

LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

**Techniques et méthodes
pour la réalisation
de fiches techniques
de cuisine et de pâtisserie**

**Michel Grossmann
et
Alain Le franc**

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION – HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (Edition 2002) version complète
Techniques et préparations de base + Fiches techniques de fabrication
par *Michel Maincent*
 - LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (en deux volumes)
Tome 1 : les techniques et préparations de base
Tome 2 : les fiches techniques de fabrication - par *Michel Maincent*
 - CUISINE DE RÉFÉRENCE (Edition 1993 en un seul livre)
Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication
par *Michel Maincent*
 - TECHNOLOGIE CULINAIRE (tous niveaux) – Personnel, équipements, matériel, produits, hygiène et sécurité - par *Michel Maincent*
 - TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
Fiches techniques de fabrication - par *Michel Maincent*
- Édition en langue anglaise :*
- PRACTICAL KITCHEN WORK
The basic arts of cooking - par *M. Faraguna et M. Muschert*
 - LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE - par *Dominique Béhague*
 - MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE
en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève
(Fiches évaluation incluses) - par *M. Faraguna et M. Muschert*
 - MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP
Tome 1 - Versions Professeur et Elève - par *I. Saugeot, M. Strauss et M. Muschert*
 - MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP
Tome 2 - Versions Professeur et Elève - par *I. Saugeot, M. Strauss et M. Muschert*
 - CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE
Bac Techno hôtellerie Seconde
Bac Techno hôtellerie Première - par *Stéphane Ollivier*
 - SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : un savoir professionnel pour un service de qualité (mise à jour 2003)
Tome 2 : mise à jour 2002 - par *Christian Ferret*
 - TP RESTAURANT (tous niveaux) - par *Christian Ferret*
 - CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION
par *Christian Ferret et Jean-Michel Framery*
 - PRODUITS DE RESTAURANT
par *P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry*
 - TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages - par *T. Boulicot et D. Jeuffraut*
Tome 2 : Mise en place – Décoration - Service - par *Thierry Boulicot*
 - DICTIONNAIRE DE RESTAURANT - par *Bernard Galliot*
 - LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT (Edition 2005)
Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - par *Paul Brunet*
 - LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS (Edition 2004)
Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets - par *Paul Brunet*
 - VINS ET AUTRES BOISSONS (BEP-CAP) - par *Paul Brunet*
 - PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS
Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion
Par *Michel Cailhol et Bernard Grosselin*
 - PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE
GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année)
(Edition 2003) - par *Nicole Bach et Jean-Claude Oulé*
 - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par *M. N. Bontoux et F. Pierson*
 - GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale) + Corrigé
par *J.J. Cariou et M. Leurion*
 - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par *Florent Rey et J.J. Cariou* + Corrigé
 - CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
14 premiers cas + Corrigé
16 cas suivants + Corrigé - par *Florent Rey*
 - TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année)
en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP
par *Jean-Claude Oulé*
 - DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (avec mise à jour) - par *Renée Graglia*
 - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par *Renée Graglia*
 - DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par *Renée Graglia*
 - DROIT (BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année) par *J.J. Cariou et J.C. Oulé*
 - ÉCONOMIE ET DROIT (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde)
par *Renée Graglia et Jean-Luc Cordon*
 - ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par *Jean-Jacques Cariou et Florent Rey*
 - ÉCONOMIE D'ENTREPRISE (BTS Hôtellerie-Restauration) - par *J.P. Barret*
 - MATHÉMATIQUES - Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie par *C. Charrier*
 - DICTIONNAIRE DE MARKETING - par *J.J. Cariou*
 - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)
1^{ère} année + Corrigé - par *Corinne Van der Yeught*
 - MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)
2^{ème} année + Corrigé par *Corinne Van der Yeught*
 - L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE - Version professeur, version élève
par *Robert Bruzzese et Didier Tourreille*
 - HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (BTS Hôtellerie-Restauration
1^{ère} et 2^{ème} année) - par *Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche*

- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER
Bac. Techno. Hôtellerie Terminale en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Première en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Seconde en 2 ouvrages : version professeur, version élève
par *M. Hartbrot et B. Leproust*
- A SU SERVICIO - Bac Techno Première et Terminale - par *Michèle Covain Geliot*
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT (CAP-BEP 1^{ère} année)
en 2 ouvrages : version professeur, version élève + Corrigé
par *G. Czapiewski, M. C. Lefer et F. Mainot*
- L'ALLEMAND EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - par *Elisabeth Brikké*
- L'ESPAGNOL EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - par *Elisabeth Brikké*
- ANGLAIS BAC PRO Livret d'exercices + corrigé - par *Gilles Raguin*
- L'ANGLAIS EN 10 LECONS - restaurant (Edition 99) - en 3 ouvrages :
livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - par *Elisabeth Brikké*
- L'ANGLAIS EN 10 LECONS - cuisine (Edition 00) - en 3 ouvrages :
livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - par *Elisabeth Brikké*
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise - par *Dieudonné Zélé*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE (CAP-BEP)
Nutrition - Microbiologie - Règles d'hygiène - par *Dominique Brunet-Loiseau*
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - Besoins et rations alimentaires
Menus - Régimes simples - par *Dominique Brunet-Loiseau*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION
en 3 ouvrages : version professeur, version élève (fiches d'évaluation incluses)
Matrices pour transparents - par *M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT avec 7 fiches d'auto-évaluation
- en 3 ouvrages : version professeur, version élève. Matrices pour transparents
par *M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*
- NUTRITION - ALIMENTATION - 55 fiches techniques
(BEP carrières sanitaires et sociales) - par *Brigitte Rougier*
- TECHNOLOGIE : Equipement - entretien - alimentation - 51 fiches techniques
(BEP carrières sanitaires et sociales) + Corrigé - par *Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
- TECHNOLOGIE : Ergonomie- Qualité - Animation - Technologie des Produits
63 fiches (BEP carrières sanitaires et sociales)
par *M.F. Collombet et S. Goussé* + Corrigé
- SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO + Corrigé
par *B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault*
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS
Assiettes - Plats - Buffets froids - par *Jean-Pierre Lebland et Olivier Dugabelle*
- L'ART DES PRÉSENTATIONS - Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés - Pièces factices
- Techniques de décors - Canapés - par *J.P. Lebland*
- ANNALES Bac. Pro. Restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 - 1995
- ANNALES Bac. Pro. Restauration : sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999
- ANNALES Bac. Pro. Restauration sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002
- ANNALES BEP hôtellerie-restaur. / CAP cuisine - restaur. - hébergement : 1998
- ANNALES BTS hôtellerie-restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997 - 1998

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION – TOURISME

- DROIT DU TOURISME (BTS Tourisme-Loisirs) - par *Danièle Rubio-Ayache*
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES - par *Elisabeth Brikké*
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME - par *J.C. Dinety et E. Proust*
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX
par *M. Cogen-Vermesse, J.C. Dinety et E. Proust*
- LA FRANCE DES PATRIMOINES (BTS Tourisme) - par *J.C. Dinety, E. Proust, R. Rossi*

Collection BEP et CAP

LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP - TECHNOLOGIE CULINAIRE
par *Michel Maincent, Robert Labat et Richard Leman*
- BEP - TECHNOLOGIE RESTAURANT + CAHIER D'EXERCICES - par *Christian Ferret*
- BEP - ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE
+ Corrigé - Edition mise à jour - par *Christiane Balanger*
- BEP - SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé - par *Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
- CAP - TECHNOLOGIE CULINAIRE - par *Michel Maincent, Robert Labat, Richard Leman*

Collection CAP RESTAURANT - CUISINE - SERVICES HÔTELIERS

FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP – RESTAURANT 1^{ère} année et 2^{ème} année - Version Professeur - Version Elève
par *Jean-François Augez-Sartral*
- CAP - SERVICES HÔTELIERS 1^{ère} année et 2^{ème} année - Version Professeur – Version Elève
par *Jean-François Augez-Sartral*
- CAP - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé - par *Christiane Balanger*

Collection BEP et CAP RESTAURANT - CUISINE

LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par *Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson*
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES RESTAURANT - par *Olivier Sapelkine*
- CAP - CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par *Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson*
- CAP - SCIENCES APPLIQUÉES - Alimentation - Hygiène - Équipements + Corrigé
par *M.F. Jan, D. Legrand*

La restauration hors foyer est devenue un véritable phénomène de société de notre temps.

