

Groupe d'étude des « précisions culinaires »

18 juin 2012

On rappelle que ces réunions ont pris la suite des Séminaires de gastronomie moléculaire. Et l'on nomme « précisions culinaires » l'ensemble des trucs, astuces, techniques, tours de main, proverbes, dictons... relatifs à la partie technique de l'activité culinaire (H. This, *Les précisions culinaires*, Belin, Paris).

1. Choix du thème suivant :

Plusieurs thèmes sont en discussion.

Christian Foucher discute une recette de saison au mascarpone. : une soupe de potimarron, gingembre et citron vert, mascarpone, passé chalumeau avant panure à l'anglaise, friture (en quenelles, pris au congélateur), avec chapelure coréenne (pas de goût).

Pourquoi écume-t-on le miel en confiserie ?

Un papier sulfurisé sur de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants

Aérer un vin : le fait de faire pareil pour soupe a t il le même effet ?

Selon Madame Saint Ange, à propos de salmis, p. 618 : « L'oiseau ne doit plus être que tiède au moment d'être découpé : s'il est découpé au sortir du rôtissage, tout son jus s'échappera des chairs ». Est-ce vrai? Pourquoi? On retient :

On dit que l'on augmente le croustillant d'un confit en le laissant une nuit avec du gros sel : faire l'expérience et mesurer la teneur en eau d'une peau dégorgée ou non au gros sel.

Cuire les légumes verts dans l'eau pétillante pour les conserver verts

On dit que les crêpes seraient une bouillie qui aurait attaché

Le thème du prochain séminaire est choisi : la cuisson des haricots verts dans de l'eau gazeuse (Perrier, Vichy, Badoit) les conserve-t-elle plus verts ?

2. Point divers :

On signale : Cookimage : photographe et cuisinier

On signale que le Dublin Institute of Technology (Irlande) organise des formations de cuisine note à note

On signale des formations à la Cuisine note à note à l'Ecole du cordon bleu, Paris.

On annonce le lancement du livre La cuisine note à note, à AgroParisTech, avec le concours des Toques blanches internationales, conduites par Jean-Pierre Lepeltier.

3. Le thème du séminaire : laver les fraises leur fait-il perdre leur goût ?

Cette idée est très largement répandue, et l'on décide de la tester.

Pour nos expériences, nous utilisons plusieurs sortes de fraises :

- garriguettes Plougastel
- burban charl./Ciraphine (La Baule)
- elsanta extra

On se demande si les fraises n'ont pas été déjà lavées.

Pour nos expériences, nous utilisons des culs de poule que nous remplissons d'eau du robinet à température ambiante.

Les feuilles sont retirées pour toutes les fraises, afin d'augmenter la possible entrée de l'eau, et exagérer l'effet éventuel de perte de goût.

Les dégustations sont faites en aveugle, selon le protocole des tests triangulaires.

Le premier test porte sur des fraises peu sucrées :

On coupe trois quarts, on lave deux quarts, on donne à goûter trois quarts sur quatre :

dégustation 1 : pas d'idée (choix force)

dégustation 2 : mauvais choix

dégustation 3 : les fraises séjournent longtemps : pas de différence et réponse fausse.

Puis on fait un test avec des fraises plus sucrées, et un trempage qui dure une minute :

dégustation 1 : goût de pourri, test faussé car la fraise était abîmée.

dégustation 2 : on fait plusieurs fraises différentes, aucune trempées, la 3 est plus fade que les deux autres, et elle n'était pas lavée. La différence interfraises l'emporte

dégustation 3 : une même fraise, deux lavées 1 min, différence pas reconnue

Puis nous répétons les expériences pour les fraises de la variété gariguettes, avec un trempage d'une minute

Un premier dégustateur ne voit pas de différence, et répond donc au hasard.

Un deuxième dégustateur est volontaire (professionnel).

dégustation 1 : il dit voir une différence et ne se trompe pas (la fraise non lavée serait différente, et les fraises lavées donneraient une sensation d'éponge)

dégustation 2 : il ne se trompe pas

dégustation 3 : il se trompe.

On répète les tests avec ce dégustateur, après repos, bouche rincée et plus de concentration dans le séminaire.

Cette fois, il se trompe trois fois, et déclare même que la fraise lavée a plus de goût que les

fraises non lavées.

On décide de tester de l'eau salée : cette fois, également, les reconnaissances sont erronées.

Puis on organise un test triangulaire sur de l'eau de lavage des fraises : il y a une odeur, mais les jury ne sont pas capables de reconnaître une différence, quand ils boivent l'eau.

On conclut que le lavage des fraises ne leur enlève pas de goût, dans les conditions des expériences qui ont été faites.

On pourrait tester des trempages bien plus longs, mais il ne s'agit alors plus de lavage, mais de trempages.