

Séminaire de gastronomie moléculaire
du
Centre International de Gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra

24 avril 2018

Ecole supérieure de cuisine française du Centre Jean Ferrandi de la Chambre de Commerce de Paris

Thème :

**Les gestes de la salle
Le carafage des vins**

Dans ce compte rendu :

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

A noter que ces comptes rendus sont préparés à partir de notes prises durant les séminaires. Si des erreurs se sont introduites, merci de les signaler à icmg@agroparistech.fr

1- Points divers

- On rappelle qu'il n'est pas trop tard pour s'inscrire au *Sixième Concours international de cuisine note à note* : « But the crackling is superb » (« Les merveilleux croustillants et croquants »). Le règlement est annoncé sur http://www.agroparistech.fr/IMG/pdf/annc_ccnan_6_sans_en.pdf. N'hésitez pas à vous inscrire sur icmg@agroparistech.fr
- Les « précisions culinaires » sont déposées au rythme d'une par jour, avec une courte discussion, sur le site national de l'Inra, sous le titre « Hervé This analyse la cuisine ». Chacun est invité à tester ces précisions culinaires et à envoyer les résultats des tests à icmg@agroparistech.fr.
- Le Pôle Science & Culture Alimentaire d'Alsace a organisé sa première manifestation à Strasbourg, Selon EGAST, en présence de la Rectrice de l'Académie de Strasbourg, qui a passé une convention de collaboration avec l'ARIA Alsace, mandaté par la Super Région Grand Est pour animer le Comité exécutif du Pôle.
Lors de la manifestation, une table ronde a été organisée sur le thème « Le régime alsacien, bon, sain,

sûr».

2- Le thème du mois :

2.1 Le carafage des vins

La question était de savoir si le seul fait de carafier des vins (verser le vin dans une carafe) suffit pour changer perceptiblement le vin, même quand le vin n'attend pas en carafe.

On a choisi deux vins jeunes, et un même protocole :

- une bouteille était prête (fermée), à côté d'une carafe (la carafe à température ambiante : 24 °C) et de trois verres à température ambiante
- on ouvre la bouteille
- on verse immédiatement du verre dans un (respectivement deux) verre, puis la moitié du contenu restant de la bouteille dans la carafe
- on agite la carafe pendant une dizaine de seconde, puis on en verse le contenu de deux (respectivement un) verres
- on fait immédiatement un test triangulaire, à savoir qu'un juré qui ignore le contenu des trois verres doit identifier deux verres identiques.

Avec ce protocole, on commence par tester un vin blanc choisi pour ses potentialités à changer lors d'un carafage (discussion avec un caviste Nicolas) : Pinot blanc, Jean-Victor Senner, 2016

Le vin est frais : 12 °C

Pour un premier juré : la première reconnaissance est juste, la deuxième est fausse, et la troisième est fausse.

Pour un deuxième juré : la première reconnaissance est juste, la deuxième aussi (il signale une différence de température et la perte d'odeur en rétroolfaction sur le vin carafé), puis la troisième reconnaissance est juste (il identifie encore une différence de température, le vin de la carafe étant un peu plus chaud ; quand on glougloute avec le vin en bouche, les odeurs sont plus subtiles et discernables ; pour les vins plus frais, l'attention se focalise sur la température).

On conclut que l'on doit refaire ultérieurement l'expérience avec une carafe qui aura été stockée à la même température que la bouteille, avant de verser le vin.

Pour l'expérience avec un vin rouge, on utilise un Chateau Ferrande, Graves, 2014

Pour le premier juré (qui avait bien reconnu les vins blancs) : le premier test conduit à une mauvaise reconnaissance.

Pour un deuxième juré, pas de reconnaissance non plus.

Pour un troisième juré, la reconnaissance est régulièrement fiable à l'odeur (anténasale), mais pas de reconnaissance en bouche.

Ces résultats montrent que l'effet d'une simple aération est difficilement perceptible et pas encore avérés. Ils méritent d'être reproduits avec d'autres vins et, peut-être, avec des mesures du temps de carafage.

On évoque également le système d'aération spirale, dont il faudrait attester les effets.

A propos de vin, la discussion conduit aussi à évoquer les vins bouchonnés, et les possibilités de supprimer le goût de bouche.

Le chef suisse Denis Martin indique que du film alimentaire plastique transparent au fond d'une carafe ouverte, vin bouchonné, 25 min, enlèverait le goût de bouchon.

