

Compte rendu du Séminaire N° 25 de Gastronomie moléculaire

Tenu le :

20 mars 2003, de 10 à 17 heures 30

A :

École supérieure de la cuisine française, Centre Jean Ferrandi (28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris. Tel : 01 49 54 17 00. Fax : 01 49 54 29 78)

Déroulement :

NB : dans le compte rendu ci-après, je (H. This) ne peux ni ne veux m'empêcher de mêler des remarques personnelles à des remarques des participants ; pour alléger la présentation, mes remarques seront entre crochets.

I. Introduction :

Le thème du séminaire a été décidé il y a plusieurs mois, suite à l'observation d'une table de composition d'une « sauce hollandaise » de la marque « Marmiton » : alors que la sauce hollandaise est connue de tous les cuisiniers pour être une sauce faite d'une réduction d'échalotes dans du vin blanc ou dans du vinaigre, avec ensuite ajout de jaune d'œuf et de beurre, la « sauce » proposée (en sachet) n'était en fait qu'une préparation pour sauce hollandaise, contenant : farine de blé, sirop de glucose, matière grasse végétale, jaune d'œuf, sel, lait écrémé, épaississants (amidon modifié, farine de graines de guar et farine de graines de caroube), citron, échalote, arômes, acidifiant (acide citrique, extrait de levure).

Le monde culinaire peut-il laisser un industriel vendre un produit en usurpant un nom classique ?

Une lettre envoyée au service consommateurs Marmiton (BP 33, 80320 Chaulnes) a obtenu la réponse suivante :

« Monsieur

Nous accusons réception de votre courrier du 9 avril qui a retenu toute notre attention et vous prions de bien vouloir nous excuser pour le retard apporté à notre réponse [*la réponse est du 27 août, soit cinq mois pour répondre !*].

Il n'existe pas de définition réglementaire de la sauce hollandaise. Le syndicat national des fabricants de bouillons et potages a effectué des recherches et n'a trouvé aucun cadre réglementaire. Il faut donc prendre en considération les usages [*oui*]. Dans le Larousse Gastronomique, la sauche [*sic*] hollandaise est définie comme sauce à base de jaune d'œuf et de beurre.

Nos principaux concurrents dans cette gamme de produit utilisent les mêmes ingrédients dans leur composition. *[phrase ambiguë : les mêmes ingrédients que Marmiton, ou bien que ceux stipulés par le Larousse gastronomique ?].*

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires, nous vous remercions de votre fidélité à notre marque Marmiton et vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos meilleures salutations ».

(Des fichiers montrant le sachet, sa table de composition et la lettre de réponse sont à la disposition de ceux qui les demanderont).

Dans un tel cas, le nom de sauce hollandaise est clairement usurpé, puisque le produit vendu ne correspond pas à l'usage. D'où la question : quelles dénominations de produits alimentaires sont-elles acceptables, et quelles dénominations sont-elles à rejeter ?

Un plan de journée en cinq points a été proposé : au cours de ce séminaire, on a d'abord considéré les enjeux des dénominations ; puis on a examiné le problème des références culinaires ; on a évoqué les problèmes de dénomination des innovations culinaires, puis on a discuté l'intérêt d'une modélisation des mets, et, enfin, un plan d'action a été débattu.

II. Enjeux

H. This introduit cette partie en soumettant aux participants quelques enjeux.

Par exemple, la réputation de la cuisine française repose sur la qualité de ses produits, notamment de ses sauces. Une bonne sauce hollandaise, par exemple, est l'égal de l'Arc de triomphe ou de la Tour Eiffel. Cette réputation contribue à faire venir des étrangers en France (tourisme) et à faire vendre les produits alimentaires à l'étranger. Une sauce qui usurpe un nom classique nuit aux deux activités.

D'autre part, l'enseignement culinaire se fonde sur une bonne connaissance par les professionnels des produits classiques (patrimoine, à l'égal de la Tour Eiffel). Laisser vendre des sauces, ou tout autre produit, sous un nom usurpé nuit à l'enseignement.

