

Groupe d'étude des précisions culinaires réunion du 21 février 2011

Salon de l'agriculture, Paris

Ce séminaire se tient en public, au Salon de l'agriculture, et l'on cherche à savoir si, comme le disent certains cuisiniers, il est exact que le pistou devrait être fait au mortier et au pilon.

1. A propos du pistou

Pour nos expériences, nous avons donc de l'ail, des pignons, du parmesan, du basilic, du sel, de l'huile d'olive.

Et nous avons donc décidé de comparer deux pistous réalisés à partir des mêmes ingrédients, mais l'un au mortier et au pilon, et l'autre au mixer.

1.1. Avant le séminaire, nous avons reçu les commentaires suivants :

1. Recu de Gille Charles

Sacrée bonne question que celle de l'emploi des appareils électroménagers.

Plusieurs fois j'ai vu des utilisations du type pistou :

- une fois chez Ducasse, les formateurs hachaient les foies pour faire une liaison alors qu'il me semble que le mixeur permet une plus grande finesse (consistance proche d'un jaune d'oeuf par exemple).

- de même pour le pistou, l'aspect est différent mais selon l'usage que l'on veut en faire, il est bien plus simple de le mixer (pour l'ajouter à une sauce par exemple).

- une pâte à tuiles que l'on fait au cutter rapidement au lieu de mélanger à la main : le résultat semble (je dis bien semble) identique mais est tellement plus rapide.

Le choix de la méthode me semble fait en fonction de la relation propre du cuisinier à la tradition. Mais derrière le geste manuel et le geste mécanique se cachent très certainement une structure bien différente qui échappe à nos yeux.

Reçu de François Royer :

Ma femme m'a fait part de votre Réunion du Groupe d'étude des précisions culinaires et je me permets d'apporter quelques détails qui, j'espère, nourriront ce débat ô combien important.

Le pistou (ou pesto, selon les origines latines du lecteur et son affection pour les pignons de pin) emprunte en effet une caractéristique fantasque de la mayonnaise, celle de sembler être ratée jusqu'au moment où, miracle, cette consistance ferme et onctueuse est atteinte. En effet un pistou réussi n'est pas seulement un hachis menu de basilic et d'ail baignant dans l'huile d'olive:

l'onctuosité de l'émulsion finale, aioli verdâtre, joue pour beaucoup.

Tout pointe, donc, vers l'utilisation du mortier au détriment du mixeur.

C'est sans compter l'histoire du fameux mortier. On parle ici du mortier de cinq kilos, entre-aperçu entre deux amphores certifiées d'origine, dans une brocante au fin fond de la Toscane. Ou dans les bas-quartiers de Naples, c'est selon. Il reste cinq jours à tirer, le sac à dos plein de babioles, une demi-meule de parmesan au fond de la valise, et le soleil du mois d'août écorchant sans pitié nos

épaules pelées. Après quelques palabres, le mortier ébréché (du vrai marbre!) change de mains. Le calvaire commence, car les pavés romains sont bien peu adaptés aux valises à roulettes. Notre hôte se tord de rire en entendant le prix payé pour le monument. La compagnie qui n'a de "low cost" que le nom nous présente la note : trop lourd, nous dit-on, il y a un supplément. De retour au bercail, le mortier trône dans la cuisine quelques jours, refuse de loger dans nos placards d'appartement, et se retrouve à la cave.

Ceux revenus du Mexique avec une presse à tortillas me comprendront aussi.

1.2. Les expérimentations

Nous partons donc, comme le stipule la recette d'Alain Ducasse, de basilic que nous broyons avec du parmesan et des pignons de pain, du sel, et nous ajoutons l'huile d'olive lentement. Le procédé se fait dans les deux cas avec les mêmes quantités (pesées).

Au mortier, nous obtenons une préparation d'un vert sapin, tandis que, avec le mixer, la couleur est d'un vert printanier.

Puis nous goûtons les deux préparations :

- au mixer : il y a un puissant goût de pistou, à la mise en bouche
- au mortier et au pilon : il y a de la longueur en bouche

Nous décidons alors de mélanger les deux préparations, et nous avons le bonheur de conserver la fraîche couleur, tandis que, cette fois, nous avons à la fois l'attaque et la longueur en bouche.

2. Autres

Reçu de Camille Bourgeois

Je ne serai pas des vôtres au salon de l'agriculture, mais j'ai fait l'expérience (déroutante) suivante cette semaine avec ma pâte à crêpe :

Pâte à crêpe au Kitchenaid avec le fouet :

Farine, 6 œufs, 300 grs de beurre fondu, rhum, lait incorporé petit à petit en fouettant (vivement).

Résultat : une pâte à crêpe « mousseuse » dans le sens où j'avais plein de petits blocs de « grumeaux mousseux » dans mon volume (par contre aucuns grumeaux de farine !) ; j'en ai conclu que mes blancs avaient du monter en neige...mais comment est ce possible étant donné qu'ils étaient incorporés à la farine et au beurre ? Avec une telle préparation, comment faire des crêpes fines et « plates »...embarrassant...

La réalisation de la cuisson a montré que la chaleur de la poêle « enlevait » les « grumeaux de mousse », mais les crêpes étaient plus épaisses que d'habitude ; pâte plus « visqueuse » à cause de cette « mousse ». Au fur et à mesure de la réalisation des crêpes, les grumeaux se sont rassemblés en surface du bol de pâte, avec une pâte à crêpe lisse en dessous.

Le lendemain le restant de pâte était lisse...

Bref, je n'ai toujours pas compris ce qui a pu se passer...mais le résultat était largement « comestible » et apprécié, ce qui compte finalement !