

# Séminaire de gastronomie moléculaire

du  
Centre International de Gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra

24 avril 2017  
Centre Jean Ferrandi (Chambre de commerce de Paris)

Thème :  
**Les pommes de terre soufflées**

## Dans ce compte rendu :

- 1- introduction : ce que sont ces séminaires
- 2- points divers
- 3- choix du thème du prochain séminaire
- 4- travaux du mois
- 5- acclimatation « note à note »

## 1- Introduction :

Les séminaires parisiens de gastronomie moléculaire (il en existe à Nantes<sup>1</sup>, Arbois<sup>2</sup>, Cuba, etc.) sont des rencontres ouvertes à tous, organisées dans le cadre d'une convention entre l'*International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-Inra* (<http://www.agroparistech.fr/-Centre-international-de-.html>) et le Centre Grégoire Ferrandi de la Chambre de commerce de Paris. Ils sont animés par Hervé This.

Toute personne qui le souhaite peut venir **discuter et tester expérimentalement des « précisions culinaires »**<sup>3</sup>.

Les séminaires de gastronomie moléculaire ont aussi une fonction de formation (notamment continuée), et, depuis octobre 2013, à la demande des participants, les séminaires doivent aussi contribuer à l'acclimatation de la « cuisine note à note » (<http://www.agroparistech.fr/-Les-explorations-de-la-cuisine-.html>).

<sup>1</sup> <http://www.sciences-cuisine.fr/>

<sup>2</sup> Voir <http://blog.enil.fr/experiences-precision-culinaire/>

<sup>3</sup> On rappelle que l'on nomme « précisions culinaires » des apports techniques qui ne sont pas des « définitions ». Cette catégorie regroupe ainsi : trucs, astuces, tours de main, dictons, on dit, proverbes, maximes... Voir *Les précisions culinaires*, éditions Quae/Belin, Paris, 2012.

Le plus souvent, les séminaires de gastronomie moléculaire ont lieu le **3<sup>e</sup> lundi du mois** (sauf juillet et août), de 16 à 18 heures, à l'École supérieure de cuisine française de la Chambre de commerce de Paris (merci à nos amis de l'ESCF, et tout particulièrement à Bruno de Monte, le directeur du Centre Ferrandi, et Olivier Denizard, qui nous accueillent), 28 bis rue de l'abbé Grégoire, 75006 Paris (amphithéâtre du 4<sup>e</sup> étage).

**L'entrée est libre, mais il est préférable de s'inscrire par courriel à [icmg@agroparistech.fr](mailto:icmg@agroparistech.fr).** En outre, en raison du plan vigipirate, **il faut se munir d'un laissez passer que l'on obtient sur demande à l'adresse email précédente, et se munir d'une pièce d'identité**

On peut venir quand on veut/peut, à n'importe quel moment, et quitter le séminaire à n'importe quel moment aussi. C'est évidemment gratuit, puisque fondé sur le travail de tous les participants et animé par un agent de l'état, au service du public/contribuable, donc.

## 2- Points divers

○ Le thème du *Cinquième Concours international de cuisine note à note* est : « Consistances fibreuses et acidités ». **La finale aura lieu à AgroParisTech (16 rue Claude Bernard, 75005 Paris, France), le 2 juin 2017, de 14 à 18 h.**

**N'hésitez pas à vous inscrire sur [icmg@agroparistech.fr](mailto:icmg@agroparistech.fr)**

Voir aussi <http://www.agroparistech.fr/Le-Cinquieme-Concours-International-de-Cuisine-Note-a-Note.html> .

Déjà une cinquantaine d'inscrits !

○ Un article sur l'oeuf « parfait » dans la nouvelle revue Club Sandwich Magazine. Ainsi d'ailleurs qu'un article de Danielle Alexandre- Bidon. Voir <http://www.clubsandwich-magazine.com/buy>. On observera que l'invention de l' « oeuf parfait » par H. This, en 1995, visait initialement à comprendre la coagulation des œufs.

Et c'est pour faire le contraire d'un mauvais œuf dur que cet œuf a été produit.

L'idée de la perfection est toutefois mauvaise, si l'oeuf, lui, est remarquable. En 2001, H. This a plutôt parlé d'œufs à  $6X^{\circ}\text{C}$ , où X est un nombre. Par exemple, on peut faire des œufs à 62, 63, 64, 65...

