

*de* **MODULES**  
**TECHNOLOGIE**  
**CULINAIRE**

**BEP - CAP**  
**NOUVEAU RÉFÉRENTIEL**

**tome 2**

**Michel FARAGUNA & Michel MUSCHERT**

**BEP - CAP**

**APPRENTISSAGE - FORMATION**

**version**  
**PROFESSEUR**

## NOTES DES AUTEURS

Comme le tome 1, cet ouvrage doit avant tout être considéré comme un outil de travail destiné à faciliter l'apprentissage tant des savoirs que des savoir-faire.

Bien que plus dense, en raison notamment des nouveaux référentiels BEP et CAP, cette nouvelle version reste fidèle à nos partis-pris de clarté, précision, méthode, tout en privilégiant l'illustration, qu'elle soit photographique ou dessinée : "UN BON DESSIN VAUT MIEUX QU'UN LONG DISCOURS".

Il ne s'agit pas d'oublier l'élève à qui il est avant tout destiné.

La rénovation en BEP, s'articule autour de 3 axes :

- les travaux pratiques (TP), les activités professionnelles de synthèse (APS)
- la technologie appliquée (TA)
- la technologie culinaire (TC)

Quoique autonomes ces enseignements ne peuvent être cloisonnés : peut-on imaginer une quelconque pratique sans le vocabulaire qui s'y rattache et la singularise ? Un cuisinier qui ignorerait le sens du terme "pincer" ?

Notre recette est simple : faire mariner la pédagogie, décanter avec soin les référentiels et les objectifs, assaisonner avec une pointe d'humour. Ajouter un zeste de passion, puis laisser mijoter tout en arrosant de dessins et de photos. Servir avec une bonne dose d'interactivité et d'activités ludiques après avoir lié l'ensemble avec le vocabulaire culinaire.

### LES AUTEURS REMERCIENT VIVEMENT TOUS CEUX QUI, DE PRÈS OU DE LOIN, ONT PERMIS LA RÉALISATION DE CET OUVRAGE :

- ALSACIENNE DE RESTAURATION
- ASSOCIATION DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE
- CHAMBRE SYNDICALE NATIONALE DE L'EAU DE JAVEL
- CIV (centre d'information sur les viandes)
- COUTELLERIE DÉGLON 63 THIERS
- COLGATE PALMOLIVE
- CPC FRANCE MAÏZENA
- CUISINE CENTRALE - HÔPITAL BEL AIR 57 THIONVILLE
- LA CUISINE COLLECTIVE MAGAZINE
- DOSATRON INTERNATIONAL
- ÉDITIONS JEANNE LAFFITTE 13 MARSEILLE
- EPI (espace pain information)
- ESSENTIEL SANTÉ
- FRANCE AIR
- FROID SERVICE 57 THIONVILLE
- GUIDE ROUGE MICHELIN
- HENKEL ECOLAB
- HMI GRANDE CUISINE
- HÔTELLERIE MAGAZINE
- INRA (institut national de la recherche agronomique)
- LABORATOIRE DE BROMATOLOGIE DE L'EST
- LAGUIOLE EN AUBRAC
- MANUVOS 88 SAINT-DIÉ
- MARC VEYRAT
- MÉTRO
- MORICE EQUIPEMENT
- NESTLÉ FOOD SERVICE
- JACQUES OPINEL
- ONYX EST
- PETER ASSOCIÉS
- PRO HYGIÈNE SERVICE
- PROMOCASH MAGAZINE
- LE RÉPUBLICAIN LORRAIN
- ROBOT COUPE
- SOCIÉTÉ DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

#### ■ AINSI QUE :

ISABELLE BUHLER, SABINE BRAUER, BERNADETTE GUTEL, JACQUES KELBER, MICHEL PINET, FERNAND BELNER, ROBERT TOTIS, MICHEL GENSON, GAËL MAHÉ, CÉLINE BARBY, DANIEL SCHAEFFER, MM DELEVOIS, REMLINGER, WATRIN, ANNICK KEHR ET MARINE LES ÉLÈVES DES CLASSES DE CAP, BEP, BAC PRO, LES PERSONNELS, LES ENSEIGNANTS, LA DIRECTION DU LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-ANDRÉ À OTTANGE.

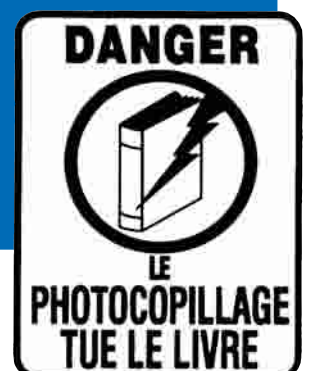
PHOTO DE COUVERTURE : ATELIER DU CONTRE-JOUR À OTTANGE.

## DES MÊMES AUTEURS (ÉDITIONS BPI)

- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE - TOME 1
- FICHES D'ÉVALUATION - PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE (1996)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - GRAND PRIX DU MEILLEUR OUVRAGE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE (1999)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'EQUIPEMENT
- MATRICES POUR RÉTROPROJECTEUR POUR TOUS LES MANUELS PRÉCITÉS



CONCEPTION : MICHEL FARAGUNA  
MISE EN FORME, PHOTOS (sauf mention contraire), ILLUSTRATIONS : MICHEL MUSCHERT (mac-m@voila.fr)  
INFOGRAPHIE : M. MUSCHERT, MARIA ET SERGE MATH



# PRÉFACES

## MODULES

## DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

*S'intégrer dans une société, une communauté ou une profession nécessite de s'appropriier les codes, le lexique, le vocabulaire et les techniques.*

*Cet ouvrage permet d'associer à la pensée, des représentations graphiques, auditives, visuelles et gestuelles.*

*Le graphisme, dépouillé, percutant et très accessible, facilite l'acquisition des savoirs et savoir-faire, pour une formation complète de futurs professionnels.*

J.L. Vançon

*Chef d'établissement du L.T.P St André - Ottange*



*C'est tout naturellement que j'ai accepté avec plaisir de préfacer le second tome de cet ouvrage qui s'inscrit dans la continuité et la complémentarité du premier.*

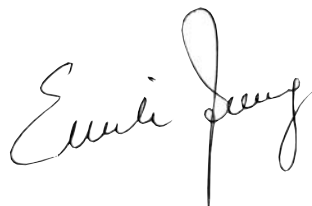
*Fonctionnel, abordable et convivial, ce manuel donne les clés nécessaires pour pénétrer dans ce monde riche en émotions et en saveurs qu'est la cuisine.*

*Puisse-t-il aider à devenir professionnels, ceux qui par vocation, ont choisi ce beau métier, en découvrant le langage, les rites et les secrets de l'univers culinaire.*

*Je compte sur vous pour perpétuer notre tradition, ses règles et sa rigueur, qui tout au long de votre parcours signeront votre style propre.*

Émile Jung

*Restaurant «Au crocodile» - Strasbourg*



*Le Tome 2 de l'ouvrage de Michel FARAGUNA et Michel MUSCHERT s'inscrit dans une suite logique et cohérente : après l'étude des produits, voici l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques culinaires.*

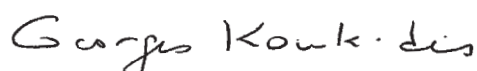
*Une approche méthodique des différentes techniques, une rédaction claire et précise sont les caractéristiques essentielles de ce manuel. L'illustration photographique et dessinée a été là encore, et à juste titre, privilégiée.*

*Cet ouvrage constitue un support pédagogique de grande qualité qui concerne aussi bien les élèves et apprentis que les professionnels de la restauration.*

*J'adresse tous mes compliments aux auteurs.*

Georges KOUKIDIS

*Inspecteur Général de l'Éducation Nationale chargé de l'enseignement Hôtelier*



# R É F É R E N T I E L

## BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE BEP

<u>CONNAISSANCES</u>	<u>LIMITES DE CONNAISSANCES</u>
<b>1.1. L'HISTOIRE DE LA CUISINE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours de ce siècle.</li><li>• Les grandes modifications des années 1970.</li></ul>
<b>1.2. L'ÉDUCATION DU GOÛT, DE L'ODORAT ET LES RÈGLES DE PRÉSENTATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La sensibilisation à la dégustation.</li><li>• Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation.</li></ul>
<b>1.3. LE PERSONNEL DE CUISINE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le personnel</li><li>• La répartition du travail</li><li>• Tenue et comportements professionnels</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.</li><li>• La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.</li><li>• Les points de comportement spécifiques en cuisine.</li><li>• Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.</li><li>• La prévention des risques sur le lieu de travail.</li></ul>
<b>1.4. LES LOCAUX</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les locaux, les secteurs ou zones de travail</li><li>• L'entretien des locaux</li><li>• Traitement des déchets</li><li>• La ventilation</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation, sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.</li><li>• L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.</li><li>• L'identification des procédures de nettoyage.</li><li>• La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.</li><li>• Les avantages d'une ventilation efficace.</li></ul>
<b>1.5. LE MATÉRIEL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le matériel fixe de cuisson, de préparation, de stockage et de conservation</li><li>• Le matériel mobile</li><li>• Les couteaux et le petit outillage</li><li>• Le matériel électromécanique</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La description, les principes simples d'utilisation d'entretien et de sécurité des différents matériels.</li></ul>
<b>1.6. LES CUISSONS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents types et modes de cuisson.</li><li>• Les aliments traités, le matériel utilisé (exemples).</li></ul>
<b>1.7. LES PRÉPARATIONS DE BASE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fonds de bases</li><li>• Gelées</li><li>• Éléments de liaison</li><li>• Sauces de base</li><li>• Beurres composés</li><li>• Courts-bouillons</li><li>• Farces et duxelles</li><li>• Marinades</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La classification, la composition, les utilisations et la réglementation.</li></ul>

# R É F É R E N T I E L

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE SAVOIRS ASSOCIÉS 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE

