventeur du magret et de la glace aux haricots blancs, auteur de Je pense donc je cuis, n'est pas insensible au vertige des espaces infinis.

Michel Cassé est lui aussi Gersois. Astrophysicien au CEA et à l'Institut d'astrophysique de Paris, il est l'auteur de nombreux ouvrages qui ont rencontré la faveur d'un large public.

Dédicace, ce vendredi 5 juillet, à l'Hôtel de France...

Double occasion de faire la fête. En fin d'après-midi, André Daguin et Michel Cassé dédicaceront leur livre. Ils célébreront également le maître d'hôtel des lieux, Bruno Casassus, pour son diplôme de Meilleur Ouvrier de France.

« Cosmologie culinaire », éditions Odile Jacob (21,90 €)

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, [cliquez ici](#)