## 3- Choix du thème du prochain séminaire :

Plusieurs thèmes sont en réserve :

- *recettes de cuisine pratique*, par les Dames Patronnesses de l'Oeuvre du Vêtement de Grammont, Grammont, sans date, p. 36 : « Ne laissez jamais rebouillir une sauce dans laquelle vous avez mis du vin ou des liqueurs » ; quel serait l'effet ?
- quand on coupe les carottes en biseau, ont-elles vraiment plus de goût qu'en rondelles ?
- à propos de frites : on dit que l'huile d'olive pénètre moins dans les frites.
- du cuivre attendrirait les poulpes ?
- l'ail bleuirait quand on le place sur des tomates que l'on fait sécher au four ; ou bien de l'ail frais après la cuisson, laissé 15 min ; sur l'aluminium, l'ail bleuirait.

- le lait chauffé à la casserole et au micro-onde aurait un goût différent
- le fromage râpé empêcherait la crème fraîche de trancher (Menus et recettes de famille, Valentine de Bruyère et Anne Delange, éditions P. Horay, 1967)
- les oignons ciselés ont-ils un goût différent d'oignons émincés ?
- le feuilletage inversé a-t-il des propriétés plus stables que celles du feuilletage direct ? Gonfle-t-il davantage ?
- la cuisson des viandes est-elle différente au four : dans une cocotte, dans un tajine, dans un romertopf ?
- le blanchissage de la viande de porc a-t-il un effet sur sa couleur ?
- la pâte à choux est-elle différente quand elle est utilisée le jour même ou le lendemain ? (influence sur le gonflement)
- à propos de légumes, Paul Bocuse, *La cuisine du marché*, p. 321 : « S'ils sont rafraîchis, ils ne doivent pas séjourner dans l'eau, sans cela ils perdraient de leur saveur, il faut donc les égoutter à fond ».
- le goût des hollandaises est-il le même avec casserole intérieur inox et intérieur étain
- la qualité de l'eau influe-t-elle sur la cuisson des pâtes ? Du lait dans l'eau
- comparer la pâte levée cuite départ à froid ou départ à chaud ; idem pour les tartes
- on dit que la viande se contracte au réfrigérateur ; est ce vrai ?
- l'arrosage du poulet : par de l'eau, par de l'huile ; différences de croustillances ?
- dans un rôtissage, a-t-on un meilleur résultat quand on approche ou quand on éloigne la pièce ?
- la peau du poulet est-elle plus croustillante quand elle est salée ? Et quand on a ajouté de la farine ?
- les noyaux de datte accélérerait la cuisson des tajines
- on dit que l'on ne peut faire ni mayonnaise ni blancs en neige à partir d'oeufs congelés

**Le thème retenu est : à déterminer**

#### 4- Le thème du mois : Les pommes de terre soufflées

Ce sont des rondelles de pomme de terre que l'on fait souffler dans des fritures bien réglées. On obtient des sortes de petits ballons croustillants et blonds :



*Centre International de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra*

#### 4.1. Par avance, quelques personnes intéressées ont envoyé des informations :

##### **Reçu d'Yvon Coudray :**

*« Je ne pourrai être présent, mais j'espère que vous rendrez hommage au chef Collinet (également inventeur des pommes soufflées) qui avait voulu rattraper une préparation d'échalotes trop réduite avec une émulsion d'oeufs et de beurre ; cela se passait au Pavillon Henri IV à St Germain en Laye vers 1830. Répondant au convive qui lui demandait le nom de cette sauce, il fut inspiré par le buste d'Henri IV qui trônait dans la salle : " c'est une sauce... béarnaise". »*

A noter que notre ami aurait également pu faire écho de la découverte fortuite des pommes de terre soufflées, qui auraient été créées alors que le train de la ligne Paris-Saint Germain était en retard. Les pommes ayant subi un premier bain auraient eu un second bain, et auraient soufflé.

Cela étant, en matière de sciences (de la nature, ou de l'être humain et de la société, notamment historiques), toute affirmation mérite d'avoir une « référence » : comment savoir si cette anecdote souvent racontée est vraie ?