<u>CONNAISSANCES</u>	<b>CAP</b>	<u>LIMITES DE CONNAISSANCES</u>
<b>1.1 L'HISTOIRE DE LA CUISINE</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours de ce siècle.</li><li>• Les grandes modifications des années 1970.</li><li>• Personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels.</li></ul>
<b>1.2 LE VOCABULAIRE CULINAIRE</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les termes culinaires dans une situation donnée.</li><li>• L'utilité d'un vocabulaire.</li></ul>
<b>1.3 LES PREPARATIONS DE BASE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fonds de base</li><li>• Gelées</li><li>• Modes de liaison</li><li>• Sauces de base</li><li>• Beurres composés</li><li>• Courts-bouillons</li><li>• Marinades</li><li>• Farces, duxelles</li></ul>		En fonction des préparations de base, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"><li>• la définition,</li><li>• la classification,</li><li>• la composition,</li><li>• les phases principales et leurs préparations,</li><li>• leurs utilisations culinaires,</li><li>• leurs avantages,</li><li>• les règles à observer,</li><li>• les principales règles d'hygiène et de législation.</li></ul>
<b>1.4 L'ASSOCIATION DES METS ET DES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT</b>		Les principes de base : <ul style="list-style-type: none"><li>• les respect des appellations classiques (réglementations et usages),</li><li>• la mise en valeur des mets et des garnitures.</li></ul>
<b>1.5 LES P.C.E.A.</b> <i>(Les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance)</i>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les systèmes de production, de stockage et de distribution.</li><li>• La législation.</li><li>• Les règles d'hygiène.</li></ul>
<b>1.6 LES CUISSONS</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents types et modes de cuisson.</li><li>• Les règles de base de la conduite des différents modes de cuisson (rôti, griller, frire, etc.).</li><li>• Les aliments traités.</li><li>• Le matériel utilisé.</li><li>• Le choix d'un mode de cuisson en fonction des produits.</li></ul>
<b>1.7 L'EDUCATION DU GOUT, DE L'ODORAT</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les caractéristiques des aliments (goût, odeur aspect, texture, couleur).</li><li>• Les saveurs de base (salé, sucré, acide, amer).</li><li>• Les qualités organoleptiques des aliments.</li><li>• La sensibilisation à la dégustation.</li><li>• L'importance de l'assaisonnement.</li></ul>
<b>1.8 LES LOCAUX</b>		Les principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation : <ul style="list-style-type: none"><li>• l'énumération,</li><li>• l'utilisation,</li><li>• les différents circuits,</li><li>• le principe de la marche en avant,</li><li>• la réglementation relative à l'installation.</li></ul>
<b>1.8.1 LES ZONES DE TRAVAIL</b>		
<b>1.8.2 L'ENTRETIEN DES LOCAUX</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien.</li><li>• L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.</li><li>• L'identification des procédures de nettoyage.</li></ul>
<b>1.8.3 LA VENTILATION</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les avantages d'une ventilation efficace.</li></ul>
<b>1.8.4 L'EVACUATION DES DECHETS</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.</li></ul>
<b>1.9 LE MATERIEL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les appareils de préparation, de cuisson, de conservation et de stockage</li><li>• Le matériel mobile</li><li>• Les couteaux et le petit outillage</li><li>• Le matériel électromécanique</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• En fonction des différents matériels, on se limitera à :<ul style="list-style-type: none"><li>• la description,</li><li>• les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité,</li><li>• le choix du matériel en fonction des opérations culinaires à réaliser.</li></ul></li><li>• Les procédures à respecter.</li></ul>
<b>1.10 LE PERSONNEL DE CUISINE</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.</li><li>• Les différentes formes d'organisation du travail.</li><li>• La répartition des tâches.</li><li>• La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.</li></ul>
<b>1.10.1 LA REPARTITION DU TRAVAIL</b>		
<b>1.10.2 LA TENUE ET LES COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les règles de comportement spécifiques en cuisine.</li><li>• Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.</li></ul>
<b>1.10.3 LA SECURITE</b>		La prévention des risques sur le lieu de travail.
<b>1.11 LES RELATIONS CUISINE/RESTAURANT</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Les documents (bons de commande).</li><li>• Les différentes procédures d'annonces.</li></ul>

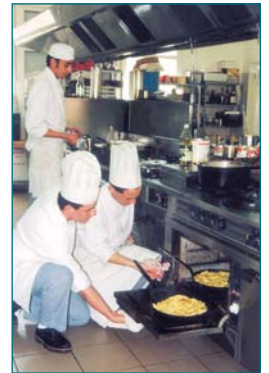
**LA CULTURE TECHNOLOGIQUE**

- 27** HISTOIRE DE LA CUISINE .....12
- 28** ÉDUCATION DU GOÛT ET DE L'ODORAT ..24



**LE PERSONNEL DE CUISINE**

- 29** LE PERSONNEL .....34
- 30** LA RÉPARTITION DU TRAVAIL .....42
- 31** TENUE ET COMPORTEMENT .....48
- 32** LA SÉCURITÉ .....56



**LES LOCAUX**

- 33** LES LOCAUX .....66
- 34** L'ENTRETIEN DES LOCAUX .....76
- 35** LES DÉCHETS .....88
- 36** LA VENTILATION .....98



**LE MATÉRIEL**

- 37** LE MATÉRIEL FIXE DE CUISINE .....106
- 38** LE MATÉRIEL MOBILE DE CUISINE .....116
- 39** LES COUTEAUX - LE PETIT OUTILLAGE ..128
- 40** LE MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE ...142



## LES CUISSONS

<b>41</b>	<b>LES PHÉNOMÈNES DE CUISSON</b> .....	154
<b>42</b>	<b>RÔTIR - POÊLER</b> .....	158
<b>43</b>	<b>SAUTER - GRILLER</b> .....	166
<b>44</b>	<b>FRIRE - CUIRE SOUS VIDE</b> .....	174
<b>45</b>	<b>POCHER - VAPEUR</b> .....	182
<b>46</b>	<b>BRAISER - RAGOÛT</b> .....	192



## LES PRÉPARATIONS DE BASE

<b>47</b>	<b>LES FONDS DE BASE</b> .....	204
<b>48</b>	<b>LES GELÉES</b> .....	210
<b>49</b>	<b>LES LIAISONS</b> .....	216
<b>50</b>	<b>LES SAUCES DE BASE</b> .....	224
<b>51</b>	<b>LES SAUCES ÉMULSIONNÉES</b> .....	230
<b>52</b>	<b>LES BEURRES COMPOSÉS</b> .....	236
<b>53</b>	<b>LES FARCES ET DUXELLES</b> .....	242
<b>54</b>	<b>LES COURTS-BOUILLONS ET MARINADES</b> .....	250



## THÈMES SPÉCIFIQUES CAP

<b>55</b>	<b>LES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES À L'AVANCE</b> .....	256
<b>56</b>	<b>L'ASSOCIATION DES METS</b> .....	268
<b>57</b>	<b>LES RELATIONS CUISINE-RESTAURANT</b> .....	278
<b>58</b>	<b>LE VOCABULAIRE CULINAIRE</b> .....	284



# MODULE 8

# la culture technologique

**HISTOIRE DE LA CUISINE**

**EDUCATION DU GOÛT ET DE L'ODORAT**

**8**

CONNAISSANCES :

BEP  
CAP

- histoire et évolution de la cuisine française au XX<sup>e</sup> siècle
- les grandes modifications des années 70

CAP

- personnages et événements ayant contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits et gestes essentiels



# histoire de la cuisine

## HISTOIRE & ÉVOLUTION DE LA CUISINE (1900/1970)

- **1900** LES APPELLATIONS APPARAISSENT SUR LES CARTES, C'EST L'ÉPOQUE DES FESTINS NOMBREUX ET RICHEMENT DÉCORÉS.
- TOURISME ET THERMALISME DYNAMISENT LA GASTRONOMIE ET L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE.
- **1901** SOUS L'IMPULSION D'ESCOFFIER, SIMPLIFICATION DES DRESSAGES, DÉCOUPAGES EN CUISINE AFIN D'ÉVITER QUE CEUX-CI NE SE PASSENT EN SALLE. LE MENU À PRIX FIXE REMPLACE LA CARTE AUX TERMES SOUVENT POMPEUX.
- **1918** VOCABULAIRE CULINAIRE, SAUCES ET GARNITURES SONT RÉPERTORIÉS.
- **1910** LE PREMIER RÉFRIGÉRATEUR APPARAÎT CHEZ LES PARTICULIERS.
- **1922** LA RÉFRIGÉRATION SE GÉNÉRALISE DANS LES CUISINES.
- **1924** L. KLOTZ, JOURNALISTE ET CRITIQUE D'ART CRÉE LE M.O.F.
- **1927** UN CONCOURS NATIONAL RÉCOMPENSE L'UN DES "MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE".
- **1930** LES APPELLATIONS CULINAIRES SONT À LA MODE. LA CUISINE DES CHEFS RESTE TRÈS CODIFIÉE.
- **1933** LE TRAVAIL DES GRANDES MAISONS EST RECONNU AU TRAVERS DES 3 ÉTOILES ATTRIBUÉES POUR LA PREMIÈRE FOIS PAR LE GUIDE MICHELIN.
- **1936** CONGÉS PAYÉS ET DÉVELOPPEMENT DU TOURISME FONT DÉCOUVRIR LES CUISINES RÉGIONALES.
- LA GASTRONOMIE EST REMPLACÉE PAR LA DÉBROUILLE ET L'ASTUCE PUISQUE L'APPROVISIONNEMENT EST QUASI NUL.
- LA CUISINE EST LOURDE, COMPLIQUÉE, LES QUANTITÉS SERVIES SONT IMPORTANTES.
- **1958** LA FORMATION DES CUISINIERES PEUT SE FAIRE EN DEHORS DE L'APPRENTISSAGE GRÂCE À L'OUVERTURE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES.
- **1965** LA CUISINE SE MÉDIATISE AU TRAVERS D'ÉMISSIONS TÉLÉVISÉES.

