

---

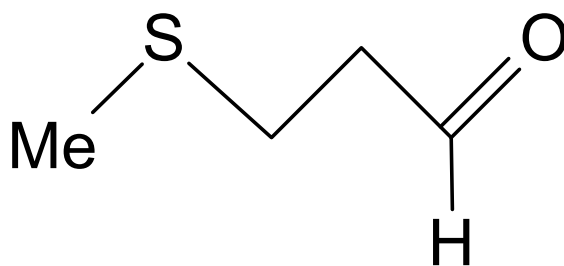
# Cuisine Note à Note

## Deuxième concours international AgroParisTech

Jérôme Tarantino - 26 avril 2014

---

### Méthional



CH<sub>3</sub>SCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>CHO  
3-(methylsulfanyl)propanal

---

## Introduction

Participer à un concours Note à Note c'est avant tout cautionner, promouvoir voire évangéliser cette 'nouvelle' approche. Avant d'accepter le défi j'ai donc mûrement réfléchi si j'acceptais le concept de cuisiner avec des produits à priori issus de l'industrie chimique (j'entends déjà Hervé This réagir sur les réseaux sociaux). Fini les produits frais, fini le slowfood, fini la relation de proximité entre producteur et cuisinier. Probablement fini aussi la cuisine par la ménagère de moins de 50 ans. Enfin tels qu'ils existent aujourd'hui.

La cuisine de qualité, celle que nous aimons tous et qui est si ancrée dans notre culture, est-elle mise à mal ? A priori oui. Les molécules pures sont difficiles à extraire et demandent du matériel lourd. Ils nécessitent aussi souvent des volumes de matière première conséquents. L'utilisation de ces produits aussi nécessite du matériel inhabituel dans une cuisine. Sans parler des techniques : émulsionner, micro-filtrer, amener à température au degré près.

Mais est-ce vraiment nouveau ? Amarelli extrait des fractions à l'acide glycyrrhizique (réglisse) quasiment pure depuis 300 ans. Les mères de famille savent émulsionner une mayonnaise depuis des générations. Je ne parle pas des appareils de cuisson basse température précis au 1/10 de degré et disponibles au prix d'un robot ménager. Y a t'il une différence au fond entre ces cas particuliers et la cuisine note à note ?



*Les notes de cuisine*

L'image qui m'a convaincu est celle de la musique électronique promue par H. This. Si des pionniers de la musique électronique n'avaient pas fait le pas à une époque où les appareils étaient fabriqués artisanalement (rappelez-vous des orgues de J.M. Jarre ou des amplis à tubes fabriqués par les garage-bands) nous n'aurions pas aujourd'hui des mini studios d'enregistrement dans un iPad. Un enfant de 13 ans sait faire seul un album d'une

---

qualité qu'un studio ne savait pas faire il y à 30/40 ans. Et quel pourcentage de musique écoutée au quotidien utilise encore exclusivement des instruments 'classiques' ?

La cuisine Note à Note est un enjeu extraordinaire. Pour le développement durable, pour lutter contre les gaspillages, la faim dans le monde, la surexploitation agricole, etc. Mais aussi pour la cuisine de qualité, goûteuse, creative et pleine d'amour. Accessible à tous.

Si des appareils de fractionnement de poche voient le jour parce qu'il y a de la demande, les producteurs vont pouvoir vendre des fractions, voire des ingrédients purs, directement auprès des cuisiniers et des consommateurs. Avec l'évolution des technologies on saura rendre hommage aux terroirs, aux aliments rares, à la diversité. Plus besoin de slowfood puisque justement les coûts de stockage et transport auront réduit considérablement. Mieux : la cuisine Note à Note permet d'aller bien au delà de ces philosophies involontairement élitistes et de démocratiser les produits de très grande qualité. Nous changeons juste d'une échelle, du produit à son composé.

Il faut aller au delà de l'industrie peu scrupuleuse qui fait associer la chimie à de la cuisine de mauvaise qualité. Et pour y arriver il faut le concours des chefs, des enseignants, des journalistes et des 'passionnés' (dont je fais parti) qui, actifs au quotidien, lancent la machine pour cet avenir de la cuisine.

*PS* : Pour reprendre l'allégorie de la musique électronique, la cuisine Note à Note a besoin de composés complexes et non forcément purs. Je m'explique : en musique nous avons des notes riches en harmoniques (timbres) qui évitent que les morceaux aient une dimension uniforme et artificielle. Elle est utilisée par les musiciens parce qu'ils ont les moyens de se différencier et acceptée par les consommateurs car ne procurant pas de sensation désagréable 'artificielle'. Ça veut dire que le cuisinier a du mal à travailler avec l'équivalent des fréquences pures. Il a besoin par exemple de 'thym citron' ou 'thym serpolet' avec pourquoi pas des variantes 'Alpes' ou 'Dolomites' ou encore des innovations 'thym poivré' ou 'thym mentholé'. Mais le thymol seul est peu utile.

