



Express.live » articles » Voici RoDyMan, le robot pizzaiolo

Voici RoDyMan, le robot pizzaiolo

Arnaud Lefebvre

22 juin 2017



RoDyMan

16 Partages



15



1

Un groupe d'experts en robotique est en train de développer le **projet Robotic Dynamic Manipulation (RoDyMan)**, un robot capable d'étirer et de jeter en l'air la pâte à pizza tel un authentique pizzaiolo.

Ce projet est une initiative de l'ingénieur italien Bruno Siciliano, directeur de recherche en robotique de l'Université de Naples Federico II.

RoDyMan a reçu une subvention de 2,5 millions d'euros du Conseil européen de la recherche. Ce robot-pizzaiolo devrait faire ses débuts en mai 2018 lors du légendaire festival de pizzas de Naples.

Véritable cuistot

« Préparer une pizza nécessite un niveau extraordinaire d'agilité et de dextérité », explique Siciliano. « L'étirement d'un objet déformable tel que la pâte nécessite un contact précis. Il s'agit d'une chose que les humains peuvent faire, mais pas encore les robots. »

Cependant, le robot RoDyman devrait être assez habile pour fouetter, pétrir et étirer la pâte, pour ajouter des ingrédients et pour glisser la pizza dans un four. Durant le printemps dernier, RoDyman s'est entraîné à allonger la pâte sans la rompre. Afin de guider le robot, l'équipe de chercheurs a eu recours à l'expertise du maître pizzaiolo Enzo Coccia qui a été équipé de capteurs sur la totalité de son corps. « De cette façon, nous avons appris les mouvements de Coccia et nous les avons imités avec RoDyMan », précise Siciliano.

RoDyman est en outre pourvu de capteurs visuels afin de surveiller la pâte en temps réel. Via un logiciel, il est aussi en mesure d'apprendre à modifier une pizza comme un chef le ferait. Grâce à la pratique, le robot peut s'améliorer comme un humain et développe une « mémoire musculaire ».

Les chercheurs espèrent que la technologie RoDyman permettra de développer une nouvelle génération de robots capables d'effectuer des tâches précises et réactives.