27

RECONSTRUCTION DU PAYS

## PERSONNAGES & ÉVÉNEMENTS (1900/1970)

- **1900** PARUTION DU "GUIDE MICHELIN".
- **1903** AUGUSTE ESCOFFIER PUBLIE (AVEC PHILEAS GILBERT ET ÉMILE FETU) LE "GUIDE CULINAIRE", VÉRITABLE BIBLE DES CUISINIERS. IL EST CONSIDÉRÉ COMME LE CHEF DE FILE DE LA CUISINE MODERNE. PLUSIEURS FOIS RÉÉDITÉ (EN 1907, 1912 ET 1921), IL SERA TRADUIT EN PLUSIEURS LANGUES DONT LE JAPONAIS.
- **1918** PARUTION DU "RÉPERTOIRE DE LA CUISINE" PAR GRINGOIRE ET SAULNIER (METS, SAUCES ET GARNITURES SONT RÉPERTORIÉS ET CLASSÉS D'APRÈS LEURS APPELLATIONS).
- **1924** CRÉATION DU CONCOURS DU "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".
- **1927** MAURICE EDMOND SAILLANT DIT CURNONSKY CÉLÈBRE JOURNALISTE GASTRONOMIQUE EST ÉLU "PRINCE DES GASTRONOMES".
- **1933** LE GUIDE MICHELIN ATTRIBUE POUR LA PREMIÈRE FOIS SES 3 ÉTOILES. C'EST LA MÈRE BRAZIER PRÈS DE LYON QUI REÇOIT CETTE DISTINCTION.
- **1938** PROSPER MONTAGNÉ PUBLIE "LE LAROUSSE GASTRONOMIQUE".
- **1948** RAYMOND OLIVER DEVIENT PROPRIÉTAIRE DU "GRAND VÉFOUR" AU PALAIS ROYAL.
- **1951** ALEXANDRE DUMAINE, CUISINIER DU RESTAURANT "LA CÔTE D'OR" À SAULIEU OBTIENT 3 ÉTOILES MICHELIN.
- **1958** NAISSANCE DE LA 1<sup>ÈRE</sup> ÉCOLE HÔTELIÈRE À NICE. THONON, STRASBOURG, PARIS, TOULOUSE SUIVRONT.
- **1958** MICHEL GUÉRARD OBTIENT LE TITRE DE "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".
- **1961** PAUL BOCUSE, SURNOMMÉ LE "PRIMAT DES GUEULES" OBTIENT LE TITRE DE M.O.F. IL DÉCROCHE LA MÊME ANNÉE SA 1<sup>ÈRE</sup> ÉTOILE MICHELIN. LA 3<sup>ÈME</sup> LUI SERA ATTRIBUÉE EN **1965** DANS SON RESTAURANT DE COLLONGES AU MONT-D'OR PRÈS DE LYON. IL EST ÉLU "CUISINIER DU SIÈCLE" PAR LE GUIDE GAULT ET MILLAU.
- **1965** RAYMOND OLIVER EST LE PREMIER CUISINIER À ASSURER DES ÉMISSIONS CULINAIRES À LA TÉLÉVISION ET PUBLIE "LA CUISINE".



ESCOFFIER



CURNONSKY



DUMAINE



BOCUSE



OLIVER

## LES GRANDES MODIFICATIONS DES ANNÉES 1970

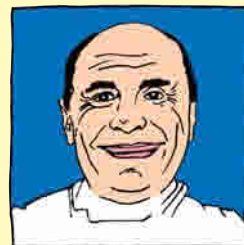
- **1970** APPARITION DE LA "NOUVELLE CUISINE" : LA CUISINE SE LIBÈRE DU CLASSICISME.
  - SERVICE ET DRESSAGE À L'ASSIETTE
  - LA CUISINE EST LÉGÈRE : LES LIAISONS À LA FARINE SONT PROSCRITES
  - ASSOCIATIONS ORIGINALES DE SAVEURS "SUCRÉ-SALÉ"
  - CLOCHE SUR LES ASSIETTES
  - UTILISATION DES MOUSSES ET DU BEURRE BLANC
  - REDÉCOUVERTE DES LÉGUMES OUBLIÉS (SALSIFIS, CROSNES...)
- **1975** LA MODE EST À LA CUISINE DU TERROIR.
  - ESSOR DE LA CUISINE CRÉATIVE
- **1984 À 1990**
  - SOUS-VIDE, PLATS CUISINÉS
  - CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE
  - PRODUITS DE 4<sup>e</sup> GAMME (CRUDITÉS, FRUITS ET LÉGUMES CUITS SOUS VIDE OU EN ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE)
  - CUISINE D'ASSEMBLAGE : PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (PAI)
  - ADAPTATION DES MATÉRIELS AUX NOUVEAUX CONCEPTS DE PRODUCTION (FOURS MIXTES, CUISEUR VAPEUR HAUTE TEMPÉRATURE, MICRO-ONDES, INDUCTION...)
- FORTE PROGRESSION DE LA VENTE DE PRODUITS SURGELÉS.
- LA DURÉE DES REPAS SE RACCOURCIT.
- LE "PRÊT À L'EMPLOI" REMPLACE LA CUISINE MITONNÉE, LES ALIMENTS (PURÉE, STEACKS HACHÉS) N'ONT PLUS BESOIN D'ÊTRE MACHÉS.
- LES REVUES CULINAIRES SE MULTIPLIENT.
- L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE EST EN PLEINE EXPANSION, DE GRANDS CHEFS PARTICIPENT À CETTE ÉVOLUTION EN Y ASSOCIANT LEUR SAVOIR-FAIRE.
- LES HABITUDES DES CONSOMMATEURS CHANGENT ET LA PROFESSION S'ADAPTE À LA NOUVELLE TENDANCE : LES REPAS SONT DE PLUS EN PLUS SOUVENT CONSOMMÉS HORS DU FOYER.
- LE NOMBRE DE FAST-FOOD EXPLOSE.
- **1995** APPARITION DES RESTAURANTS À THÈME (TEX MEX, VIANDE, POISSON, CUISINE RÉGIONALE...).
- **1997** CRISE DE LA "VACHE FOLLE" : APPARITION DE L'ENCÉPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE (ESB).
  - JEAN-PIERRE COFFE DÉNONCE LA "MALBOUFFE"
  - LE "PRINCIPE DE PRÉCAUTION" AINSI QUE LA "TRAÇABILITÉ" RÉPONDENT AUX INQUIÉTUDES DES CONSOMMATEURS
- MULTIPLICATION DES GUIDES CULINAIRES.
- **2000** L'OBÉSITÉ, RÉALITÉ AMÉRICAINE, INQUIÈTE LES NUTRITIONNISTES.
  - LES ÉTATS-UNIS TAXENT À 100 % LE ROQUEFORT EN RÉPONSE AU REFUS DE LA FRANCE D'IMPORTER DE LA VIANDE DE BŒUF BOURRÉE D'HORMONES ET D'ANTIBIOTIQUES
  - JOSÉ BOVÉ TIRE LA SONNETTE D'ALARME EN DÉMONTANT UN "MAC DO" À MILLAU
  - LE "BIO" A LE VENT EN POUPE, LA QUALITÉ REDEVIENT UN ARGUMENT DE VENTE
- **2002** "GOURMET TV" EST LA PREMIÈRE CHÂÎNE DE TÉLÉVISION THÉMATIQUE CONSACRÉE À LA CUISINE : ELLE EST DIFFUSÉE SUR LE SATELLITE.
  - MÊME LES RUSSES NE VEULENT PLUS DE POULETS AMÉRICAINS !
  - DES RESTAURATEURS ANGLAIS VEULENT FAIRE SIGNER À LEURS CLIENTS UNE DÉCHARGE EN CAS DE SALMONELLOSE OU DE CONTAMINATION PAR L'ESB S'ILS RÉCLAMENT UN STEACK SAIGNANT !