Laurent Gervat signale qu'il l'a testé :

Pour la légende du film alimentaire transparent qui retirerait le goût de bouchon, nous l'avons testé sur une La Tâche 2001, fortement bouchonnée. Tu imagines combien nous étions motivé ! Et bien, très hélas, elle est restée imbuvable toute la soirée, et c'était encore le cas le lendemain. Certes, on avait mis le film transparent dans la bouteille et non transvasé le tout dans une carafe, mais je doute que cela soit suffisant pour changer le non-effet absolu constaté !

Pierre-Dominique Cécillon signale que, en cuisine, quand du consommé avait un goût de brûlé, on l'enlevait à l'aide de charbon de bois : on laissait le charbon de bois dans le liquide jusqu'à ce que le goût soit correct.

Diane Barrat indique qu'un œnologue lui a conseillé, entre deux vins, de ne pas prendre de l'eau pour rincer son verre. Le résidu agirait sur l'acidité ou sur le sucre.

On discute enfin la question de la mousse du champagne, bien étudiée à l'Université de Reims-Champagne-Ardenne

2.2 Le travail en salle

La restauration commerciale peine à trouver du personnel de salle pour bien des raisons, mais si la question des rétributions est importante, elle n'est pas la seule : les chefs ayant « pris le pouvoir », la salle est un peu passée au second plan ; en outre, le travail en salle est, depuis longtemps, demandeur de conseils fondés, et l'on s'interroge sur les moyens d'apporter une contribution utile.

Lors du séminaire, on a discuté :

- la nécessité d'analyser la question en fonction du type de restaurant (pourquoi aller au restaurant, affaires, copains, amoureux, famille, chics, populaires...)
- pour chaque type d'établissement, la nécessité de distinguer les différentes étapes de la visite des convives
- on analysera aussi que la demande des clients évolue : type de restaurant, mais on ne veut plus attendre à être servi, dépiauter sole froide.

Dans le court temps du séminaire, on n'a pas pu -évidemment- régler la question dans sa totalité, ni même en partie, mais on a observé que les manières de salle sont souvent plus des oukazes que des comportements raisonnés.

Pour progresser, on décide d'entamer un forum (sur le site du Centre International de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra où chacun pourra déposer des idées, dont on fera une synthèse ultérieurement. Les contributions sont à envoyer à icmg@agroparistech.fr.

La mise en place :

Le placement des assiettes
Le placement des verres
Le placement des couverts

Téléphone réservation

Bonjour. Restaurant Tartempion. Un nom. Que puis-je pour vous ?

Accueil

Sourire,
Bonjour Monsieur
Bonjour Madame
Que puis-je pour vous ?
Avez vous réservé ?

La tenue vestimentaire

Le bijoux :
Les vêtements :
Les gants

Des critiques sont faites sur :

- les ongles ostensibles
- les minijupes
- les bijoux

Apporter le pain :

Se faire remarquer avant d'entrer dans l'espace intime.

Apporter l'eau :

Se faire remarquer avant d'entrer dans l'espace intime.

Apporter la carte :

Se faire remarquer avant d'entrer dans l'espace intime.
Que faire si une conversation est en cours ?

Prendre la commande (expliquer le menu)

Que faire si une conversation est en cours ?

Prendre la commande des boissons (appétitifs, vins, digestifs)

Servir :

Se faire remarquer avant d'entrer dans l'espace intime.
Le pouce dans l'assiette (hygiène + reflets gras)

Apporter les assiettes :

Se faire remarquer avant d'entrer dans l'espace intime.
La main dans le dos : critiquée
La démarche :
Qui regarder
Quel visage offrir

Comment approcher
A quelle distance se placer
Que faire si une conversation est en cours ?

Le service au guéridon

L'attention aux besoins :

Desservir

Se faire remarquer avant d'entrer dans l'espace intime.

Les phrases à éviter absolument :

Vous avez fini
Bonne continuation
Ca vous a plu ?
Un « petit café »

3- L'acclimatation de la cuisine note à note

On discute deux composés que l'on fait sentir : le sotolon et le paraéthylphénol.

Le premier est à une odeur qui dépend de la concentration : fenugrec, curry, noix, vin jaune, brioche, champagne.

Le second est présent dans les vins (odeur de cuir des vieux bourgogne, odeur tourbée de whiskys).