Enfin, pour le public, l'usurpation d'un nom classique semble s'apparenter à une fraude ; en tout cas, il n'y a pas de transaction loyale si le nom d'un produit ne correspond pas à l'usage.

La question ainsi posée est : les risques évoqués sont-ils réels ? les enjeux sont-ils suffisants pour lancer une action ? si oui, laquelle ?

Yves Dumont fait remarquer que le problème des dénominations se pose surtout en France, parce que la cuisine française est codifiée.

[Plusieurs codifications se sont succédées, de sorte que des conflits de référence se posent : faut-il considérer la codification de Carême ou d'Escoffier ?]

Pierre Pabst signale l'existence de bases internationales, tel le *Codex alimentarius*, qui figent des procédures et, donc, des dénominations.

[on ne doit pas sous-estimer les discussions qui ont présidé à l'établissement de ces bases de données, mais on peut aussi les discuter]

Un participant observe que la rigueur n'est pas de mise en cuisine, où l'on souhaite des variations.

P. Pabst observe que la réponse de Marmiton est fautive, parce que le syndicat national des fabricants de bouillons et potages n'est pas l'organisme concerné : c'est la fédération des industries condimentaires. Il signale que la béarnaise a été codifiée, après d'âpres discussions avec les industriels allemands.

[il est tout à fait étonnant que les cuisiniers aient été si peu représentés dans ces discussions, alors que la cuisine est la base de l'industrie alimentaire, et non l'inverse ; cette observation montre la nécessité d'un regroupement technique fort du monde culinaire ; un participant observe que le séminaire de gastronomie moléculaire pallie l'inexistence d'un centre technique de la cuisine].

P. Pabst ajoute que ne sont codifiées que les sauces importantes ; à sa connaissance, la sauce hollandaise n'a pas été incluse dans les discussions.

Gilles Morini indique l'existence d'un code européen pour la mayonnaise et le ketchup, pas pour la béarnaise. Il ajoute que, quand aucune normalisation n'existe, la DGCCRF se fonde sur les « bonnes pratiques de fabrication ».

F. Chardon signale une comparaison qui a été faite au lycée hôtelier de Dinard, à propos de sauces béarnaise, notées selon trois critères (rapidité d'exécution, organoleptique, prix). La sauce sortie première a été la béarnaise d'assemblage. Le produit de grande distribution a été le moins bien noté, et la sauce industrielle la plus rentable.

A cette évocation, plusieurs participants évoquent la question du goût.

G. Morini évoque la directive 2013, du 20 mars 2000, qui stipule « ne pas induire le consommateur en erreur, décrire la nature précise du produit ».

Se pose la question de l'arbitrage et des organisations professionnelles représentatives. Les usages sont liés la tradition, à la réglementation européenne et à la jurisprudence. Qui sont les experts ?

Eric Trochon mentionne le cas des arômes beurrés : dans une sauce de type hollandaise, ils ne peuvent remplacer le beurre sous peine de tromperie. Il alerte sur les « camouflages culinaires ».

Lucile Bigand évoque des problèmes de formation : comment fonder l'enseignement ? Quel héritage l'Education nationale doit-elle transmettre ? L. Bigand rappelle l'évolution des recettes de crème anglaise, où l'œuf et le sucre ont été réduits.

F. Chardon mentionne des béarnaises de deux types : celles des cuisiniers, et celles de la restauration collective et de l'industrie. Il rappelle que le public connaît davantage la béarnaise de restauration collective, laquelle n'est pas la béarnaise traditionnelle, que ne connaissent que les cuisiniers et les amateurs éclairés.

G. Morini revient sur la nécessité d'une référence, sur laquelle se fonderont les dénominations. Son institution pâtit de cette inexistence.