## PERSONNAGES ET ÉVÉNEMENTS DES ANNÉES 1970 À NOS JOURS

- **1973** PARUTION DU GUIDE "GAULT ET MILLAU" À L'ORIGINE DU TERME "NOUVELLE CUISINE".
- **1974** (26 JUIN) RÉGLEMENTATION MINISTÉRIELLE SUR LES PLATS CUISINÉS À L'AVANCE.
  - GEORGES PRALUS DÉVELOPPE LE PROCÉDÉ DU SOUS-VIDE
- **1976** JOËL ROBUCHON DEVIENT "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".
  - MICHEL GUÉRARD PUBLIE "LA GRANDE CUISINE MINCEUR"
- **1981** JOËL ROBUCHON OUVRE SON RESTAURANT "LE JAMIN".
  - PARUTION DU "BOTTIN GOURMAND"
- **1987** CRÉATION DU "BOCUSE D'OR", CONCOURS MONDIAL DE CUISINE AUQUEL PARTICIPENT LES MEILLEURS JEUNES CHEFS DES 5 CONTINENTS .
- **1988** "DU NEUF SUR LE PLAT" (DE DENIS POULIN ET LIONEL SAUNIER) EST LE PREMIER OUVRAGE CONCERNANT LA CUISINE D'ASSEMBLAGE.
- **1989** ÉMILE JUNG (RESTAURANT "AU CROCODILE" À STRASBOURG) EST ÉLU CHEF DE L'ANNÉE.
  - PREMIÈRE ÉDITION DE LA "SEMAINE DU GOÛT"
- **1994** JEAN-MARC TACHET DEVIENT LE PLUS JEUNE MOF DE FRANCE ET TRAVAILLE AU RESTAURANT "LA DILIGENCE" À MORESTEL (ISÈRE).
- **1995** MARC VEYRAT (3 ÉTOILES MICHELIN) VALORISE ET SUBLIME LA CUISINE DU TERROIR. SON CHAPEAU EST AUSSI CÉLÈBRE QUE SES HERBES.
- **1995** L'ARRÊTÉ DU 5 MAI REMPLACE CELUI DU 26 JUIN 1974 ET INTÈGRE LA DÉMARCHE HACCP.
- **1997** NOUVEL ARRÊTÉ SUR LA RÉGLEMENTATION COLLECTIVE ET SOCIALE
- **1999** BERNARD LOISEAU LANCE UNE GAMME DE PLATS CUISINÉS PORTANT SON NOM.
- **2000** LES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS SONT DE PLUS EN PLUS CONTESTÉS.
  - ALAIN DUCASSE EST LE CHEF LE PLUS ÉTOILÉ DE L'ANNÉE AVEC 6 ÉTOILES DANS 2 ÉTABLISSEMENTS (3 À PARIS, 3 À MONACO)
  - LE GUIDE MICHELIN S'APPELLE DÉSORMAIS LE "GUIDE ROUGE MICHELIN", IL EST TIRÉ À 800 000 EXEMPLAIRES
- **2001** RÉÉDITION DU "LAROUSSE GASTRONOMIQUE" EN 3 VOLUMES.
  - JOËL ROBUCHON CRÉE UNE ÉMISSION CULINAIRE TÉLÉVISÉE QUOTIDIENNE "BON APPÉTIT BIEN SÛR"
  - GUY MARTIN DU GRAND VÉFOUR À PARIS ET LES FRÈRES POURCEL À MONTPELLIER SONT "3 ÉTOILÉS" (GUIDE ROUGE MICHELIN)
  - MARC VEYRAT OBTIENT 6 ÉTOILES DANS SES RESTAURANTS (AUBERGE DE L'ÉRIDAN ET LA FERME DE MON PÈRE).
  - PIERRE GAGNAIRE À PARIS OBTIENT LES 4 ÉTOILES DU BOTTIN GOURMAND
  - ADAPTATION AUX 35 HEURES DANS NOTRE PROFESSION QUI MANIFESTE POUR LA TVA À 5,5 %



GUÉRARD



LOISEAU



DUCASSE



VEYRAT



GAGNAIRE



### **APPERT (NICOLAS) 1749 / 1841**

Sans lui, les conserves n'existeraient pas. Il est l'inventeur d'un procédé qui porte son nom : l'appertisation. Ce procédé permet de stériliser des denrées comestibles enfermées dans des récipients de verre plongés dans de l'eau maintenue à ébullition jusqu'à la cuisson. Il publie en 1811 son traité de *"L'art de conserver pendant plusieurs années toutes substances animales et végétales"*. Il tente sans succès d'industrialiser son procédé et meurt dans la misère en 1841.



### **CARÈME (MARIE-ANTOINE dit ANTONIN) 1783 / 1833**

Âgé de 10 ans à peine, il quitte sa famille nombreuse et pauvre pour subvenir à ses besoins. Cuisinier des tsars, des empereurs et des rois, il publie en 1815 le *"Pâtissier pittoresque"*. On lui doit aussi d'avoir remis la toque à la mode et, surtout, le ...vol-au-vent.



### **CURNONSKY (MAURICE EDMOND SAILLANT dit) 1872 / 1956**

Connu pour son appétit et sa grande taille, ce journaliste gastronome est célèbre pour ses écrits sur la cuisine régionale et les meilleures tables de France. Élu *"Prince des gastronomes"* en 1927, il fonde en 1930 *"l'Académie des gastronomes"* dont il sera le premier président et la revue *"Cuisine et vins de France"* en 1946.

### **DELESSERT (BENJAMIN) 1773 / 1847**

Il met au point la fabrication du sucre à base de betterave sucrière.

### **DUGLERE (ADOLPHE) 1805 / 1884**

Il travaille avec Carême chez les Rothschild jusqu'en 1848 puis comme chef au restaurant des *"Trois frères provençaux"*. C'est à l'intention d'une courtisane célèbre - Anna Deslions - qu'il crée ses "Pommes Anna". C'est à lui que s'adressait Alexandre Dumas lorsqu'il avait besoin de conseils pour la rédaction de son *"Dictionnaire de la cuisine"*.

### **ÉPICES**

Ils apparaissent dans l'alimentation au Moyen-Âge. Rares et chers, il était d'usage d'offrir du poivre au juge lorsque le jugement était favorable !

### **ESCOFFIER (AUGUSTE) 1846 / 1935**

Surnommé "cuisinier des rois et rois des cuisiniers", il travaille à Nice, Paris, Monte-Carlo ainsi que sur des paquebots. Il est considéré comme le rénovateur de la cuisine française. Fondateur de la revue *"l'Art Culinaire"* en 1883, il publiera son *"Guide Culinaire"*, véritable bible des cuisiniers en 1903. Celui-ci sera constamment réédité, notamment en 1907, 1912 et 1921. Référence encore aujourd'hui, cet ouvrage sera traduit en plusieurs langues et même en Japonais...

On lui doit aussi la publication d'une brochure intitulée *"Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme"*, dans laquelle il révèle aussi ses talents d'humaniste en imaginant, une "Sécurité Sociale" avant la lettre, et surtout, en mettant ses théories en pratique.

### **FOURCHETTE**

Apparue à Venise au XVI<sup>e</sup> siècle, (elle n'a encore que deux dents) c'est en 1582 que le roi Henri III la découvre en dînant à *"La tour d'argent"* à Paris et décide d'en faire fabriquer.



### **FOURNEAU**

Les premiers fourneaux en fonte avec foyer intérieur, fours et cheminée apparaissent au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

### **GAULT ET MILLAU**

Parution du célèbre guide culinaire portant le nom de ses chroniqueurs en 1973.

### **GELLÉE (CLAUDE DIT LE LORRAIN) 1600 / 1682**

Inventeur - controversé - de la pâte feuilletée, il réussit à se faire un nom dans la peinture sous le pseudonyme de Le Lorrain.

### **GÉNIN (THOMAS)**

Surnommé le "Gambetta de la cuisine", il organise en 1883 le premier concours culinaire afin que seuls les cuisiniers ayant un diplôme puissent s'installer. Le premier CAP de cuisinier est né.

### **GILBERT (PHILEAS) 1857 / 1942**

C'est un "tour de France" qui va lui faire connaître Escoffier avec lequel il collaborera à la rédaction du *"Guide Culinaire"*.

### **GOUFFÉ (JULES) 1807 / 1877**

Cuisinier de Napoléon III, surnommé *"L'Apôtre de la cuisine décorative"*, il impose à la cuisine des règles strictes consignées dans son *"Livre de cuisine"* qui inspire toujours de nombreux auteurs culinaires.

### **AUTRICHE (MARIE-THÉRÈSE D')**

C'est elle qui lance la mode du chocolat en France

### **BEAUVILLIERS (ANTOINE) 1754 / 1817**

Il ouvre en 1782 le premier grand restaurant de Paris (rue Richelieu) : *"La grande taverne de Londres"* et publie en 1814 *"L'art du cuisinier"*.

### **BÉCHAMEL**

Il semble que le Marquis de Béchamel se soit attribué l'invention de cette sauce et que, plus vraisemblablement, on la doive au cuisinier de son fils.

### **BERCHOUX (JOSEPH) 1765 / 1839**

Il publie en 1801 *"Gastronomie"* : c'est la première apparition de ce terme dans la langue française.

### **BOCUSE (PAUL) né en 1926**

Commis en 1946 chez la Mère Brazier, il décroche en 1961 le titre de MOF en même temps que sa 1<sup>re</sup> étoile Michelin. La troisième lui sera attribuée en 1965 dans son restaurant de Collonges au Mont-d'Or près de Lyon, affaire familiale en difficulté qu'il avait reprise en main en 1959. Il est élu cuisinier du siècle par le guide Gault et Millau. Auteur de *"la Cuisine du marché"* et de *"Bocuse dans votre cuisine"*, il devient Président du MOF en 1989.

### **BOCUSE D'OR**

C'est à Lyon que se retrouvent tous les deux ans depuis 1987 les meilleurs jeunes chefs des 5 continents, sélectionnés parmi les plus talentueux de leurs pays afin de conquérir la récompense suprême.

### **BOULANGER**

Il ouvre le 1<sup>er</sup> restaurant à Paris en 1765

### **BRAZIER (EUGÉNIE dite "LA MÈRE" ) 1895 / 1977**

Célèbre pour sa "poularde demi-deuil" qu'elle cuisine dans son restaurant du Col de la Luère près de Lyon, c'est à elle que le "Guide Michelin" décerne pour la première fois ses "trois étoiles" en 1933. En 1946, elle embauche un commis nommé Paul Bocuse...

### **BRILLAT SAVARIN (ANTHELME) 1755 / 1826**

Il publie en 1825 *"La physiologie du goût"*, ouvrage dans lequel ses aphorismes resteront célèbres : *"la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur de l'humanité que la découverte d'une étoile"* ou *"un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil"*.



### **CAFÉ**

Le premier café (Le Procope) est ouvert à Paris en 1694 par le sicilien Procopio dei Coltelli qui y développe la consommation des glaces et des sorbets.

### **CAMELINE**

Nom d'une sauce du Moyen-Âge liée à la mie de pain et à base de verjus, miel, gingembre, cannelle et poivre

**GRIMOD DE LA REYNIÈRE  
(ALEXANDRE, BALTHAZARD)  
1758 / 1838**

Il publie en 1803 un périodique dans lequel il propose un parcours des cafés et des restaurants de Paris " *L'almanach des gourmands*", le 1<sup>er</sup> guide de critique gastronomique qui aura un énorme succès. Il crée également le "jury des dégustateurs", auquel sont soumis des mets et les jugements (les "légitimations") sont publiés dans l'almanach. En 1808 il publie " *Le manuel des amphitrions*", pour enseigner l'art de recevoir, tout en proposant des ingrédients nouveaux tels la pomme de terre, la tomate ou encore les pâtes.



