



Un Vaclusien veut envoyer des truffes dans l'espace

Publié le dimanche 24 avril 2011 16H21

## Un passionné de conquête spatiale crée son menu pour les cosmonautes.

Question planètes et soleil, Jean-Jacques Bersoult en connaît un rayon. Cet enfant de Normandie, né à Barentin près de Rouen, ne fait nullement du baratin lorsqu'il parle conquête spatiale. Tout petit, déjà, il collectionnait les images de tablettes de chocolat relatant les exploits des Gagarine, Shepard et... Neil Armstrong. À son grand regret, celui "qui marcha sur la lune", bien qu'annoncé, ne vint jamais inaugurer une salle à son nom, en 1971, à Barentin. Une déception qui n'éteignit jamais la flamme, celle qu'on retrouve sous les fusées parties pour l'espace, loin, très loin.

Jean-Jacques Bersoult, mélange jovial de Charles Trénet et de professeur Tournesol, sait aussi avoir les pieds sur terre. Il conjugue ainsi l'art de marier les astres et les produits du terroir. Son métier le conduit à vanter les mérites des vins des Côtes-du-Rhône. Dès qu'il lève un peu la tête, il "va plus haut". Le sujet du jour, comme il le rappelle avec précision, est bien cette proposition, pour les hommes de l'espace, de manger des plats lyophilisés avec... du goût.

*"Plusieurs témoignages relatent le fait que les plats doivent avoir une saveur plus intense pour être appréciés dans ces conditions, d'où mon idée de plat aux truffes qui sont un produit très puissant et très rare, à utiliser dans de grandes occasions..."*



Jean-Jacques Bersoult veut améliorer la nourriture consommée en mission.

Photo Pascal Pochard

### Contactée, la Nasa a refusé

Il y a quelques jours, Jean-Jacques Bersoult, dit "Jacomus", a reçu les échantillons de nourriture lyophilisée préparés par la société spécialisée Fuizion, de Portsmouth (Angleterre). "J'ai proposé une brouillade aux truffes, celles-ci venant d'un producteur de Dieulefit, de la tapenade de Nyons et une légumade aux olives". Mais il a également pensé à varier les plaisirs avec des tagliatelles aux truffes et la crème de Normandie, une mousse au chocolat blanc et aux truffes. Jean-Jacques Bersoult, qui put rencontrer Buzz Aldrin, lui dédiant son ouvrage, envoya, il y a deux ans, une truffe à Neil Armstrong.

Il fit aussi diverses propositions à la Nasa, mais celle-ci déclina les "menus", précisant qu'elle ne pouvait utiliser, pour ses missions, des produits européens. Elle lui envoya, cependant, des échantillons de "nourriture spatiale", la "space food" chère à Jacomus, que nous avons pu découvrir lors de notre visite : des sachets gris-vert avec du boeuf braisé ou transparents à base d'oeufs brouillés.

Car la difficulté, pour les cuisiniers du "manger dans les étoiles", est de créer un produit où, par l'intermédiaire d'un embout plastifié semblable à une grosse paille, il est possible d'injecter de l'eau dans l'aliment desséché. Jean-Jacques Bersoult attend donc les avis de l'Agence spatiale européenne sur ses nouvelles recettes. Il est aussi en rapport direct avec "l'expérience mars 500", programme russe permettant de simuler, durant plus d'un an et demi, le voyage aller-retour de la Terre à Mars, auquel coopèrent les spécialistes russes et l'agence spatiale européenne.

Une manière de préparer la mission la plus extraordinaire jamais menée par l'homme, chez les... Martiens. "Je suis cité sur

*leur site"*, note-t-il, avec l'espoir que ses produits permettront aux découvreurs de tenir le choc. Et, même si les sollicitations auprès des pouvoirs publics ne devaient pas aboutir, il garde un autre espoir. *"J'ai également contacté deux sociétés innovatrices dans le domaine de l'espace, SpaceX et Excalibur. Le secteur privé est de plus en plus intéressé par les voyages spatiaux"* ♦ l'image du milliardaire anglais Sir Richard Branson, créateur de Virgin, très branché dans le "tourisme sidéral".

On ne peut que souhaiter... bon voyage au créateur vauclusien qui, s'il permet aux cosmonautes de découvrir les plaisirs du diamant noir, fera aller les truffes de la Terre ♦ ... Mars.

**Tristan JAURÉGUY**