---

## Purée soyeuse note à note

Cette recette est inspirée d'une recette de purée 'classique' de Joel Robuchon.

### Ingrédients:

- 260 g eau
- 25 g beurre doux + 112 g en pommade
- 7 g lait écrémé en poudre
- 2 g sel
- 6 gouttes de méthional
- 1 goutte d'arôme d'ail confit (Arômes Grand Crus Matfer / Délice des Sens)
- 25 g de petit lait
- 45 g fécule

### Procédé:

1. Porter à ébullition l'eau, le lait en poudre, le petit lait, 25 g beurre et le sel.
2. Émulsionner au mixeur et intégrer le méthional et l'arôme d'ail.
3. Intégrer la fécule dans le liquide chaud et laisser gonfler 15 min.
4. Lorsque la purée atteint 30°C, mélanger délicatement avec le beurre pommade.



---

## Parmentier façon Crème brûlée

Quantité pour 6 plats à crème brûlée (hauteur 2,5 cm)

### Ingrédients:

#### *Béchamel*

- 40 g huile neutre
- 40 g fécule
- 130 g eau
- 100 g crème note à note (voir recette p6)
- 1 goutte d'arôme de muscade (Arômes Grand Crus Matfer / Délice des Sens)
- QS sel

#### *Garniture bœuf*

- Filet d'huile neutre
- 800 g de bœuf haché
- 1 goutte d'arôme d'oignon confit (Arômes Grand Crus Matfer / Délice des Sens)
- 1 goutte d'arôme de carotte (à défaut Matignon de carotte des sables)
- 1 goutte d'arôme de thym (Arômes Grand Crus Matfer / Délice des Sens)
- 600 g purée note à note (voir recette p4 - 2 doses)

#### *Tuile*

- 20 g parmesan (malheureusement pas d'arômes trouvé)
- 60 g isomalt

### Procédé:

1. Porter la crème et l'eau de la béchamel à ébullition séparément.
2. Intégrer l'arôme de muscade dans la crème et émulsionner au mixeur.
3. Blondir légèrement la fécule dans l'huile.
4. Ajouter l'eau en plusieurs fois puis la crème et cuire en béchamel.
5. Faire sauter le boeuf dans l'huile.
6. Si des carottes fraîches sont utilisées les intégrer.
7. Cuire a feu doux 15 à 20 min.
8. Intégrer les arômes et laisser reposer à couvert pendant 15 min. Réserver.
9. Pour les tuiles, répartir le parmesan et l'isomalt dans 6 cercles sur tapis silicone.
10. Retirer les cercles, couvrir d'un deuxième tapis et cuire 10 min env. à 170 °C.



**Dressage:**

1. Monter la purée note à note au robot comme pour une crème au beurre.
2. Couvrir le fond des plats avec la béchamel.
3. Ajouter 80 g de garniture boeuf puis 100 g de purée.
4. Au moment, réchauffer au four à 80°C pendant 5 min.
5. À la sortie du four poser une tuile et gratiner comme pour une crème brûlée.

---

## Panna Cotta à la Daupinoise

Quantité pour 6 verres de 3 x 9 cm

### Ingrédients:

#### *Crème Poitou-Charente note à note*

- 375 g eau
- 75 g beurre Poitou-Charente
- 37 g lait écrémé en poudre

#### *Panna Cotta*

- 325 g crème note à note
- 1,3 feuille de gélatine or 200 bloom (3,3 g)
- 4 gouttes de méthional

#### *Sauce Daupinoise*

- 160 g crème note à note
- 40 g petit lait
- 10 g beurre clarifié
- 1 goutte arôme thym (Arômes Grand Crus Matfer / Délice des Sens)
- 1 goutte arôme de poivre Sichouan (Arômes Grand Crus Matfer / Délice des Sens)
- QS : sel

### Procédé:

1. Porter l'eau pour la crème à ébullition avec le beurre.
2. Ajouter le lait en poudre et émulsionner au mixeur ou à la girafe.
3. *Rq* : pour obtenir de la crème d'Issigny note à note, utiliser du b. d'Issigny, etc.
4. Tremper la gélatine dans un récipient d'eau froide pendant 20 min.
5. Porter la crème pour la panna cotta à ébullition et laisser descendre à 60°C.
6. Ajouter le méthional et émulsionner au mixeur.
7. Égoutter soigneusement la gélatine et la faire fondre dans la crème.
8. Vanner avec une spatule et verser dans des verres.
9. Refroidir 24 heures avant de garnir.
10. Porter la crème de la sauce à ébullition avec le sel, le beurre et le petit lait.
11. Laisser tiédir puis émulsionner au mixeur avec les arômes.
12. Réserver au froid.

### Dressage:

Verser 5 mm de sauce au dernier moment sur les panna cotta.