Chaque jour, des milliers de repas sont servis en restauration collective à des consommateurs aux attentes multiples et aux exigences gastronomiques toujours plus affirmées.

Par ailleurs, au sein de cette restauration collective, la restauration scolaire a une place particulière. Elle a pour mission première de satisfaire les besoins nutritionnels des jeunes. Cette préoccupation majeure ne saurait lui faire oublier son rôle éducatif et sa lourde responsabilité dans l'évolution des comportements alimentaires et principalement dans le domaine de la culture du goût.

Pour répondre à ces exigences et en même temps s'adapter à des contextes variés et contraignants liés à la restauration collective (budget, exigences de qualités organoleptique et hygiénique toujours plus grandes, sophistication des matériels de cuisson et des produits alimentaires, etc.), il n'est donc plus possible, au chef de cuisine, d'agir selon sa propre inspiration ou volonté sans s'exposer à des inégalités dans le résultat de sa prestation et à des perturbations dans le fonctionnement de sa cuisine.

Face à la complexité de la tâche, une méthodologie s'impose donc.

Une référence sous forme de fiche technique, prenant en compte les différents paramètres lors de la mise en œuvre de chaque recette, tels que, la quantité des denrées, le matériel à utiliser, la température et le temps de cuisson, la technique culinaire et les modes opératoires, devient indispensable pour rationaliser la production, faciliter le travail et améliorer la qualité de la prestation.

Avec ce recueil de fiches techniques, nous avons tenté de répondre à un double objectif, d'une part, d'apporter des réponses aux difficultés que les chefs de cuisine rencontrent, et d'autre part, de fournir un support pédagogique aux formateurs .

Facile à compiler, ce recueil est composé d'un inventaire exhaustif de recettes inspirées des recettes dites traditionnelles, parfois réinventées par nos soins.

Ces recettes facilitent la tâche de l'utilisateur, en lui indiquant l'ordre chronologique dans lequel devra s'effectuer l'ensemble des tâches, la quantité et la nature des ingrédients à employer. Toutefois la rigueur ne doit pas faire obstacle à l'imagination personnelle et nous souhaitons que les cuisiniers s'approprient ces recettes en leur apportant une touche personnelle, à condition bien sûr, que les modifications apportées soient enregistrées, effectuées en toute connaissance de cause et non pas par hasard.

Elles sont adaptées à de nouveaux savoir-faire et intègrent l'utilisation de produits élaborés industriellement, en préservant toutefois la quintessence de la cuisine traditionnelle.

Elles peuvent paraître surprenantes pour un professionnel de la cuisine classique, mais elles s'adressent particulièrement aux acteurs de la restauration collective évoluant dans un contexte professionnel spécifique. Elles appréhendent la cuisine d'une autre manière et impliquent un élargissement des compétences traditionnelles et, de ce fait, témoignent de la véritable identité professionnelle du cuisinier de la restauration collective.

Grâce à ces effets convergents, nous espérons que ce recueil sera à la hauteur de ses ambitions et par ailleurs qu'il aidera à la valorisation du métier de cuisinier dans le contexte particulier de la restauration collective et à l'heure de la banalisation du goût, contribuera à développer une sensibilité gustative.

Michel Grossmann

*Technicien supérieur de l'Education Nationale
Conseiller technique en restauration et
Responsable de l'axe de formation cuisine au C.A.F.A.
du Rectorat de l'Académie de Créteil de 1981 à 2004*

Alain Le franc

*Maître ouvrier principal à l'Education Nationale
Formateur au C.A.F.A. du Rectorat de l'Académie de Créteil
Responsable de l'axe de formation cuisine au C.A.F.A.
depuis 2004*



La cuisine change, quoi qu'on dise, quoi qu'on fasse : pourquoi utiliser un petit fouet de cuisine, manuel, comme au Moyen-Age, quand la loi française limite le temps de travail à une quarantaine d'heures par semaine ? Pourquoi même utiliser un fouet, quand on ne prépare plus pour un foyer, mais pour mille personnes ? Pourquoi continuer à utiliser du gaz, qui gaspille les réserves de combustible fossile ? Pourquoi...