**GUERARD (MICHEL) 1933**

Il se consacre tout d'abord à la pâtisserie. Dans son premier restaurant - Le Pot-au-Feu-, ouvert en 1965, il prône une cuisine allégée, simplifiée tout en respectant la saveur et la richesse nutritive des produits. Il est un des fondateurs de la " *nouvelle cuisine*", et l'ardent défenseur d'une cuisine diététique qu'il met à la portée du grand public en publiant en 1976 son ouvrage intitulé " *La grande cuisine minceur*".

**LOISEAU (BERNARD) 1951**

Il commence sa carrière en 1972 chez Claude Verger à Paris après un apprentissage chez les frères Troisgros à Roanne. C'est encore Verger qui lui ouvre les portes de La Côte d'Or à Saulieu, restaurant dans lequel il officie à partir de 1975 à la suite du célèbre Alexandre Dumaine. Sa cuisine est légère, à l'eau, et tire le meilleur parti des saveurs naturelles. Il publie en 1991 " *L'envolée des saveurs*", avant de créer une gamme de plats cuisinés portant son nom.

**LUCULLUS ENTRE 117 ET 106 / VERS 57 AV.JC**

Général romain, il organisa la province d'Asie. Homme immensément riche et amateur de bons repas, il laissa toute sa fortune dans sa passion.

**MARENGO**

C'est parce qu'il n'avait plus que quelques œufs, des tomates, un poulet, des écrevisses et un peu de cognac que Dunand, cuisinier de Napoléon Bonaparte, prépara - après la victoire de Marengo - avec ces ingrédients un plat pour le futur empereur qui s'en régala. De crainte qu'un changement dans la recette ne lui porte malheur, Bonaparte, par la suite, continua à réclamer à son cuisinier la recette originale avec des écrevisses.

**MEGE-MOURIES (HIPPOLYTE) 1817 / 1880**

On lui doit l'amélioration des procédés de panification de son époque ainsi que la mise au point d'un procédé de traitement des légumes en conserve. À la suite d'un concours organisé en 1869 par Napoléon III afin de trouver un produit susceptible de remplacer le beurre rare et cher à cette époque, il "invente" la margarine et en dépose le brevet en 1872.

**MELBA**

Le nom de ce dessert (pêche Melba) créée en 1893 par Escoffier, est emprunté - pour la remercier - à celui de la cantatrice qu'il avait entendue lors d'un récital à Covent Garden.

**MICHELIN**

Le célèbre guide est publié pour la première fois en 1900.

**MONTAGNÉ (PROSPER) 1865 / 1948**

On lui doit de nombreux livres de recettes (" *Les délices de la table*, *Le grand livre de cuisine*") et le célèbre " *Larousse Gastronomique*". Son restaurant, rue de l'échelle à Paris était le meilleur mais aussi le plus cher de France. Le prix Montagné est destiné à perpétuer son souvenir.

**OLIVER (RAYMOND) 1909 / 1990**

C'est par le biais de la télévision qu'il va se faire connaître du grand public en animant une émission pendant laquelle il cuisine devant les caméras. Il publie en 1965 " *La Cuisine*".

**OUBLEYEUR**

Pâtissier du Moyen-Âge, fabricant et vendant des pâtisseries.

**PAPIN (DENIS) 1647 / 1712**

Il met au point, en 1679, le " *digesteur*", ancêtre de l'autoclave.

**PARMENTIER (ANTOINE, AUGUSTIN) 1737 / 1813**

On lui doit la vulgarisation de l'utilisation de la pomme de terre dans l'alimentation humaine.



**POINT (FERNAND) 1897 - 1955**

À la Pyramide, son restaurant de renommée internationale, il conjugue la cuisine au beurre et l'harmonie du cadre, de la vaisselle, ainsi que les rapports directs avec la clientèle qu'il salue souvent en salle, portant sa célèbre cravate lavallière. Sacha Guity disait de lui : " *Pour bien manger en France, un point c'est tout*".

**PRALUS (GEORGES)**

Le premier brevet de cuisson sous vide est déposé en 1920 aux États-Unis et c'est Georges Pralus qui développe ce procédé à partir de 1974 en France.

**ROBUCHON (JOËL) 1945**

Considéré comme un des plus grands cuisiniers contemporains, il débute à Paris à l'Hôtel Concorde-Lafayette, et ouvre en 1981 son restaurant "Le Jamin", avant de s'installer dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement à Paris pour s'exprimer au travers de la finesse technique alliée au jeu des combinaisons d'ingrédients. Considéré comme le symbole de la grande cuisine française, il quitte le métier en 1996 pour animer une émission culinaire télévisée " *Cuisinez comme un grand chef*". On lui doit " *Le meilleur et le plus simple de Robuchon*" (1991) et " *Le meilleur et le plus simple de la France*" (1996). Il anime actuellement sur FR3, une émission quotidienne " *Bon appétit bien sûr*".



**TAILLEVENT VERS 1310 / 1395**

De son vrai nom, Guillaume Tirel, il écrit en 1346, " *Le viandier*", considéré comme le 1<sup>er</sup> livre de cuisine français.

**TELLIER (CHARLES) 1828 / 1913**

On lui doit l'aménagement du "Frigorifique", premier navire à réussir en 1876, le transport de viandes réfrigérées entre l'Argentine et la France.

**TROISGROS (PIERRE), 1928 (ET JEAN) 1926 / 1983**

L'hôtel familial de Roanne devient dans les années cinquante, un haut lieu de la gastronomie sous l'impulsion des 2 frères.

**VARENNE (FRANÇOIS, PIERRE, SIEUR DE LA ...)**

On lui doit la publication du " *Cuisinier Français*" publié en 1651.

**VATEL MORT EN 1671**

Maître d'hôtel du Grand Condé, il est connu pour avoir inventé la crème Chantilly et surtout pour s'être suicidé après un retard de marée lors d'un dîner offert en l'honneur de Louis XIV.

**VEYRAT (MARC) 1950**

Surnommé l'enfant terrible de la gastronomie par Christian Millau, l'apprenti cuisinier se fait exclure de trois établissements pendant sa scolarité. Berger à 19 ans puis moniteur de ski, il ouvre en 1978 dans sa bergerie un petit bistrot dans lequel il propose des recettes savoyardes ainsi que quelques plats cuisinés.

Le guide Michelin lui attribue une étoile en 1986 puis une deuxième en 1987. Il emporte le titre de cuisinier de l'année en 1989 et 1990 avec la note suprême de 19,5 au Gault et Millau.

Il s'installe à Veyrier-du-Lac au bord du lac d'Annecy en 1992 à l'Auberge de l'Eridan. En 1995, la 3<sup>e</sup> étoile Michelin lui est attribuée ainsi que le titre de "Chef de l'Année".

L'homme au chapeau court toujours la campagne à la recherche de l'ail et de la violette sauvage, de la gentiane jaune et se passionne pour les ombellifères afin de réaliser une cuisine superbe et mystérieuse.

Il publie en 1995 " *Fou de saveurs*" qui se révèle être un vif succès et ouvre son deuxième restaurant "La Ferme de mon père" en 1999. Le Gault et Millau 2001 le consacre Toque d'Exception avec 19/20 dans ses deux établissements et le Guide Michelin lui décerne 3 étoiles dans chacun de ses 2 établissements. Il devient ainsi le chef le plus étoilé du monde.



# Trois siècles de Procope

*Le plus vieux café de Paris a plus qu'une histoire.*

*Trois siècles d'Histoire se sont en partie joués là, autour de tables fréquentées par Voltaire, Rousseau, Diderot, Marat, Verlaine...*

*par Michel GENSON*

**I**l est le créateur de ce métier. Avant lui, c'était la terre battue et les salles enfumées. C'est le premier qui cherche à accueillir ses clients comme dans un appartement, avec des glaces, des lustres. Il met de l'encre, du papier, des plumes d'oie sur les tables, il fait tout pour attirer le monde artistique...». A la barre du *Procope* - «maison fondée en 1686» assure l'enseigne avec une discrétion de bon aloi - Gilles Grandjean conjugue avec talent bonhomie, érudition et origine nancéienne. L'hommage rendu ici à «l'inventeur de la restauration moderne» s'adresse à Francesco Procopio del Coltelli, jeune Sicilien aventureux, venu en 1672 de Palerme pour conquérir Paris. Dans ses bagages l'ardeur de ses vingt-deux ans, un joli sens de l'innovation, le goût des Lettres et des Arts... Trois siècles plus tard, l'établissement auquel il donnera son nom (franchisé) a toujours pignon sur rue au carrefour des mêmes curiosités gastronomique, historique, littéraire... Certes la maison de la rue de l'Ancienne Comédie (VI<sup>e</sup>) a connu son lot d'avatars, mais sa réfection complète, il y a quinze ans, et son statut de plus vieux café de Paris semble devoir lui assurer désormais une pérennité confortable.

1644, une nouvelle fève venue d'Arabie Heureuse débarque sur le port de Marseille. Le café découvre l'Europe, l'inverse se vérifia rapidement. Francesco Procopio en suit l'arôme à la trace. En 1688, il acquiert un établissement rue des Fossés Saint-Germain, où il se fera le premier une spécialité du nouveau breuvage. Hasard heureux et déterminant, la Comédie Française s'installe presque simultanément dans l'immeuble d'en face (1698). Une clientèle naturelle arrive spontanément jusqu'à la porte de Procopio. Et le café invente un nouvel espace. A cette époque, seuls les salons littéraires privés font la loi. Ouvert à tous, Le Procope comble un manque, Voltaire le confirmera, «c'est le seul salon

où l'esprit sert de carte de visite». Une anecdote du temps fait la joie de Gilles Grandjean : «Les dames n'avaient pas le droit de fréquenter les cafés, mais nobles ou grandes bourgeoises, elles auraient tout fait pour goûter au café et aux sorbets qu'on servait alors dans des petits cornets de porcelaine. Elles faisaient donc arrêter leur chaise à porteur ou leur carrosse dans la rue, et les serveurs du Procope venaient jusqu'à elles. Ça faisait des embouteillages considérables mais le premier "drive-in" de l'Histoire était né.» Le Procope arrive à une renommée exceptionnelle, on y lit *La Gazette* et le *Mercur Galant*, on y brasse les idées qui feront Les Lumières (le projet de l'Encyclopédie y est né)

puis la Révolution. Successeur des Procope père et fils, le nouveau propriétaire, Zoppi, accueille avec chaleur Danton, Marat, Camille Desmoulins. Au hasard d'une réunion du club des Cordeliers, Hébert bondit sur un bureau, celui de Voltaire, harangue l'assemblée avec une telle véhémence qu'il brise du talon le marbre recouvrant le meuble. Un mobilier historique qui porte toujours la marque de la botte révolutionnaire et fait maintenant partie intégrante de l'établissement.