François Galloin signale l'existence du Conseil national de l'alimentation, qui, par exemple, a été récemment saisi du problème du lait microfiltré : ce lait qui n'est pas chauffé est-il « cru » ? [la même question a été posée au séminaire précédent, à propos de cuit et de cru ; un blanc d'œuf coagulé par ajout d'eau de vie doit-il être considéré comme cru ou comme cuit ? et un poisson à la tahitienne ? cette question s'imposera sans doute bientôt avec acuité, la mode étant au cru, aux États-unis]

Bernadette Gutel pose la question des sauce « type » hollandaise et des « préparations pour » hollandaise.

Les participants observent que les avis (officiels, jurisprudences, etc.) font état de ce qui doit être présent, au minimum, pas de ce que l'on peut mettre en plus, et qui, de même, devrait être encadré. Par exemple, le code européen des substances professionnelles codifie l'huile, l'œuf, le vinaigre, et des ingrédients optionnels.

P. Pabst signale que la directive européenne pour la mayonnaise n'a été édictée qu'après 25 ans de discussions.

Emmanuel Pereira évoque la demande du marché ; quand elle est suffisante, l'industrie répond. Comme il n'est souvent pas possible de produire le produit exact qui est demandé, les sociétés approchent le mieux qu'elles peuvent. C'est ainsi que, le produit demandé n'étant pas accessible, des dénominations comme « base pour » ou « préparations pour » sont proposées.

F. Chardon évoque le cas de la matière grasse végétale, qui était présente dans la prétendue hollandaise de Marmiton : les industries étant capables de fractionner les matières grasses, et de vendre des

fractions, la présence de graisses végétales doit-elle être vraiment critiquée ? Il propose qu'il faille « faire en sorte que le consommateur soit content ».

Il évoque une dégustation de « saucissons à l'ail » : des produits artisanaux de mauvaise qualité, mais qui respectent la recette traditionnelle, sont-ils meilleurs que des produits industriels bien faits, qui passent avec succès les tests organoleptiques ? Et pourquoi, alors, ces derniers produits ne pourraient-ils pas avoir la dénomination ? Le critère définitif n'est-il pas celui du goût ?

[il y a là confusion entre un bon produit et un produit bien nommé]

Michel Blanchard revient sur la nécessité de servir des béarnaises prêtes à l'emploi, dans la restauration collective, en raison des contraintes du service de ce segment.

En réponse à F. Chardon Elise Bellec de Ortiz Sotelo propose de distinguer les interventions sur les techniques de fabrication et les compositions ; la margarine, par exemple, n'est pas du beurre.

F. Chardon dit que si on limite le nom à des produits non distribués, ceux-ci risquent de disparaître, par méconnaissance du public. La béarnaise industrielle fait mieux connaître la béarnaise que la béarnaise traditionnelle.

[Oui, mais ce n'est pas la béarnaise que l'on propage ainsi : c'est une autre sauce]

Sylvie Le Paih juge que la rigueur n'est pas de mise, dans ces affaires ; il vaut mieux étendre les définitions.

E. Trochon n'est pas d'accord, sinon on arriverait à faire du rôti de bœuf sans bœuf !

F. Chardon veut légitimer la béarnaise industrielle par le tonnage : 99 % des béarnaises étant des béarnaises industrielles, la béarnaise n'est plus la béarnaise traditionnelle. En outre, pour les enfants, la béarnaise classique a disparu.

E. Trochon rétorque que les jeunes adultes cherchent à comprendre, et que les consommateurs sont de plus en plus nomades.

C. Duby observe que le cas de la béarnaise est général : il arrive souvent que l'industrie utilise l'image d'un produit traditionnel pour vendre autre chose que ce qui est dénommé.

III. Références

H. This introduit cette partie en signalant que l'on ne pourra réclamer des dénominations « propres » que si le monde culinaire se met d'accord sur une référence. Cette référence doit avoir une légitimité. Le *Larousse*

gastronomique, par exemple, émanation d'une société privée, ne peut avoir cette légitimité, pas plus que le *Répertoire de la cuisine*, de Gringoire et Saulnier, même si ce dernier livre est probablement le seul qui soit présent dans toutes les cuisines, car ce livre date d'un siècle, codifie des pratiques de ce temps, en gommant les apports antérieurs, et sans mentionner, évidemment, les apports ultérieurs.

