

Paris, le 24 octobre 2006

COMMUNIQUE DE PRESSE

STATION SPATIALE INTERNATIONALE : LES PLATS D'ALAIN DUCASSE FORMATION DANS LES ÉTOILES

Le vaisseau spatial russe Progress a été lancé le 23 octobre 2006 par un lanceur Soyuz depuis le cosmodrome de Baïkonour au Kazakhstan. En bonne place à bord, les plats préparés dans le cadre d'un partenariat du CNES et de l'ESA avec ADF, le pôle Conseil et Formation du Groupe Alain Ducasse. L'objectif de cette collaboration est de créer une gamme complète de repas goûteux, diététiques et nutritifs destinés aux astronautes.

Caponata, Cailles rôties au Madiran, Céleri rave en délicate purée à la noix de muscade, Rice pudding aux fruits confits... Non, ceci n'est pas le menu du dernier restaurant à la mode mais bien celui de Thomas Reiter, astronaute européen de la mission ASTROLAB qui a rejoint l'ISS en juillet dernier et qui sera le premier à déguster ces plats dans les semaines qui viennent...

Comment ces plats créés par les chefs de ADF sont-ils arrivés à bord de la Station Spatiale Internationale ? Tout commence par un projet pédagogique initié par Richard Filippi et ses élèves du Lycée hôtelier de Souillac dans le Lot. Suite aux retours unanimes des Russes, des Français et des Américains ayant dégusté ces plats, le CNES a souhaité poursuivre la démarche dans un cadre professionnel.

Le projet pédagogique initial est de ce fait 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 ont été certifiées par l'IMBP et l'Institut de nourriture de Moscou, les partenaires russes du CNES et fabriquées dans le laboratoire d'ADF au Pays basque. 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 l'ISS), 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 relèves 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.

Ces repas ne sont pas uniquement recherchés pour leur goût, ils ont aussi une finalité scientifique dans le cadre des recherches en physiologie humaine. Suspendu en 1999 après la mission longue durée Perseus et l'arrêt des vols habités français, ce type de recherche est aujourd'hui repris dans le cadre des activités du CADMOS au Centre Technique du CNES à Toulouse, qui les coordonne en Europe sur l'ISS. 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.

Les repas développés par les chefs de ADF 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. . .

Retrouver le plaisir du goût et les saveurs de la Terre grâce aux plats développés dans le cadre de ce partenariat, sont parmi les objectifs de ce projet. Le repas est un élément essentiel de vie sur une station spatiale, qui doit dépasser la réponse aux besoins physiologiques nécessaires aux spatonautes lors des missions.

Tout savoir sur le CNES : www.cnes.fr

Tout savoir sur ADF : www.alain-ducasse.com – www.ad-formation.com

VISUELS DISPONIBLES SUR DEMANDE

Contacts presse CNES :
Sandra Laly
sandra.laly@cnes.fr- +33 (0)1 44 76 77 32

Contacts presse Groupe Alain Ducasse :
Emmanuelle Perrier et Sarah Mompeurt
presse@alain-ducasse.com - +33 (0)1 53 67 66 30