La Terreur passe, la salle se vide, un jeune Corse à la mèche ténébreuse traverse les lieux, avec déjà des rêves d'Empire. Viendra ensuite la vogue romantique, Musset en tête, que suivront Balzac et Gauthier. «Verlaine a écrit ici, nous avons encore une carte postale où il demande au propriétaire de l'établissement de conserver tout ce qu'il a laissé dans la maison.» Le XX<sup>e</sup> siècle sera plus ingrat pour l'établissement. Gilles Grandjean n'est apparemment pas homme à se mettre en colère, mais il déplore que Le Procope ne figure pas dans la mythologie de Saint-Germain-des-Prés, «Sartre, Beauvoir, Gréco étaient pourtant des habitués. Il fallait bien manger entre le Flore et la Rose Rouge...»

Remis à neuf, dans un décor évoquant savamment toutes les époques et les idées traversées, la maison a renoué avec sa tradition littéraire. C'est au Procope que se réunissent les

*Amis de Rimbaud*, que l'on décerne - entre autres - le Prix de l'Humour noir. «La maison est vivante. On peut parler de café-musée, mais je déteste les "musées-musées". Aux châteaux de la Loire je préfère le petit manoir où le propriétaire laisse un lieu de vie, avec la pipe et le journal sur la table» assure Gilles Grandjean. Le Procope entretient donc cet esprit-là, et les passerelles se lancent naturellement entre les siècles. Un deuil national de trois jours fut décidé à la mort de Benjamin Franklin, familier

du lieu durant son séjour en France. On avait même dressé un catafalque dans l'entrée du café, sur le fameux bureau de Voltaire. «Et nous avons reçu ce matin même une Américaine de Philadelphie qui avait inscrit dans sa visite le lieu que fréquentait Franklin. Sur 315 ans, conclut Gilles Grandjean, chacun trouve ici sa part de mémoire.»



*La façade du plus vieux café de Paris, rue de l'Ancienne Comédie (VI<sup>e</sup>).*



**P**aru pour la première fois en 1900, le plus âgé des guides prend “un coup de jeune” et s’appelle désormais “Guide Rouge Michelin”.

Il propose la plus exhaustive sélection d’adresses d’hôtels et de restaurants en France avec près de 10 000 établissements retenus en toute indépendance par ses inspecteurs.

**T**rois restaurants font, en 2002, leur entrée dans le cercle des adresses 3 étoiles : l’Arnsbourg à Untermuhlthal près de Baerenthal en Moselle, Ledoyen à Paris 8<sup>e</sup> et Guy Savoy à Paris 17<sup>e</sup>.

Plus que jamais, depuis ces dernières années, la cuisine du terroir a le vent en poupe ! De nombreux restaurants, sélectionnés par le guide dans toutes les catégories, mettent à l’honneur dans leurs menus les produits régionaux et les cuisinent avec talent. Soupe de poissons, poularde de Bresse rôtie, tourtière aux pommes font par exemple le régal des amateurs d’authenticité. Mais par ailleurs, certains chefs invitent leurs convives à découvrir des sensations culinaires inédites : grillade de foie gras au citron confit, noix de veau accompagnée d’une sauce vin jaune au curry, plats influencés tant par la Chine que par l’Amérique du Sud...

## LA LISTE DES 23 TROIS ÉTOILES DU GUIDE ROUGE MICHELIN FRANCE 2002

Dpt	Localité	Etablissement	Dpt	Localité	Etablissement
01	Vonnas	Georges Blanc	74	Annecy	Auberge de l’Eridan
12	Laguiole	Michel Bras	74	Megève	Ferme de mon Père
21	Saulieu	Côte d’Or	75	Paris 01 <sup>er</sup>	Grand Vefour
34	Montpellier	Jardin des Sens	75	Paris 04 <sup>e</sup>	Ambroisie
40	Eugénie-les-Bains	Michel Guérard	75	Paris 07 <sup>e</sup>	Arpège
42	Roanne	Troisgros	75	Paris 08 <sup>e</sup>	Plaza Athénée
51	Reims	Boyer «Les Crayères»	75	Paris 08 <sup>e</sup>	Ledoyen
57	Baerenthal	Arnsbourg	75	Paris 08 <sup>e</sup>	Lucas Carton
67	Strasbourg	Buerehiesel	75	Paris 08 <sup>e</sup>	Pierre Gagnaire
68	Illhaeusern	Auberge de l’Ill	75	Paris 08 <sup>e</sup>	Taillevent
69	Lyon	Paul Bocuse	75	Paris 17 <sup>e</sup>	Guy Savoy
71	Chagny	Lameloise			



Le guide rouge Michelin France, best-seller des guides d’hôtels-restaurants, est imprimé à 550 000 exemplaires en 2002. Il aura fallu : 450 tonnes de papier, plus de 5 tonnes d’encre et une cinquantaine de camions semi-remorques qui livrent la quasi-totalité des guides en librairie le jour du lancement, cette année le vendredi 1<sup>er</sup> mars...



source : Guide Rouge Michelin 2002.



C'est à la suite du succès des premières Expositions du Travail que fut créée, en 1929, la Société des meilleurs ouvriers de France, qui regroupe exclusivement des lauréats ayant reçu le diplôme de "Un des Meilleurs ouvriers de France".

L'initiative de cette création revient à René Petit, menuisier-ébéniste, MOF 1927. Regrettant qu'après la remise de leur diplôme, les lauréats des Expositions rejoignent leurs ateliers et retombent dans l'anonymat et l'oubli sans avoir le moyen, ni de se connaître mutuellement, ni de valoriser leur diplôme, René Petit lança un appel dans la presse de l'époque, demandant aux lauréats de se regrouper.

Répondant à son appel, dix d'entre eux se réunirent à Clamart dans la salle du Café de la Mairie, le 7 avril 1929... c'est de là que naquit la volonté de créer une Association. Les statuts furent déposés à la Préfecture le 14 Septembre 1929. Ainsi naquit une Société prestigieuse et exceptionnelle représentant une véritable élite du travail qui compte aujourd'hui plus de 800 membres, et regroupe plus de 200 métiers. En 1935, le titre de MOF est officialisé et reconnu par l'Éducation Nationale.

---

*“On peut dire que la Société des Meilleurs ouvriers de France est au monde du travail ce que l'Académie Française est au monde de la culture...”*

---

## Comment devenir un des meilleurs ouvriers de France ?

Le Concours National du Travail permet aux candidats de réaliser un chef-d'œuvre sur un sujet imposé ou un thème, faisant preuve de leur talent. Ils doivent y faire apparaître leur dextérité, leurs connaissances techniques évolutives, leur savoir-faire, leur créativité, leur goût, et tout autant l'usage de techniques modernes que le respect des méthodes traditionnelles. Ils sont ensuite jugés par leurs pairs, selon une procédure à deux niveaux.

Dans un premier temps, une exposition départementale ou régionale, où un jury tripartite, composé à parts égales de patrons, contremaîtres ou Meilleurs Ouvriers de France et ouvriers, sélectionne les meilleures réalisations.

Dans un deuxième temps, l'Exposition Nationale reçoit les œuvres sélectionnées en amont. Les jurys nationaux, également tripartites dans une égale proportion, se réunissent par spécialité (plus de 200 disciplines à ce jour) et désignent les lauréats. Il peut y en avoir plusieurs dans chaque catégorie professionnelle comme il ne peut y en avoir aucun.

Le titre de "Un des Meilleurs Ouvriers de France" est décerné aux candidats dont la moyenne de notes très élevées aura témoigné de la perfection dans le détail de sa réalisation, de la rigueur des cotes, de la créativité manifestée et de la maîtrise des techniques qui lui sont propres. Un dossier technique illustré met enfin en relief son potentiel pédagogique. Les lauréats reçoivent alors le titre envié de "Un des Meilleurs ouvriers de France".

Leur diplôme leur est remis par le Président de la République lors d'une cérémonie solennelle en Sorbonne. À ce jour, 6903 titres ont été décernés.



G. - L. CASTELAIN  
1<sup>er</sup> PRÉSIDENT DES MOF

La consécration que représente le diplôme d'Un des Meilleurs ouvriers de France n'est pas une fin en soi. Son titulaire doit alors continuer son œuvre en se perfectionnant encore, se montrer digne de son titre, éviter la routine, acquérir de nouvelles techniques.

Parfois il devient enseignant, transmettant sa science et son savoir-faire à ceux qui, un jour, peut-être, suivront sa trace. Il peut former de jeunes talents, aider ceux qu'il en sent capable à se perfectionner, rechercher des candidats pour les concours futurs, les encourager et les conseiller.

En matière culinaire, les concours gastronomiques mondiaux en cuisine et pâtisserie ont été pensés,

définis et organisés par des chefs cuisiniers MOF : les Mof participent aux jurys des coupes mondiales de cuisine et de pâtisserie. Le concours est organisé tous les trois ans : en 2000 ce sont 18 lauréats qui ont été récompensés.

126 l'ont été depuis la création du concours par L. Klotz en 1924.



document et clichés : MOF.