##### **Extrait de : La Cuisine Pratique de Françoise, Édition Populaire d'Ouvrages Pratiques 1920 :**

*Cette recette, la meilleure qui existe, est de M. Auguste Colombié, le maître éminent, qui l'a exécutée à son cours d'enseignement culinaire public. Par dérogation à ce que j'ai dit plus haut (à mon avis, c'est toujours la poêle à frire, un peu grande, qui est l'ustensile le plus pratique ; évidemment elle nécessite quelque attention et assez de surveillance pendant la cuisson). Ce mets, en ce qui concerne l'ustensile à employer, est dans des conditions exceptionnelles pour la friture, il lui faut la bassine à friture ou « poêle à anses », avec laquelle on le réussit beaucoup plus facilement qu'avec la poêle-à-frire bourgeoise.*

*Voici la leçon de M. Auguste Colombié, telle qu'il l'a professée le 16 mars 1898, à l'Ecole de Cuisine, de la rue de la Chaussée-d'Antin.*

*Formule : Un kilogramme de pommes de terre dites de Hollande, deux kilogrammes de friture.*

##### Préambule

*Aucune recette de cuisine ne m'a donné autant d'embaras et suscité autant de difficulté que la description de cette opération, pourtant si facile. C'est pour les pommes de terre soufflées surtout que je puis répéter pour la centième fois ce que je dis dans les cours. « La cuisine, de même que la peinture, s'apprend plus facilement avec les yeux qu'avec l'esprit ».*

*Comment décrire les mouvements et la cuisson de la pomme, le point de la friture, dans les trois étapes qui caractérisent la cuisson et le soufflage du tubercule ?*

*Ces trois choses sont à la fois si difficiles, que des professionnels ne peuvent les réussir, encore moins les enseigner. Si faciles, que les pommes soufflent seules, et que c'est de les voir souffler seules que j'apprends à les faire, en analysant les degrés de la cuisson, qui sont :*

*1) Cuisson, six ou sept minutes.*

*2) imperméabilisation de la surface, quelques secondes,*

3) le soufflage et le séchage complet. - Après cette opération, la pomme ne doit plus bouger. J'en ai gardé à l'Ecole de Cuisine accrochées à un clou, pendant des mois, sans qu'elles aient subi la moindre déformation.

Maintenant que nous avons la théorie, passons à la pratique.

### Le Choix des Pommes

Il faut les prendre, ainsi que nous le disons dans la formule, de Hollande, pas trop grosses, oblongues, lisses, à peau très fine, la chair d'un jaune d'or, le grain très fin. Les monder très superficiellement, un couteau mécanique, sorte de rabot à main, va très bien, parce qu'il leur laisse la forme et la surface ferme, on ne perd pas non plus de chair.

La couper en long, épaisse de cinq ou six millimètres, au maximum, à quatre millimètres mêmes, elles peuvent aller. Que le coup de couteau soit franc, droit, sans escalier, celles qui sont plus épaisses d'un côté que de l'autre, soufflent difficilement, si elles soufflent.

Le couteau doit avoir une lame fine et effilée d'au moins vingt centimètres de long.

Les bouts de pommes, qui sont légèrement bombés, sont employés pour la soupe, il est inutile d'essayer de les souffler, elles sèchent trop.

### La Friture

On peut frire, ainsi que je le fais à l'Ecole avec du saindoux, mais la meilleure friture est composée de :

Un kilogramme de suif de rognon de bœuf

Un kilogramme de panne de porc frais.

Couper le tout en dés un peu gros et le fondre sur le feu ou au four, jusqu'à ce que la graisse soit claire comme de l'eau. Passer et exprimer les cretons, c'est tout.

Mettre la friture dans une poêle à anses, et non à queue, celle-ci est trop plate et elle est aussi très peu sûre, il peut arriver que l'on renverse la graisse dans le feu, et on perd la tête au moment où le plus grand sang-froid est nécessaire. On vend des poêles à anses très commodes de trente-cinq centimètres de diamètre, pour 2 fr75 et 3 francs.

Le feu doit être bon.

Dès que la friture commence à chauffer, jetez une branche de persil, et elle crépite. Mettez les pommes, morceau par morceau, celles qui collent ensemble ne soufflent pas. Ne remuez que légèrement avec une écumoire en fil de fer étamé et non en fer ni émail, qui étant trop tranchantes, blessent les pommes.

Que le feu soit actif, mais pas un feu d'enfer. Dans cinq minutes, vous voyez s'élever et surnager les pommes, elles ne sont pas tout à fait cuites.

