

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne et Berthoud, le 14 mars 2019

La HKB touche terre à Berthoud

Insonifier le fromage : pari réussi pour une expérience entre son et gastronomie

Le pari est réussi. L'impact des ondes sonores sur le métabolisme du fromage est tel que les effets bioacoustiques sont perceptibles gustativement et mesurables techniquement. La Haute école des arts de Berne (HKB) et la « maison du fromage » Käsehaus K3 à Berthoud ont pris le risque de se lancer dans cette expérience acoustique particulière dans le cadre du projet artistique La HKB touche terre. Aujourd'hui, ces deux partenaires ont le plaisir de présenter au grand public le résultat de ce pari. Compte tenu du succès de ce projet, la HKB et K3 étudient actuellement sous quelle forme l'insonification ciblée de fromage peut être poursuivie.

La collaboration entre le Käsehaus K3 et la filière d'études Sound Arts de la HKB est née suite à la mise au concours du projet *La HKB touche terre*. Ce projet a pour vocation d'inciter la HKB à se rendre dans une commune différente du canton de Berne chaque année afin d'y réaliser des projets culturels avec des partenaires locaux. Durant l'année académique 2018/2019, la HKB touche terre à Berthoud. Les étudiant-e-s de la HKB et le responsable de la filière Sound Arts, Michael Harenberg, ont trouvé en l'institution Käsehaus K3 un partenaire artisanal idéal. Main dans la main, les équipes des deux institutions ont mis au point la conception artistique et l'infrastructure technique pour insonifier les fromages, c'est-à-dire les soumettre à différents types d'ondes acoustiques pendant plusieurs mois. La présentation publique d'aujourd'hui constitue le bouquet final de cette expérience entre son et gastronomie.

Michael Harenberg à propos de ce parcours : « *La première phase, soit plus de six mois, de l'expérience menée conjointement par le Käsehaus K3 et la filière d'études Sound Arts de la HKB prend actuellement fin. Les huit fromages entiers que nous avons insonifiés pendant six mois et demi dans les caves du Käsehaus K3 avec différents types de sons sont à présent arrivés à maturité. Ils ont été soumis à une analyse sensorielle consensuelle par des contrôleuses et des contrôleurs alimentaires, puis un jury de spécialistes culinaires a procédé à la dégustation en double aveugle des échantillons de fromage. Pour nous, compositeurs et musiciens, réaliser ce projet à Burgdorf en travaillant à cette installation de fromages insonorisés a été une expérience passionnante. Nous sommes heureux d'en présenter les résultats.*

Les résultats

Les fromages d'emmental insonifiés ont été soumis à deux analyses. Une première, l'analyse sensorielle consensuelle de la haute école de sciences appliquées de Zurich (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW) (cf. annexe), peut être résumée comme suit : *le groupe de recherche Analyse sensorielle des denrées alimentaires de la ZHAW arrive à la conclusion que le fromage insonifié est, en règle générale, plus doux que l'échantillon de référence non insonifié. Le rapport constate également que le fromage soumis au hip-hop se révèle particulièrement fruité tant en termes d'odeur que de goût et se distingue donc clairement des autres échantillons. Le groupe de recherche recommande la réalisation d'un essai à plus grande échelle pour, éventuellement, conforter ces thèses.* (Compilation des résultats : voir p. 3.)

Lors de la dégustation des meules de fromage, le prestigieux jury composé de représentant-e-s de la scène artistique et gastronomique et de la politique est arrivé à la conclusion que les différences sont nettement perceptibles, et par les techniques d'analyse alimentaire, et au goût. Les fromages

HKB GEHT AN LAND LA HKB TOUCHE TERRE

insonifiés au hip-hop et à basse fréquence (25 Hz) ont été décrits comme légèrement sucrés, par exemple. Le chef cuisinier romand Benjamin Luzuy en est ravi : « *Ces résultats sont très intéressants pour nous cuisiniers et ouvrent de nouvelles perspectives pour travailler de manière créative avec les aliments* ».

Une plus-value pour la culture, la société et l'économie

Peter Kraut, directeur suppléant de la section Musique de la HKB, souligne l'importance d'un tel projet pour l'échange entre art et artisanat : « *Le projet Insonifier le fromage a permis à la HKB d'apporter ses connaissances artistiques dans un contexte de production concret, lançant ainsi un échange culturel inhabituel. Cet échange ne se limite pas au matériel et à la disposition ; il intervient aussi notamment entre les étudiant-e-s et les autres personnes impliquées.* »

Le Käsehaus K3 est bien connu pour ses méthodes inventives (affinage de fromages). Son initiateur, Beat Wampfler, à propos de la coopération entre le Käsehaus K3 et la HKB : « *Cette collaboration avec la HKB est le point de départ d'un produit innovant dont l'effet de marketing se répercute sur toute la région.* » Quant à Dagmar Kopše, l'attachée culturelle de la Ville de Berthoud, elle ajoute : « *Grâce à ce projet, la Ville de Berthoud a eu la possibilité de se présenter sous les feux des médias comme une commune moderne et ouverte sur le monde et comme le centre d'une région qui mène un dialogue ludique avec ses racines et ses traditions.* »

Un projet qui fait les gros titres de médias

Le projet, à peine lancé, a suscité un important écho médiatique. Le directeur de la HKB, Thomas Beck, qualifie cet écho d'impressionnant : « *Le projet Insonifier le fromage a fait les grands titres des médias. Nous ne nous attendions pas à un pareil écho dans la presse internationale. L'idée fait mouche et offre une excellente occasion pour notre école de se profiler comme un lieu peuplé d'étudiant-e-s engagé-e-s et créatifs ainsi que d'enseignant-e-s enthousiasmant-e-s et innovant-e-s.* »

Plus d'informations sur cheeseinsound.ch et hkbgehtanland.ch.