## ILS ONT DIT...

"J'aime la cuisine légèrement habillée, mais pas toute nue ; d'ailleurs les femmes ne se promènent pas toutes nues dans

"Les Beaux-Arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a

**"Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours. Il peut s'associer à tous les plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte"**

BRILLAT-SAVARIN

"La cuisine n'est pas un métier, c'est un

"Je considère l'invention d'un nouveau plat plus importante que la découverte d'une étoile"

PRÉSIDENT HEINAUD

**"Ne savez vous pas que c'est en grande partie par la table que l'on gouverne"**

NAPOLÉON À CAMBACÉRÈS

**"Dis moi comment tu manges, je te dirai qui tu es"**

CURNONSKY

"UN POÈME  
JAMAIS NE  
VALUT UN  
DÎNER"

JOSEPH BERCHOUX

**"Moi je suis l'empereur d'Allemagne mais vous vous êtes l'empereur des cuisiniers"**

GUILLAUME II À ESCOFFIER

**"Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil"**

BRILLAT-SAVARIN

# Exercices

## J'ASSOCIE ÉVÉNEMENTS ET PERSONNAGES MARQUANTS

4 MARC VEYRAT

1 ÉCRIT LE «CUISINIER FRANÇAIS»

5 LUCULLUS

2 INVENTA LA PÂTE FEUILLETÉE (DÉCOUVERTE REPRISE PAR CARÊME)  
CE DÉCOUVREUR FUT ENSUITE UN ARTISTE PEINTRE

9 VATEL

3 PUBLIE «LA PHYSIOLOGIE DU GOÛT»

8 MARIE-THÉRÈSE  
D'AUTRICHE

4 IL OBTIENT 6 ÉTOILES MICHELIN DANS SES 2 RESTAURANTS EN 2001.

1 FRANÇOIS-PIERRE  
dit «Sieur Varenne»

5 HOMME TRÈS RICHE ET AMATEUR DE BONS REPAS  
IL Y LAISSA TOUTE SA FORTUNE

11 THOMAS GENIN

6 MET AU POINT LA FABRICATION DU SUCRE  
A BASE DE BETTERAVE SUCRIÈRE  
NAPOLÉON III LUI REMIT SA PROPRE LÉGION D'HONNEUR

2 CLAUDE GELÉE  
dit le «Lorrain»

7 CUISINIER DE PERSONNAGES CÉLÈBRES  
(NAPOLÉON 1<sup>ER</sup> - TALLEYRAND - TSAR DE RUSSIE...)  
A ÉCRIT «LE PÂTISSIER PITTORESQUE» MET LA TOQUE À LA MODE

3 BRILLAT-SAVARIN

8 LANCE LA MODE DU CHOCOLAT

12 GEORGES PRALUS

9 INTENDANT DU PRINCE DE CONDÉ  
SE SUICIDA CAR «LA MARÉE» N'ÉTAIT PAS ARRIVÉE A TEMPS

7 ANTONIN  
CARÊME

10 CHEF DU SAVOY ET DU CARLTON A LONDRES  
A ÉCRIT LE CÉLÈBRE «GUIDE CULINAIRE»

15 NICOLAS APPERT

11 ORGANISE LE PREMIER C.A.P. DE CUISINIER

5 DELESSERT

12 MET AU POINT UNE MÉTHODE DE CUISSON SOUS VIDE

10	AUGUSTE ESCOFFIER	13	MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE EN 1961 AMBASSADEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE RESTAURANT A COLLONGES-AU-MONT-D'OR
17	TAILLEVENT	14	SURNOMMÉ «LE PÈRE DU FROID» MET AU POINT LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION
19	PROSPER MONTAGNÉ	15	MET AU POINT LA CONSERVE PAR STÉRILISATION
14	CHARLES TELLIER	16	ÉLU PRINCE DES GASTRONOMES CHRONIQUEUR ET CÉLÈBRE AUTEUR CULINAIRE SON VRAI NOM EST MAURICE EDMOND SAILLAND
16	CURNONSKY	17	ÉCRIT LE «VIANDIER»
13	PAUL BOCUSE	18	SURNOMMÉ LE ROI DE LA CUISINE A L'EAU OFFICIE A SAULIEU EN CÔTE D'OR
20	JOËL ROBUCHON	19	ÉCRIT LE LAROUSSE CULINAIRE
18	BERNARD LOISEAU	20	ÉCRIT LE «MEILLEUR ET LE PLUS SIMPLE DE LA FRANCE»

notes



CONNAISSANCES :

**BEP**  
**CAP**

- sensibilisation à la dégustation
- les saveurs de base
- l'importance de l'assaisonnement

**CAP**

- les caractéristiques des aliments (goût, odeur, aspect, texture, couleur)
- les qualités organoleptiques des aliments

**BEP**

- l'importance de la présentation

# l'éducation du goût et de l'odorat

■ C'EST AU TRAVERS DE NOS SENS QUE NOUS PERCEVONS LE MONDE ET EN PARTICULIER CELUI DE NOTRE PROFESSION. NÉANMOINS, UNE ANALYSE SENSORIELLE PEUT ÊTRE DIFFÉRENTE SUIVANT L'INDIVIDU. DE NOMBREUX FACTEURS ENTRENT EN LIGNE DE COMPTE DONT : **L'ÂGE, LE SEXE, L'ÉDUCATION, LE PAYS (OU LA RÉGION) D'ORIGINE, L'AMBIANCE (TEMPÉRATURE, BRUIT...) OU ENCORE LA FORME PHYSIQUE (FATIGUE, RHUME...) OU MORALE DU DÉGUSTATEUR.**

IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS : LES SENS INTERDITS, L'ESSENCE SANS PLOMB, L'ARÔME ANTIQUE... TOUT ÇA NE MANQUE PAS DE SEL !



## LES SENS MIS EN EXERGUE PAR UNE ANALYSE SENSORIELLE

### OREILLES

**1** **OUÏE**  
CRAQUANT - CROQUANT  
CROUSTILLANT

### YEUX

**2** **VUE**  
ASPECT - COULEUR  
LIMPIDITÉ

### NEZ

**3** **ODORAT**  
ARÔME (NEZ)  
BOUQUET

### BOUCHE

**4** **GOÛT**  
LES 4 SAVEURS DE BASE  
ARÔME (BOUCHE) - ASTRINGENCE  
PIQUANT

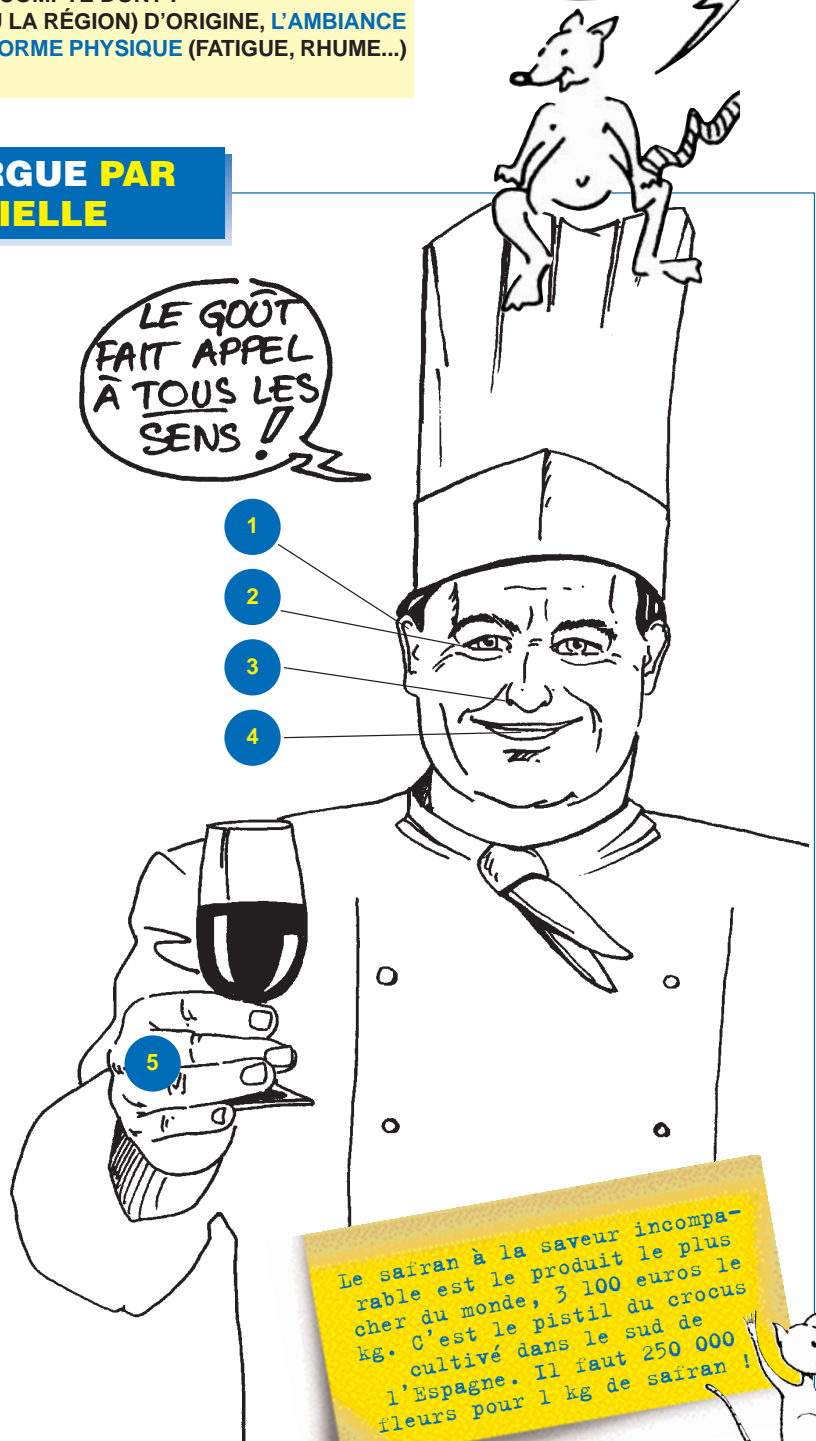
### BOUCHE - MAINS

**5** **TOUCHER**  
CONSISTANCE - FLUIDITÉ  
TEMPÉRATURE

AU COURS DE LA MASTICATION, LES ARÔMES SONT PERÇUS À LA FOIS PAR LE NEZ ET LA BOUCHE. LE SENS ASSOCIANT SAVEUR ET ARÔME SE NOMME :

**LA FLAVEUR**

LE GOÛT FAIT APPEL À TOUS LES SENS !