D'où la question posée : quelle pourrait être la référence du monde culinaire, en ce qui concerne les appellations ?

Pour commencer la session, on part de l'exemple d'un soufflé, et l'on demande aux participants comment ils ont appris la recette ; les réponses sont (dans un ordre qui correspond à peu près à celui des fréquences décroissantes) :

La tradition culinaire professionnelle ou familiale

Des livres de cuisine variés

Le guide culinaire d'Auguste Escoffier

Larousse gastronomique

Les ouvrages de Sylvestre et Plance

Les maîtres d'apprentissage

La cuisine de Ginette Mathiot

Le répertoire général de la cuisine, de Gringoire et Saulnier

Ma cuisine, par Françoise Bernard

Les manuels de Michel Maincent

La bonne cuisine de Madame Saint Ange

Le magazine Elle et ses fiches cuisine

Les ouvrages de M. Pellaprat

Le livre de la cocotte Seb

Des comptes rendus de Séminaire de gastronomie moléculaire

Aline Olsson souligne que le problème de la référence doit s'inscrire dans un cadre international. Comment les Hollandais nomment-ils la sauce hollandaise ? Réponse d'un participant : sauce hollandaise.

F. Chardon pense qu'une définition trop rigide risque de faire disparaître des plats classiques. Il faut que les produits soient bons : « Mes clients achètent mes produits, je ferai ce qu'ils veulent ».

E. Pereira fait valoir que l'on peut facilement éviter des difficultés si l'on vend des bases pour (beurre blanc, civet...).

P. Baracco indique qu'une commercialisation imposera souvent des additifs (antioxygène, etc.) qui risquent de changer la formule classique ; à ce compte, aucun produit classique ne pourra être commercialisé. Peut-on nommer sauce hollandaise une sauce où l'on a ajouté des additifs ?

[Cette difficulté est d'autant plus importante que les cuisiniers eux-mêmes prennent des libertés avec les recettes classiques, sans se préoccuper d'un respect des dénominations ; ils ajoutent aussi des additifs quand ils en ont besoin, telle la gomme adragante dans les crèmes fouettées, le

vert d'épinard pour la coloration en vert, la pincée de farine dans les crèmes anglaises... D'où la question : si l'on admet la présence de ces produits, doit-on en limiter la quantité ?]

E. Trochon signale que la mode culinaire actuelle est à la déconstruction des plats classiques, en vue de leur modernisation. Pourtant les noms classiques subsistent.

[Ce type d'activité est inévitable, peut-être souhaitable, et en tout cas stimulant, puisqu'il conduit à se poser la question de la nature réelle des plats. Par exemple, pourquoi une crème anglaise dont le nombre de jaunes d'œufs et la quantité de sucre ont été réduits reste-t-elle une crème anglaise ? Réponse plus loin].

F. Galloin signale que la difficulté évoquée par le séminaire résulte en partie de l'absence de langue commune. Pour les morceaux de viande, le problème se pose : qu'est-ce qu'un tournedos ? Un filet ? La réponse est donnée quand on utilise les noms internationaux des muscles : Psoas major, Longissimus dorsi, etc. De même pour les noms de poissons. En revanche, la béarnaise n'a pas de nom latin, parce qu'elle n'a pas été identifiée de façon précise, qu'il n'existe pas de référence.

[cette remarque anticipe sur le chapitre suivant, consacré à la modélisation]

C. Duby ajoute qu'il existe un fossé entre le référent des cuisiniers (gestuelle) et celui des consommateurs (goût final). Que pourrait-on alors imposer : une définition opérationnelle, ou une définition de goût ? Le problème est d'autant plus difficile que le respect du nom ne garantira pas la qualité des produits : on peut faire de bonnes et de mauvaises béarnaises avec la même définition.

[le bon n'a pas de sens]

D'autre part, on ne peut aujourd'hui établir de référence en termes de goût.

