

**Groupe d'étude des précisions culinaires**  
**21 septembre 2009**

**Thème: l'influence du couteau**

**1. Points divers**

Premier tour, présentations et questions personnelles

Rachel Edwards Stuart doit publier ses résultats sur la salade de pomme de terre.

On discute de questions :

- qu'est ce que la « bonne » farine
- qu'est ce que cuisiner ?

Information : Rendez vous d'histoire à Blois, 8 au 12 octobre

Danièle Alexandre Bidon annonce des séminaires sur le thème du vin, vinaigre, verjus, séminaire EHESS, 105 bd Raspail, 4 e jeudi de chaque mois.

Odile Renaudin : 5 e rencontres art science cuisine, « science infuse », plantes et fleurs comestibles en matériel, apprivoiser macération, infusion, distillation, décoction. En ligne bientôt. Déroulé décalé. Lancé mi octobre au plus tard.

Remise des prix, après Pâques.

Organisateur : Audrey Tardieu, Christophe Lavelle

Quel média est partenaire ?

Odile Renaudin : eFssa lance enquête sur 5 ans, mieux connaître toxicité des plantes déjà consommées en Europe

Papilles en fête : 13 au 16 novembre.

**2. La découpe**

On présente les images d'Audrey Tardieu *et al.* sur la découpe des oignons.

On distingue donc une découpe compressante et une découpe cisailante

Les couteaux se testent sur la tomate (parce que la pulpe moelleuse et la peau très dure).

On évoque des différences de goût selon la découpe, mais on observe que les types de découpe ont été mal documentés.

Les lames japonaises sont souvent affûtées différemment en Occident (deux faces) et au Japon (sur une seule face=).

Il y a aussi une différence de métal : assemblage, acier très dur avec acier plus doux et résistant au Japon

Pour l'affutage : pierre à eau pour le Japon ; le fusil est très français.

Plusieurs pierres pour rattraper lame, ou refaire.

En France, on rattrape à la meule, puis on finit à la pierre, fusil ensuite.

On fait des tests avec des pommes (Golden) :

Le bon couteau sur la pomme, en écrasant : bruit, pomme fait par à coups, déchirement, humide (perle), continue de sortir au cours du temps.

L'eau serait poussée à l'intérieur, puis ressortirait.

Bon couteau, cisailant : bruit différent, humidité à la fin de la découpe. Bruit de crissement.

Il y a un côté : le morceau de pomme a adhéré au couteau, humidité veut pas dire grand-chose ; semble moins humide.

Mauvais couteau , en écrasant. Ca a lâché d'un coup, par opposition par saccades.

Plus ou moins mouillé : difficile à dire

Mauvais couteau, en glissant : moins de bruit , mais on force plus, on force moins que quand on écrase, quasiment pas d'eau.

Etat de surface : déchirure ou coupure

Couteau qui coupe mieux : moins de cellules défaites.

On écrase : déchiré contre coupé.

Carotte : coupé, mouillé ; cassé sec.

Qualité du métal qui a influencé.

On compare lame et autre côté : fait de la purée sur la chair.

Muvais couteau en inox, bon coueau en métal.

Couteau céramique.

Coupé la viande : du paleron de bœuf

Parallèle à la fibre :

On voit bien la différence de découpe : très difficile avec le mauvais couteau.

Pas beaucoup de différences.

Découpe plus nette.

**Thème du prochain séminaire : le cambrage de la crevette pour la cuisson.**