Prenez dans une coupe lyonnaise ou poêle à queue un peu grande, de quinze à vingt centimètres environ de diamètre, quelques pochons de friture, retirez la poêle du feu et tenez à côté pendant que vous faites chauffer fortement la graisse de la coupe. Celle-ci doit fumer. Retirez du plein feu ou serrez le gaz. Posez à côté un panier à friture, sur une casserole ou autre coupe, pêchez avec

*l'écumoire les morceaux de pommes qui surnagent (cinq, six, sept ou huit). Trempez dans la graisse qui fume, et immédiatement les pommes soufflent.*

*Si ne soufflent pas, c'est qu'elles ne sont pas assez cuites. Remettez-les dans la première poêle. Recommencez dans une minute, et elles doivent aller.*

*A mesure qu'elles sont soufflées et sans les quitter de l'écumoire, reportez-les dans la passoire, et continuez les autres.*

*Ayez soin surtout que la friture de la petite coupe fume toujours et ne brûle pas.*

*Toutes les pommes étant passées, réunissez de nouveau les deux fritures, et attendez le moment de servir les pommes pour les finir.*

*Elles peuvent attendre ainsi, à condition toutefois qu'elles ne soient pas trop tassées et réduites en purée, plus ou moins longtemps. Elles peuvent même refroidir ou être finies tout de suite.*

#### *Pour les Finir*

*Chauffer la friture jusqu'au point où elle était pour les souffler. Plonger le panier ou la passoire, pour que les pommes se détachent sans les briser avec l'écumoire, les retourner, retirer du feu et les laisser sécher et dorer une minute.*

*Elles font un bruit sec en se heurtant, c'est le signe qu'elles sont cuites.*

*Les enlever dans la passoire, les saler en les sautant, renverser sur serviette et servir en même temps que la grillade.*

## **4.2. Le déroulé du séminaire**

On commence par remercier très vivement les intervenants, à savoir Georges Roux, Patrick Terrien et Romain Schaller.

Patrick Terrien est l'ancien « chef des chefs » de l'Ecole Cordon bleu. Il est membre de l'Académie culinaire de France, et membre de Toques blanches internationales.

Georges Roux est Auvergnat, ancien chef de Charlot 1<sup>er</sup>, place Clichy, où il a travaillé pendant 20 ans. Il est membre émérite de l'Académie culinaire de France, a conseillé de nombreux candidats du Bocuse d'or, des Meilleurs Ouvriers de France et d'autres concours.

Romain Schaller est chef à BNP Parisbas. Il a gagné récemment plusieurs concours de l'Académie culinaire de France (le Concours international, et l'International Cup de cuisine). Aujourd'hui, il prépare le concours des Meilleurs ouvriers de France.



*Illustration 1: De gauche à droite : Georges Roux, Romain Schaller, Patrick Terrien*

#### **4.2.1. Le choix des pommes de terre**

On discute le choix des pommes de terre. Georges Roux préconise des pommes de terre à chair jaune, frittantes. Il conseille la pomme de terre Agria, à cette période de l'année, car elle reste de couleur blonde. On peut prendre de la Bintje en début de saison, mais en ce moment, elle colore trop vite, de sorte qu'on obtient des pommes de terre insuffisamment cuites si on arrête quand la couleur est jaune et non brune.

Guy Legay préconise des pommes de terre Ostara.

Ne pas choisir des pommes de terre nouvelles. Si possible, prendre des pommes de terre de la récolte précédente, ou bien laisser sécher hors du réfrigérateur (il faut qu'elles soient un peu ramollies).

Romain Schaller : pour des pommes de terre soufflées, éviter de stocker les pommes de terre au réfrigérateur, car cela réduit le taux de réussite.

Pour notre expérience, les pommes de terre étaient dans un local à 12 °C. Elles avaient été lavées entières.

#### **4.2.2. Le choix de la matière grasse**

Georges Roux et Romain Schaller recommandent absolument le blanc de gras de bœuf, ou la graisse de rognons de bœuf (se commande chez le boucher) pour le premier bain, tandis que du blanc de gras de bœuf ou de l'huile d'arachide peut être utilisé pour le second bain.

Georges Roux dit que l'huile ne « nourrit » pas les pommes, contrairement au blanc de gras de bœuf.

Georges Roux signale que la graisse de rognon de veau donne un très bon goût. Récemment, lors du Concours Delaveyne, à Annecy, il a ainsi fait fondre des graisses de rognons. A noter que l'on doit alors épurer la graisse.

Pour le séminaire, Romain Schaller a utilisé 2 kilogrammes de gras de bœuf. Il indique que cette matière peut se conserver pendant un mois, et servir à dix utilisations environ.