F. Gallouin fait observer que les analyses sensorielles ne distinguent pas les fonds et les fonds lyophilisés.

S. Leveque observe que l'honnêteté industrielle doit conduire à chercher de nouveaux noms pour de nouveaux produits, et il pose la question de la référence pour ces nouveaux produits.

Y. Dumont répond que les brevets, marques, et autres signes servent de garantie.

[La purée « mousline » pose quand même un problème : cette purée n'est pas cuite dans une mousseline, comme son nom l'indique, et elle n'est pas mousseuse, comme son nom le suggère faussement]

Plusieurs cuisiniers appartenant au Club des métiers de bouche signalent que, dans les sociétés, les noms ne leur sont jamais soumis ; c'est toujours le service commercial qui tranche.

A. Olsson revient sur les dénominations de « base pour » ou « préparation pour ». Il existe des cuisiniers qui font de la béarnaise fraîche, puis ajoutent ces produits, qui font tenir la sauce.

Y. Dumont revient sur les sauces classiques, signale que des chefs à l'étranger font les véritables sauces, ce qui véhicule l'image classique. De ce fait, la menace d'une éventuelle disparition des sauces classiques n'est pas à craindre. Il cite le cas du tournedos Rossini, qui ne disparaît pas même si l'industrie ne fait pas ce plat. Il alerte les participants : ne tirons pas la cuisine vers le bas.

F. Galloin n'est pas certain qu'une référence s'impose : il cite le cas d'un petit vigneron qui fait un vin de qualité, qu'il vend sans dénomination. Il ne faut pas faire de combat d'arrière garde.

[Mais la question est aussi, et peut-être surtout, celle de l'enseignement. Il faut bien avoir des documents pour transmettre une culture culinaire].

E. Trochon évoque le rôle des académies. Elles devraient davantage bien identifier les enjeux culturels et veiller à la préservation de la culture culinaire.

G. Mordini signale un travail effectué par la charcuterie : la taxe parafiscale des artisans et des industriels a conduit, en 1954, à la création des centres techniques. De 1954 à 1969, le CTCSCV a fait des enquêtes, identifié des produits, cherché des descriptions de ceux-ci, analysé les recettes, isolé des critères analytiques et défini des niveaux de qualité. Le travail a été proposé en 1969, dans un « code des usages », qui est devenu un « code de la charcuterie (réglementation et usages) en 1978.

F. Galloin signale que le Conseil national des arts culinaires (CNAC, aujourd'hui disparu) a effectué un travail analogue pour les recettes et produits des régions françaises.

Se pose alors la question d'établir une définition : faut-il la faire par ingrédients ? par ingrédients principaux ? comment caractériser les ingrédients ?

IV. Modélisation

H. This introduit cette partie en faisant remarquer que, pour savoir dénommer les produits, il faut comprendre ce qu'ils sont. Les recettes classiques comprennent une « définition » (par exemple, le pot-au-feu s'obtient en chauffant de la viande dans l'eau) et des précisions (par exemple, le pot doit être couvert avec une ouverture de deux doigts, l'échauffement doit être progressif...). De ce fait, on comprendra les recettes classiques si l'on modélise la définition, puis si l'on explore les précisions. La légitimité des dénominations s'obtiendra à l'issue du travail de modélisation, lequel contribuera à simplifier l'enseignement.

V. Innovation

H. This introduit cette partie en rappelant que l'industrie alimentaire innove sans cesse, soit dans les ingrédients, soit dans les produits. De ce fait, elle rencontre sans cesse le problème des dénominations. Comme le comportement de « néophobie alimentaire » (on ne mange pas ce que l'on ne connaît pas) est un frein à la consommation de nouveaux produits, l'industrie se raccroche naturellement à des dénominations classiques pour dénommer des produits nouveaux. Toutefois la rénovation d'une recette légitime l'emploi d'un nom classique (par exemple, la crème anglaise a évolué, et la recette actuelle n'est plus celle d'il y a un siècle, voir les comptes rendus des séminaires précédents). Se pose alors la question de la limite à partir de laquelle la recette a radicalement changé, et où le nom aussi doit être changé.

