

Cognitive cooking with chef Watson

by Céline Brisset on 19 février 2015 in **AFFAIRES ETRANGERES, GLOBAL, L'HEBDO**

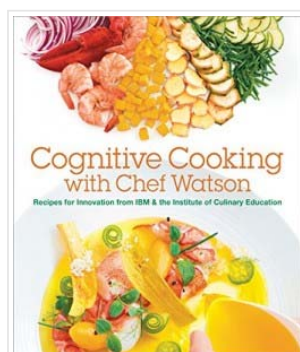


Watson n'est pas un chef comme les autres. Âgé d'à peine quinze ans, il connaît plus de 50 000 recettes, les composants moléculaires de plus de 1000 ingrédients et est imbattable au jeu « Question pour un champion » (1).

Conçu par IBM, Watson (2) est un super-ordinateur programmé pour penser, même si, comme le précise Steve Abrams (responsable du programme chez IBM) « il n'a pas vocation à se substituer à l'être humain ». Depuis quelques années, ses concepteurs (étudiant sans cesse de nouvelles expérimentations sur leur super-programme d'intelligence artificielle) se sont lancés dans un projet culinaire hors du commun : après avoir créé une application de cuisine avec le magazine *Bon Appétit* (3) et lancé un food-truck sur les routes américaines, ils publient en avril prochain le premier livre de cuisine de leur super-ordinateur : *Cognitive Cooking with Chef Watson* (4), associé avec l'Institut of Culinary Education (ICE) de New-York. Selon l'éditeur, les recettes sélectionnées par IBM et l'ICE, présenteront « des mélanges inhabituels d'aliments qu'un simple humain ne pourrait jamais imaginer ».

Concrètement, après avoir été « nourri » de milliers de recettes, des composés chimiques d'ingrédients du monde entier et de leurs données culturelles et gustatives, Watson a proposé des listes d'associations inhabituelles d'ingrédients (analysés selon trois critères : surprise, plaisir et harmonie de goût) que les chefs de l'ICE ont transformé ensuite en une soixantaine de recettes. Par exemple, Watson suggère d'utiliser ensemble des champignons, des pommes, du poulet et de l'ananas, liste qui a inspiré aux chefs de l'ICE la recette du kebab vietnamien aux pommes. D'après Brian Aronowitz (directeur du marketing à l'ICE) : « ce système permettrait aux chefs d'améliorer leur créativité avec mille billions d'associations d'ingrédients ».

En revanche, pour Edward Smith (journaliste au *Guardian* qui a eu l'occasion d'essayer quatre recettes du livre) les chefs n'ont pour l'instant pas à s'inquiéter car sur les quatre essais seul un était vraiment convaincant : « Les expériences d'IBM avec Watson ont un réel intérêt car elles permettent de créer une astucieuse base de données des aliments, ce qui est exactement ce que tente de faire Ferran Adria avec son Bullipedia. Mais, au final, en cuisine rien ne remplacera l'expérience, les voyages et une touche d'intuition. »



(1) : Baptisé Watson d'après le nom du fondateur d'IBM Thomas Watson.