Ils signalent que certains font le premier bain à l'huile d'arachide, mais avec moins de réussite, et les pommes colorent beaucoup plus vite.

On pourrait aussi utiliser moitié graisse et moitié huile.

Romain Schaller fait le second bain dans la friteuse de travail.

On s'interroge sur la possibilité d'utiliser de la graisse d'oie ou de canard.

#### **4.2.3. Le choix des bassines**

Georges Roux opère habituellement dans des « négresses » : grandes bassines en fonte noire, larges, avec des anses, et il préconise d'y mettre une hauteur de 15 centimètres environ de matière grasse.

Romain Schaller utilise un récipient haut, ovale, d'environ 50 centimètres de diamètre et autant de hauteur, avec deux anses. Il y met une hauteur de 10 centimètres de graisse (et il signale que l'on peut frire 30 pièces en une tournée).

Et Georges Roux utilisera tout aussi bien cet ustensile, lors de la démonstration.



#### **4.2.4. La température du premier bain**

Elle doit être de 130 à 140 °C. Selon Romain Schaller, on peut aller jusqu'à 150 °C. « Je pense qu'entre 130 et 150, on ne prend pas de risque ».

Lors des expériences, on mesure une température descendue à 127 °C.

Dans les expériences qui sont faites, les pommes de terre sont placées à : 140, 135, 130

#### 4.2.5. La température du second bain

Elle doit être de 180 °C environ, mais la tolérance est d'une vingtaine de degrés.

Dans les expériences qui sont faites, les pommes de terre sont placées à : 180, 190, 185

#### 4.2.6. Préparer les pommes de terre

Romain Schaller pèle les pommes de terre à l'économe. Il préconise des gestes francs.

Puis il utilise une mandoline de bonne qualité, pour faire des rondelles de l'épaisseur de 2 euros (on le vérifie avec une pièce, et, au pied à coulisse, on mesure une épaisseur de 2,1 mm pour une telle pièce).

Il faut couper bien net, et appuyer sur la pomme de terre régulièrement, en tranchant, pour éviter d'avoir un côté plus mince que l'autre.

On évitera les mandolines japonaises, qui font des rondelles d'épaisseur non constante.

Puis il détaille les lames de pommes de terre à l'emporte pièce, selon le type de pommes de terre soufflées qu'il souhaite. Par exemple, il utilise des emportes pièces ronds, carrés, ou ovales (« calissons »).

Les petites pièces sont plus difficiles à préparer que les grosses. Les carrés souffleraient plus difficilement (lors du séminaire, 1 sur 5 ne souffle pas), et les calissons plus facilement.

L'important ne serait pas la forme, mais l'épaisseur.

Avec les parures, on fait des purées.



*Illustration 2: La mandoline, et un emporte pièce pour faire des calissons*

Enfin il ne lave pas (sauf quand elles sont entières, avec la peau), et il sèche en mettant sans presser dans un torchon propre (Georges le fait entre deux torchons). Le fait de ne pas presser semble important : dans des essais, les pommes de terre ne soufflaient pas quand des commis pressaient trop fortement les rondelles.

A noter que Guy Legay faisait tailler les rondelle la veille, et il les faisait déposer avec des torchons dans des bourriches.

Cette attente est sans problème : lors d'une démonstration faite deux jours après le séminaire, à Montmartre, Georges Roux a obtenu 100 % de réussite avec des rondelles qui avaient été taillées lors du séminaire.

En revanche, il semble qu'il faille vraiment éviter le trempage : lors de l'expérience de Montmartre, des rondelles dans les mêmes pommes de terre que celles du séminaire, qui avaient été lavées, n'ont conduit qu'à 70 % de réussite.

A noter que les rondelles préparées peuvent attendre : une fois taillées, elles supportent plusieurs heures avant d'être frites. Et il semble que les rondelles qui attendent se déforment moins.

#### **4.2.7. Le premier bain**

Romain Schaller a déposé les rondelles une à une. On peut faire environ 30 rondelles par lot, mais il semble que le taux de réussite soit supérieur quand le nombre de rondelles reste limité.

Une fois les rondelles déposées, on prend deux torchons, pour se protéger les mains et les poignets. Ainsi, on agite doucement la négresse, afin de mettre l'huile et les rondelles en mouvement. Romain Schaller signale que c'est surtout au début qu'il faut agiter, pour éviter que les rondelles ne collent.