On repose alors la question de la définition des plats : faut-il la faire par ingrédients ? par ingrédients principaux ? comment caractériser les ingrédients ?

H. This propose alors de suivre le travail culinaire de Laurent Trontin (professeur de cuisine à l'ESCF), a qui ont été demandés : une glace de viande, une mayonnaise, une liaison farine, un velouté, une béarnaise, un sabayon. L. Trontin décrit les recettes, et H. This montre des échantillons au microscope.

Glace de viande : elle s'obtient à partir d'un fond de veau, que l'on prépare en colorant au four à 200°C des os de veau (avec crosse) concassés, sans chair et sans graisse ; une garniture aromatique (carottes, oignons, ail, bouquet garni, condiments, tels que poire en grain et clous de girofle) est alors ajoutée, puis on déglace. Les légumes, les os et le jus de déglacage sont mis en casserole assez haute, laquelle est portée à l'ébullition ; après écumage, on cuit sans couvercle pendant 4 à 6 heures. [Une autre possibilité s'impose aujourd'hui : les os sont cuits pendant 12 heures à 115°C seulement : on obtient un fond plus gélatineux et plus lié] La réduction du fond de veau se fait à frémissement, avec dépouillement ; le fond est soigneusement dégraissé, puis la réduction est passée, de sorte que, d'un volume de 50L de fond, on passe à 5 L environ.

F. Chardon demande si le fond de veau est nécessaire, si les produits industriels (arômes) donnent le même goût.

Au microscope, on observe que la glace de viande est un système de type solution : la sauce est une solution concentrée en gélatine, notamment, avec beaucoup de molécules odorantes et sapides dissoutes. La texture est tout à fait particulière.

[A noter qu'un jus de viande additionné d'une forte quantité de gélatine donne un résultat bien différent d'une glace de viande ; la solution ne contient naturellement pas que de la gélatine]

On conclut cette préparation en soulignant le type de la préparation : **solution**.

Mayonnaise : L. Trontin la fait à partir de moutarde de Dijon, sel, poivre, jaune d'œuf, il mélange (« la moutarde cuit les jaunes ») les ingrédients à température ambiante, sans vinaigre [il s'en trouve dans la moutarde], puis ajoute l'huile d'arachide en fouettant, toujours dans le même sens. [On obtient une émulsion, c'est-à-dire une dispersion de gouttes d'huiles dans l'eau apportée par les jaunes, le vin, le vinaigre, la moutarde (voir la photographie que vous pourrez me demander par email). A noter que l'on peut parfaitement réaliser une mayonnaise sans moutarde et que, même, Philéas Gilbert a bien signalé que la moutarde était l'apanage de la rémoulade, et non de la mayonnaise, qui ne doit pas en comporter. A noter aussi que le sens de battage ne compromet en rien la réussite de la sauce, et que le temps d'attente en début de préparation n'est pas indispensable]

E. Trochon pense qu'il faut une collaboration d'historiens, d'industriels, de cuisiniers, de législateurs, de technologues.

On conclut cette réalisation en soulignant le type de la sauce : **émulsion**.

Sauce liée à la farine : L. Trontin part d'un fond blanc de volaille et de fond de veau, mélange auquel il ajoute de la fécule de pomme de terre dispersée dans de l'eau. Il chauffe doucement, jusqu'à épaississement.

On observe la sauce au microscope : les grains d'amidon ont gonflé, formant des gels (dispersion d'eau dans un solide), et ils occupent toute la sauce. Le type physico-chimique de la sauce est donc : **suspension d'un gel**.

Velouté : L. Trontin l'obtient par cuisson préalable d'un roux blanc (50 g de farine et 50 g de beurre), à petite ébullition, jusqu'à formation d'une mousse. On s'arrête quand apparaît une petite odeur de gâteaux. On ajoute alors 1L de bouillon et on cuit à 100°C (ça mousse). On arrête la cuisson quand la consistance voulue est atteinte. [Mais Escoffier préconise un dépouillement de 1,5 heure].