#hkbgehtanland

#kulturburgdorf

Photos du jury, de la conférence de presse et de la dégustation

Lien téléchargement : <http://cheeseinsound.ch/#downloads>

Compléments d'information :

Haute école spécialisée bernoise
Haute école des arts de Berne HKB

Christian Pauli
Chef communication et publications/Responsable du projet

HKB

Hochschule der Künste Bern
Haute école des arts de Berne



hkb.bfh.ch
hkbgehtanland.ch

Ville de Berthoud
Culture/Mairie

Dagmar Kopše
Attachée culturelle

Kirchbühl 19
3400 Burgdorf

+41 34 429 92 23
Dagmar.Kopse@burgdorf.ch

burgdorf.ch



Le jury culinaire et ses membres :

- Stefan Berger, maire de Berthoud
- Roland Sahli, CEO Gourmino SA
- Anton Wyss, fromager à Mutten, en charge du fromage insonifié
- Andrea Staudacher, cuisinière, spécialiste des plats à base d'insectes
- Celia Sidler, artiste
- Benjamin Luzuy, chef, concepteur d'émissions RTS
- Animation, porte-parole du jury : Peter Kraut, responsable suppléant de la section Musique à la HKB

Résumé des résultats de l'étude menée par la ZHAW :

- Dans le cadre du projet, les caractéristiques sensorielles d'un fromage de référence et d'autres fromages à pâte mi-dure soumis à des styles de musique différents ont été étudiées. Le projet repose sur l'hypothèse selon laquelle les différentes insonorisations des fromages à pâte mi-dure ont des répercussions différentes sur les caractéristiques sensorielles des fromages. Les points suivants ont été pris en compte lors de la fabrication des fromages : le lait provient du même producteur et a été transformé dans la même citerne
- Pendant leur affinage, huit meules de fromage placées dans des caisses spéciales ont été soumises à différents styles de musique (hip-hop, rock, classique) ou à des ondes acoustiques spécifiques (ondes sinusoïdales) à basse, moyenne et haute fréquence. L'échantillon de référence n'a pas été insonifié, mais il a également mûri dans une caisse spéciale.
- Les échantillons destinés à l'analyse sensorielle ont été prélevés dans les meules à l'aide d'une sonde juste avant l'évaluation. Chaque échantillon mesurait environ 10 cm et avait un diamètre d'environ 1 cm. Chaque examinateur a reçu un demi-échantillon de chaque meule, servi sur des assiettes en carton olfactivement et gustativement neutres, portant un nombre aléatoire composé de trois chiffres. L'analyse sensorielle des échantillons de fromage a été réalisée sur la base d'un examen du profil de consensus selon la norme DIN EN ISO 13299.
- D'une manière générale, les différences sensorielles perceptibles lors de l'analyse sont minimales. En conclusion que ces différences confirment l'hypothèse, c'est-à-dire qu'elles sont clairement dues à l'insonification, est possible mais non obligatoire.
- Les différences ont été les plus manifestes pour l'attribut « corsé » en termes d'odeur et de goût. En effet, l'odeur et le goût de l'échantillon de référence se sont révélés les plus intenses, bien que l'échantillon sinus 2 (moyenne fréquence) ait été ressenti avec la même intensité. Il est ressorti par ailleurs que l'aspect « fruité » a été perçu, parmi les échantillons évalués, comme le plus intense en termes d'odeur et de goût pour l'échantillon hip-hop.
- Une analyse à plus grande échelle doit être organisée pour découvrir s'il existe un lien de cause à effet clair entre l'insonification des meules de fromage et les différences sensorielles perceptibles. Pour ce faire, la fabrication de fromage devrait également être standardisée. Par ailleurs, des quantités plus importantes de fromage à pâte mi-dure devraient être produites afin de disposer de suffisamment de matière pour les échantillons.

HKB GEHT AN LAND

LA HKB TOUCHE TERRE

La HKB touche terre, qu'est-ce que c'est ?

La Haute école des arts de Berne HKB part pour de nouveaux rivages. Elle quitte ses ateliers et ses salles de répétition et de séminaires de Berne et de Bienne et touche terre. Un appel d'offres annuel offre une scène originale à la diversité culturelle du canton de Berne. Les 350 communes bernoises sont conviées à présenter des idées pour des projets artistiques, qui seront concrétisées au terme d'une année de collaboration avec des enseignants et des étudiants de la HKB. La coopération artistique entre la HKB et la commune de Berthoud a débuté en septembre 2018 et pris fin en mars 2019. Durant un semestre, les étudiants de plusieurs sections de la HKB élaborent, avec des partenaires de Berthoud, des projets qu'ils présentent sur place. La devise « Artistes à domicile » sert de fil conducteur à cette démarche. La HKB revendique une identité régionale en jetant des ponts entre ville et campagne, entre formation artistique et innovation, avec curiosité et... une pointe d'humour. Parallèlement, les entreprises régionales friandes d'expérimentation se voient offrir la possibilité de développer avec les étudiant-e-s de la HKB des projets qui font le lien entre arts et esprit d'innovation entrepreneurial.