Le safran à la saveur incomparable est le produit le plus cher du monde, 3 100 euros le kg. C'est le pistil du crocus cultivé dans le sud de l'Espagne. Il faut 250 000 fleurs pour 1 kg de safran !



## LES 4 SAVEURS DE BASE

■ LE GOÛT EST L'UN DES 5 SENS QUI PERMET DE DISTINGUER LES 4 SAVEURS DE BASE : ACIDE, AMER, SALÉ, SUCRÉ.

### ACIDE



- CITRON
- VINAIGRE
- POMME
- RHUBARBE
- FRUITS ROUGES (CASSIS, GROSEILLES...)
- ...

### AMER



- CONCOMBRE
- COING
- PISSENLIT
- ENDIVE (CERTAINES VARIÉTÉS)
- CACAO PUR
- GENTIANE
- ...

### SALÉ



- JAMBON
- BEURRE SALÉ
- SAUCISSON
- GRUYÈRE
- PAIN
- ...

### SUCRÉ



- PÂTISSERIE
- SUCRE
- MIEL
- CONFITURE
- GLACE
- FRUITS
- ...



CERTAINS ALIMENTS NE PEUVENT ÊTRE CLASSÉS DANS LES 4 SAVEURS. LE NUOC MAM\* EST UNE SAVEUR UNAMI!

\* PAR EXEMPLE

LA CROISSANCE DES BOURGEONS DU GOÛT EST TERMINÉE À L'ÂGE DE 3 ANS!

## L'IMPORTANCE DE L'ASSAISONNEMENT

■ L'ASSAISONNEMENT FAIT APPEL À L'EXPÉRIENCE DU CUISINIER : IL EST IMPORTANT QU'IL SACHE LE DOSER EN FONCTION DU METS QU'IL ÉLABORE. POUR CELA IL DOIT RESPECTER UN CERTAIN NOMBRE DE RÈGLES.

L'ASSAISONNEMENT NE DOIT PAS **COUVRIR** LA SAVEUR ORIGINELLE DU PRODUIT.

LE CUISINIER DOIT EN USER AVEC **PRUDENCE** ET **RECTIFIER** EN RAJOUTANT : LE CONTRAIRE EST IMPOSSIBLE.

LE CUISINIER DOIT RESPECTER **L'HARMONIE** ENTRE LE PLAT ET L'ASSAISONNEMENT CHOISI.

IL DOIT AUSSI **GOÛTER ET RECTIFIER** - SI BESOIN EST - AVANT D'ENVOYER EN SALLE.

L'ASSAISONNEMENT EST UN ACTE TRÈS IMPORTANT CAR IL PERMET DE REHAUSSER LA **SAVEUR** D'UN PLAT!

LE SEL ET LE POIVRE SONT DES **AGENTS DE SAPIDITÉ DE BASE** ...

■ L'ASSAISONNEMENT UTILISANT ÉPICES ET AROMATES PERMET D'AJOUTER AU GOÛT DES ALIMENTS LES PRINCIPES ACTIFS QU'ILS CONTIENNENT.

# CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS : LES DESCRIPTEURS

■ IL S'AGIT D'UN VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE PERMETTANT DE DÉCRIRE NOS SENSATIONS, DÉSIGNER L'ODEUR, L'ASPECT, LA CONSISTANCE OU ENCORE LA TEXTURE DES ALIMENTS.

## CONSISTANCE ET TEXTURE : EXEMPLES



Croûte de pain

**CRAQUANT**



Crème anglaise

**CRÉMEUX**



Asperges

**FILANDREUX**



Pomme fondante

**FONDANT**



Œuf poché

**LISSE**



Œuf à la coque

**MOELLEUX**



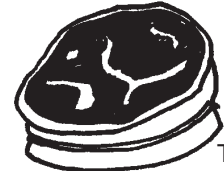
Mayonnaise

**ONCTUEUX**



Poire d'hiver

**RÂPEUX**



Tournedos

**TENDRE**



Velouté

**VELOUTÉ**

UNE ODEUR  
PEUT ÊTRE : FORTE -  
ACIDULÉE - AGREABLE -  
ÉPICÉE - NAUSEABONDE -  
PARFUMÉE...



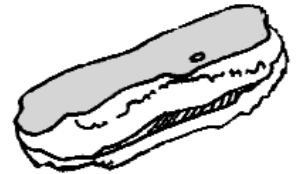
## ASPECT (COULEUR)



**BRILLANTE**



**FONCÉE**



**TERNE**

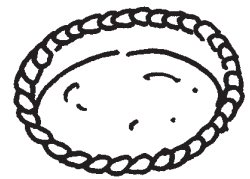
## ASPECT (FORME)



**PERSILLÉE**



**RÉGULIÈRE**



**RONDE / OVALE / CARRÉE /  
RECTANGULAIRE...**

# L'IMPORTANT DE LA PRÉSENTATION

■ LA PRÉSENTATION FAIT APPEL À LA DEXTÉRITÉ DU CUISINIER. LE SENS MIS EN ÉVEIL EST LA VUE AUSSI BIEN QUE POUR CELUI QUI VA ÉLABORER LE PLAT QUE POUR LE CLIENT. POUR LE CONSOMMATEUR, C'EST LE PREMIER CONTACT AVEC L'ALIMENT, CELUI-CI DOIT DONC ÉVEILLER SON APPÉTIT, LE "FAIRE SALIVER". D'OÙ L'IMPORTANT DE SOIGNER LA PRÉSENTATION.

## LA PRÉSENTATION FAIT APPEL AUX...

### COULEURS

- BRILLANTES
- PÂLES
- VIVES
- EN HARMONIE

....

### VOLUME

- À PLAT
- EN DÔME
- EN PYRAMIDE
- EN HAUTEUR

....



CONCOURS KIKKOMAN 2002, ELODIE GUISLAIN.

### SAUCE

- PRÉSENCE  ABSENCE
- ALIMENT NAPPÉ  EN PÉRIPHÉRIE
- RELIANT LES ÉLÉMENTS DE L'ASSIETTE

### TEXTURE

- MOU  CROQUANT
- CRÉMEUX  TENDRE
- RÂPEUX  DUR

....

## REMPLISSAGE DE L'ASSIETTE OU DU PLAT



ESPACE CHARGÉ



ESPACE NON CHARGÉ



CENTRÉ



ASYMÉTRIQUE



CHEVAUCHÉ



EN ROSACE

## LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES D'UN ALIMENT

■ TEXTURE, ASPECT, CONSISTANCE, ODEUR ET SAVEUR CORRESPONDENT AUX QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES D'UN ALIMENT. POUR LES DÉFINIR, LE CUISINIER UTILISE LA "FICHE DE DÉGUSTATION".

### LA FICHE DE DÉGUSTATION

■ LA FICHE DE DÉGUSTATION PERMET AU CUISINIER D'EFFECTUER UNE ANALYSE SENSORIELLE D'UN PLAT, DE CORRIGER ÉVENTUELLEMENT CERTAINES ERREURS (RÉALISATION, CUISSON, ASSAISONNEMENT...).

NOM : DURAND MICHEL  
CLASSE : BEP

LIEU DE DÉGUSTATION : PÂTISSERIE  
DATE : JEUDI 6 / 04 / 2002

UN EXEMPLE

ALIMENT : FEUILLETÉ AU FROMAGE

EXAMEN VISUEL	ODORAT	EXAMEN GUSTATIF	TOUCHER	OUÏE
FORME EN LOSANGE	SENT LE GRUYÈRE GRATINÉ	UN PEU SALÉ	ASSEZ CHAUD	CROUSTILLANT
BIEN DORÉ		NOIX DE MUSCADE		

CONCLUSION :



## LE VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

ARÔME	ÉMANATIONS, ODEURS QUE DÉGAGENT CERTAINES SUBSTANCES.
ASPECT	PERCEPTION TRANSMISE PAR L'ŒIL SUR LA STRUCTURE GÉNÉRALE DE L'ALIMENT.
BOURGEONS DU GOÛT	RÉCEPTEURS SENSORIELS DES PAPILLES GUSTATIVES (SUR LA LANGUE).
DESCRIPTEUR	TERME PERMETTANT DE JUGER D'UN CARACTÈRE PERÇU.
FLAVEUR	ASSOCIATION DE L'ARÔME ET DE LA SAVEUR.
GOÛT	SENSATION TRANSMISE PAR LES PAPILLES GUSTATIVES DE LA LANGUE ET QUI PERMET DE DISCERNER LES SAVEURS PROPRES AUX ALIMENTS.
HÉDONISME	ATTITUDE RELATIVE AUX PLAISIRS DE LA TABLE (DU GREC HEDO : PLAISIR).
ODEUR	SENS TRANSMIS PAR LES VOIES NASALES EN "FLAIRANT" LES SUBSTANCES VOLATILES.
PERCEPTION	CAPACITÉ À PERCEVOIR LES SENS SUITE À UNE ANALYSE SENSORIELLE.
SAVEUR	PERCEPTION GUSTATIVE QUI DIFFÉRENCIE - PAR EXEMPLE - LE SEL DU SUCRE.
STIMULUS	TOUT CE QUI PEUT EXCITER UN RÉCEPTEUR (STIMULI AU PLURIEL).