4- Choix du thème du prochain séminaire :

De nombreux thèmes sont en réserve (on observe que les thèmes qui ne sont pas traitables lors des séminaires, faute de temps, sont rebasculés sur des blogs ; chacun est invité à faire les expériences et à envoyer les résultats). Nous devons choisir parmi ceux-ci

- dans un rôtissage, a-t-on un meilleur résultat quand on approche ou quand on éloigne la pièce ? (discussion du four vs rôtissoire, le terme de rôtissage usurpé par des cuissons au four, et plus particulièrement au four à gaz)

- l'effet du flambage ?

- la salle : quels effets les phrases convenues des serveurs et maîtres d'hôtel induisent-elles chez les convives ?

- on dit que l'on ne peut faire ni mayonnaise ni blancs en neige à partir d'oeufs congelés (en revanche, du blanc en brique mis au congélateur permet d'obtenir des blancs en neige)

- « Ne laissez jamais rebouillir une sauce dans laquelle vous avez mis du vin ou des liqueurs »

(*Recettes de cuisine pratique*, par les Dames Patronnesses de l'Oeuvre du Vêtement de Grammont, Grammont, sans date, p. 36 :) quel serait l'effet ?

– quand on coupe les carottes en biseau, ont-elles vraiment plus de goût qu'en rondelles ?

– 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 pâte à choux est-elle différente quand elle est utilisée le jour même ou le lendemain ? (influence sur le gonflement)
- 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 ?
- les noyaux de datte accélérerait la cuisson des tajines

- Une viande cuite sur son os est-elle plus rosée qu'une viande désossée ? (ex. gigot, cuisse de volaille...)
- H. van Loer (*La chimie dans la boulangerie et la pâtisserie*, p. 15) : "Pour certains fruits, tels que les reine claudes, on utilise un peu de sel pendant la cuisson dans la bassine en cuivre, afin de leur conserver leur couleur verte. »
- On dit que l'on évite le piquant du piment quand on met du sel fin sous la langue
- on dit qu'il ne faut pas laver les bâtonnets de pomme de terre que l'on veut frire ; il suffirait de les essuyer avec un papier absorbant et un linge propre (G. Arabian)
- des champignons de Paris arrosés de saumure (utilisée pour des jambons), mis au dessus d'une marmite chaude toute la nuit, on met en passoire, haché fin, avec Porto et 2 % de truffes, et l'on a du noir comme de la truffe
- les coquilles d'oeuf permettent-elles de clarifier les bouillons ?
- Madame Millet-Robinet, *La maison rustique des dames*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1893, p.464 : « On fait cuire ordinairement le poisson de mer dans un court-bouillon à l'eau, auquel on rajoute quelquefois du vin blanc ; c'est une mauvaise méthode. Presque tous les poissons de mer sont meilleurs, et leur chair est plus blanche et plus ferme lorsqu'ils sont cuits dans un court-bouillon composé de moitié lait, moitié eau, un peu de sel et de poivre ».
- le fumet de poisson ne doit cuire que 20 minutes, sans quoi il prendrait de l'amertume

Le thème retenu est :

- **les sablés avec œuf cuit sont-ils différents des sablés avec œuf cru ?**
- **la crème ferait tourner la mayonnaise**
- **les changements de couleur de la rhubarbe en cours de cuisson (les anglais mettent un jus d'orange dans la rhubarbe ; tester aussi l'ajout d'acide citrique)**

5- Pour mémoire, ce que sont ces séminaires :

Les séminaires parisiens de gastronomie moléculaire (il en existe à Nantes¹, Arbois², Cuba, etc.)

¹ <http://www.sciences-cuisine.fr/>

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

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 »**³.

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>).

Le plus souvent, les séminaires de gastronomie moléculaire ont lieu le **3^e 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^e étage).

L'entrée est libre, mais il est préférable de s'inscrire par courriel à 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.**

Chacun peut venir quand il veut/peut, à n'importe quel moment, et quitter le séminaire à n'importe quel moment aussi.

Prochain séminaire :

Attention: le prochain séminaire se tiendra le **lundi 28 mai 2018 à 16 h 00 à ((à préciser : l'École supérieure de cuisine de la Chambre de Commerce de Paris (centre Jean Ferrandi, 28 bis rue de l'abbé Grégoire, 75006 Paris, ou bien AgroParisTech).**

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

³ 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.