Georges Roux fait une autre démonstration, où il utilise une louche pour mettre l'huile en mouvement. En effet, il indique que, dans des brigades où il a travaillé, les négresses étaient emplies aux 3/4, et l'on se brûlait, sans compter le risque d'incendie quand l'huile chaude tombe sur la flamme. C'est la raison pour laquelle il préconise la louche.

A noter que les rondelles, qui tombent d'abord au fond de la bassine, remontent ensuite (pour les rondelles carrées que nous testons, elles remontent après 1 min 03): c'est à ce moment qu'on les surveille. On les sort quand on voit un début de gonflement ou des cloques. Quand une rondelle souffle, il est conseillé de retirer également les autres.

Oralement, nos intervenants conseillent de cuire pendant environ 5 min. Toutefois, lors des essais, Romain Schaller voit un début de soufflement à 2 minutes 27, arrête de secouer la négresse à 2 minutes 41, et il retire les rondelles à 2 minutes 54

Romain Schaller signale que les calissons sont plus longs à souffler.

#### **4.2.8. Sortir les rondelles du premier bain, attente**

Les rondelles sont soigneusement déposées sur une plaque à débarrasser, et elles doivent alors attendre (jusqu'à plusieurs jours !).

On peut même les mettre au réfrigérateur sur plaques filmées, ou au congélateur.

Lors du séminaire, nous en mettons un lot au réfrigérateur, et nous observerons qu'elles soufflent

parfaitement.

Lors du séminaire, on mesure une attente de 28 secondes, mais aussi une attente de 17 minutes, sans compter l'attente de 25 minutes pour les pommes mises au réfrigérateur.

Georges Roux montre que, après le premier bain, on peut préparer des lots de rondelles par portion (par exemple 5 rondelles) que l'on met se chevauchant sur le plan de travail.

#### **4.2.9. Le deuxième bain**

Le deuxième bain doit être à 180°C : il doit être suffisant pour faire souffler, mais pas trop chaud, sous peine de colorer excessivement.

Lors du séminaire, on mesure que nos intervenants laissent les rondelles entre 15 et 20 secondes dans ce deuxième bain.

Les rondelles ayant subi un bain puis mises au réfrigérateur soufflent en 1 minute 30 s.

A noter que la couleur est un critère de réussite : il faut une couleur blonde, « louis d'or », uniforme.



*Illustration 3: Des pommes soufflées de force carrée, calisson, et une spirale prête à souffler*

#### **4.2.10. Le troisième bain éventuel**

Si nécessaire, on peut faire un troisième bain, à 180 °C.

#### **Le bilan des expériences :**

Lors du séminaire, Romain Schaller obtient un taux de réussite de 100 % avec les rondelles en forme de calisson, moins avec les rondelles carrées (4/5).

#### **Les autres pommes soufflées**

On signale des pommes collerettes (cannelées, avec un trou au milieu), des pommes liard (plus petites), ou des pommes Chatouillard.

Lors des tests de soufflages, Georges Roux et Patrick Terrien démontrent la préparation des « pommes Chatouillard ». Il s'agit de spirales de pommes de terre soufflées, que l'on obtient en :

- épluchant la pomme de terre
- produisant un cylindre à l'aide d'un emporte pièce
- coupant la pomme en cylindre à l'aide d'un appareil spécial :



- faisant souffler, par le même procédé que pour les pommes de terre soufflées.

A noter que nos intervenants mettent les spirales sur des tiges en bois (brochettes) pour les manipuler.



### **Les chips vinaigrées**

Dans la foulée, Georges Roux fait goûter des chips qu'ils produit à l'aide de rondelles minces qu'il passe au vinaigre avant de rincer (il signale que l'on peut aussi faire tremper dans de l'eau vinaigrée). Ce procédé s'applique également au frites.

### **5- L'acclimatation de la cuisine note à note**

On n'a pas de temps pour en parler.

#### **Prochain séminaire :**

**Attention: le prochain séminaire se tiendra le lundi 15 mai 2017 à 16h00 à l'Ecole supérieure de cuisine de la Chambre de Commerce de Paris (centre Jean Ferrandi, 28 bis rue de l'abbé Grégoire, 75006 Paris).**

**Attention : il devient indispensable de se munir d'un laissez passer et d'une carte d'identité.  
Personne ne sera admis sans ces documents**