

FUTURA

Une IA a inventé le chocolat au lait ultime

Podcast écrit par Sylvain Biget et lu par Alain Mattei

[Générique d'intro, une musique énergique et vitaminée.]

Déguster du chocolat cuisiné par une intelligence artificielle, c'est l'actu insolite de la semaine dans Vitamine Tech.

[Fin du générique.]

C'est la science qui le dit : manger du chocolat c'est bon pour la santé et notamment pour le cœur. L'atout-phare du chocolat, c'est son cacao. Plus il y en a et plus c'est sain. Les bénéfices proviennent essentiellement des flavonoïdes et du magnésium qu'il contient. D'ailleurs, ce sont les mêmes pigments antioxydants que l'on retrouve dans un autre péché mignon : le vin. Outre ses vertus anti-inflammatoires et ses bienfaits pour une meilleure élasticité des vaisseaux sanguins, le cacao contient aussi des endorphines et un équivalent de la dopamine. Ça détend, et c'est bon pour la tête.

[Une musique électronique calme.]

C'est bien pour ça qu'il est difficile de s'arrêter à seulement deux carrés de chocolat par jour comme le préconisent les scientifiques. En revanche, quand on en met trop, ce cacao agit un peu comme un repoussoir puisqu'il a l'inconvénient d'être amer. Voilà pourquoi, et c'est inutile de mentir, le chocolat que l'on préfère, c'est celui qui est agrémenté de lait. C'est plus doux, plus sucré, moins amer... Le problème, c'est que le lait, et surtout son sucre, réduisent à néant tous les arguments qui rendent le chocolat bon pour la santé. Alors, comment trouver la juste dose permettant de profiter de l'enivrement du chocolat, sans pour autant poser les bases d'un futur diabète ? Dans l'entreprise alimentaire finlandaise Valio, on a trouvé la combinaison idéale pour obtenir un goût parfait, c'est-à-dire sucré mais pas trop, le tout sans lactose. Baptisée Betersweet, leur solution de lait en poudre utilisée permet effectivement de réduire le besoin en sucre ajouté. Selon la marque, avec cette solution il n'y aurait plus besoin d'ajouter d'édulcorants artificiels. Et pour Valio ce n'est qu'un début. Car la société cherche à éliminer totalement le sucre ajouté sans compromettre le goût d'origine. Autrement dit, à l'avenir, il sera possible de se goinfrer de chocolat au lait, en toute impunité. Si ce lait en poudre est à l'usage des chocolatiers, cette marque cherche aussi à aller plus loin en matière de goût, et l'entreprise s'est adjoint les services d'une intelligence artificielle. Objectif : créer une barre chocolatée universelle qui répond à tous les goûts des amateurs selon différentes situations. Le résultat est un concept de chocolat appelé « The Bar », ce qui signifie tout simplement « La Barre ». Mais avec un L majuscule pour montrer qu'il s'agit du chocolat ultime. Si les mélanges et la cuisson ont été réalisés par des maîtres chocolatiers de la société locale Kultasuklaa, la recette a été inventée par une IA. Celle-ci

s'est appuyée sur l'analyse des pensées, des envies et des goûts des amateurs de chocolat au lait à travers le monde. Comment ? Eh bien, au printemps dernier, l'intelligence artificielle a collecté et analysé plus de 1,5 million de discussions publiques sur les réseaux sociaux. Des discussions autour de la seule thématique du chocolat. Pour enrichir cette base et améliorer l'analyse, la société a aussi interrogé des centaines de personnes sur leurs préférences en matière de chocolat. En compilant tous ces éléments, l'IA a pu combiner dans un seul morceau de chocolat cinq goûts avec des textures différentes. Concrètement, la barre se présente sous la forme d'un mille-feuille avec plusieurs couches, comme peut l'être un Opéra. Visuellement, les différentes couches ressemblent à des strates avec une base de chocolat noir. A chaque étage, le carré s'effile tout en s'éclaircissant. On trouve au sommet du chocolat blanc, donc avec beaucoup de lait. Les couches comportent aussi des ingrédients supplémentaires, comme des noix ou des pépites de biscuit. Avec cette forme bizarre, chaque chocolat répond à différentes situations selon l'endroit où l'on commence à croquer. Tout va dépendre si l'amateur va répondre à une impulsion, une envie, de la gourmandise, de la faim, ou cherche à se détendre. Dans tous les cas, chaque bouchée de la barre dévoile de nouvelles sensations et celles-ci s'accroissent au fur et à mesure. Il y en a pour tous les goûts, comme on dit.

[Virgule sonore, une cassette que l'on accélère puis rembobine.]

[Une musique de hip-hop expérimental calme.]

Et pourtant vous allez voir que ce n'est pas vraiment le cas. C'est plutôt l'occasion qui fait le gourmand en réalité. Car les conclusions de l'IA sont étonnantes. D'abord, il apparaît que nous n'avons pas vraiment de goût, de taille, ou de garniture préférés. Tout va surtout dépendre de la situation et de l'état d'esprit du moment dans lequel se trouve le gourmand. Il y a aussi un élément qui compte pour beaucoup et qui répond à une tendance, c'est le sentiment de culpabilité. Preuve que les campagnes de prévention sur la santé et l'alimentation fonctionnent plutôt bien, on fait attention à sa santé et à ce que l'on mange. C'est pourquoi l'IA a remarqué que les amateurs ont bien du mal à se lâcher sur le chocolat au lait sans une grosse dose de culpabilité. Les clients recherchent donc un chocolat qui leur donne bonne conscience tout en étant plus sain et naturel avec moins de sucre, et c'est ce que cette IA a inventé. Comme pour n'importe quel outil, l'IA n'est ni bonne ni mauvaise, et tout dépend ce qu'on en fait. C'est exactement comme le chocolat, il ne faut pas en abuser, et n'oubliez pas de vous limiter à deux carrés de bon chocolat.

[Virgule sonore, un grésillement électronique.]

C'est tout pour cet épisode de Vitamine Tech à croquer. Si ce podcast vous plaît, n'hésitez pas à nous retrouver sur vos applications d'écoute préférées comme Itunes, Deezer et Spotify pour vous abonner et ne manquer aucun épisode à venir. Pour être sûr·e·s de continuer de nous suivre tout au long de l'année, pensez à vous abonner à Vitamine Tech et à nos autres podcasts. Pour le reste, je vous souhaite à toutes et tous une excellente soirée ou une très bonne journée et je vous dis à la semaine prochaine, dans Vitamine Tech.

[Un glitch électronique ferme l'épisode.]