Au microscope, le système est analogue au précédent, avec une différence : on voit une dispersion de gouttes de matière grasse (photographie sur demande). Au total, la sauce est une **émulsion-suspension d'un gel**.

[à noter un travail de Laurent Vincent qui a montré que la concentration ne change pas notablement en cours de dépouillement]

Béarnaise : L. Trontin commence par faire réduire à glace du vin blanc [pourquoi évaporer ce coûteux liquide ?] avec vinaigre, échalote, poivre mignonnette [pourquoi chauffer longuement ce poivre dont Escoffier lui-

même dit qu'il ne faut pas le cuire, dans un bouillon, plus de 8 minutes ?] Puis on ajoute des jaunes d'œufs et du beurre (4 pour 100 g de beurre).

Au microscope, on voit bien que la sauce est une dispersion de grains solides (œuf coagulé) et de gouttes de matière grasse fondue. On voit aussi quelques bulles d'air introduites par le travail du fouet : **suspension-émulsion mousseuse**.

H. Richard signale que les échalotes contiennent des molécules soufrées qui peuvent former des composés lourds, lesquels ne sont pas évaporés.

Sabayon : au bain marie, L. Trontin fouette 3 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Puis il ajoute un liquide et porte à ébullition en fouettant.

Au microscope, on voit une **suspension mousseuse**.

Les participants discutent alors la proposition de H. This : peut-on dénommer les sauces à partir de leur type physico-chimique ?

B. Gutel : si l'échalote est éliminée par filtration, lors de la préparation d'une sauce béarnaise, serait-il légitime d'utiliser un arôme échalote plutôt que de l'échalote ?

[le système physico-chimique final ne serait pas changé]

G. Morini propose que soit alors apposée la mention « aromatisé à ».

H. Richard signale que l'arôme se développe lors du broyage du végétal (arômes primaires) ; quand on chauffe, on forme une foule de composés.

Y. Dumont signale qu'il existe, en conséquence, des arômes crus ou cuits.

Il ajoute que l'échalote contribue à la texture, et que, en conséquence, une définition stricte de la sauce béarnaise impose la présence réelle d'échalote.

[il est illégitime de savoir si la texture d'une sauce est préservée en faisant comparer sensoriellement deux sauces à un panel de consommateurs tirés au hasard ; il faut choisir les « meilleurs dégustateurs », pour ces tests, de même qu'il serait idiot de soumettre des couleurs à des mal voyants]

E. Trochon pense que le procédé de fabrication d'un plat peut légitimement changer si la recette (composition) est respectée.

Cette remarque conduit les participants à évoquer un minimum à respecter : ingrédients de base.

Puis la discussion conduit à évoquer une modélisation fondée sur :

- structure physico-chimique
- ingrédients de base
- ingrédients supplémentaires admissibles

E. Trochon signale que le monde de la restauration est très important : la santé publique est concernée, mais les cuisiniers peuvent exercer sans

diplôme national. Il faut plus de physico-chimie, en plus de l'hygiène, et promouvoir un code de déontologie professionnelle (serment de Lucullus ?)

VI. Que faire ?

H. This introduit cette partie en évoquant plusieurs possibilités : un travail de modélisation, la constitution d'une référence légitime, une action auprès des divers acteurs du monde culinaire (professionnels, pouvoirs publics, institutions de recherche, professionnels, enseignants...) pour engendrer des discussions sur les dénominations.

G. Morini pense que l'établissement d'une référence est utile si on peut s'en servir, avec des sanctions à la clé. Il faudra aussi une validation européenne.

C. Duby signale que le Guide culinaire, vieux de 100 ans environ, doit être remplacé.

[Il faudra prévoir une référence évolutive, afin de tenir compte des innovations]

H. This conclut en proposant la constitution d'une référence qui sera échangée pour discussion entre les participants des séminaires de gastronomie moléculaire.