Que la cuisine change est-il terrible ? Il faut avoir la mémoire bien courte pour le croire, car la lecture des livres de cuisine du passé montre que la cuisine a toujours beaucoup changé ! Chaque époque a apporté son lot d'innovations, son lot de changements, et chaque époque que nous avons devant nous fera de même. Il y aura du bon, il y aura du mauvais, et c'est le travail patient d'individus éclairés qui permettra d'éviter le mauvais, et de conserver le meilleur. Par exemple, la sauce mayonnaise, notre célèbre sauce mayonnaise, n'existait pas dans le *Viandier*, publié au début du XIVe siècle. Des cuisiniers l'ont découverte (plutôt qu'inventée, en l'absence des outils intellectuels permettant de le faire), et nous en avons hérité. De même pour la cuisine au gaz, qui n'est apparue que vers le début du XXe siècle («gaz à tous les étages», disent les plaques sur les vieux immeubles). Chaque fois, le combat a fait rage. Par exemple, l'introduction du gaz, qui évitait de monter dans des appartements sans ascenseur de lourds sacs de charbon, s'est accompagnée d'une guerre culinaire (oubliée ou méconnue) à propos du rôtissage : les anciens maintenaient que l'on ne devait pas nommer «rôtissage» le procédé qui consiste à rôtir au four, parce que l'état de surface (la «croûte») n'est pas le même que quand on rôtit au feu (ce qui est vrai).

Aujourd'hui, c'est l'introduction de nouveaux outils, de nouveaux ingrédients, de nouvelles méthodes qui fait l'objet de discussions passionnées : les siphons, pour faire des mousses, les alginates pour faire des gels, l'azote liquide pour faire des glaces et des sorbets... Oui, c'est quelque chose de certain : la cuisine d'antan ne reviendra pas, et elle sera chassée par les innovations de notre temps. Oui, les sauces mayonnaises faites au robot n'ont pas la même consistance (et donc le même goût) que les sauces mayonnaises faites à la cuillère en bois, parce que les gouttelettes d'huile n'ont pas la même taille selon les deux façons. Oui, nos quenelles changent quand nous les faisons au robot et non au tamis. Oui, nos rôtis changent avec les nouveaux fours. Oui, tout change.

Parce que tout change, il faut que les manuels d'enseignement changent aussi, qu'ils intègrent les données actuelles, sous peine de faire figure d'anachronismes critiquables. En cuisine collective comme en cuisine de restaurant, comme aussi en cuisine domestique, tout change, et ceux qui se destinent à un métier parmi les plus beaux (j'explique pourquoi plus loin) doivent disposer des outils intellectuels de leur temps.

Les équipements :

D'outils manuels aussi ! Jadis, le travail se faisait à la force musculaire, et les êtres humains mouraient jeunes, à la tâche, usés. La presse hydraulique a remplacé le forgeron dès la révolution industrielle, le tracteur a remplacé la charrue, le motoculteur a remplacé la bêche... En cuisine, aussi, le robot s'est imposé, libérant le cuisinier. Les marmites de plusieurs centaines de litres sont en acier inoxydable, sur roulettes, et les systèmes de nettoyage ne cessent de se perfectionner. La cuisine collective n'est plus un travail de force, et les femmes peuvent rejoindre les hommes dans les cuisines.

Mieux encore, on sent venir une époque où la cuisine collective se prépare rationnellement (pour la partie technique), avec des outils appropriés à des fonctions, selon des critères hygiéniques qui garantissent aux consommateurs de ne pas subir la présence toujours menaçante de micro-organismes pathogènes. Il faut le redire : le mangeur met sa vie entre les mains du cuisinier, chaque fois qu'il consomme un plat préparé pour lui. La cuisine est un acte fondamental, parce qu'il satisfait l'un des besoins les plus essentiels de la vie, mais aussi parce qu'il entretient des relations fondamentales avec la santé.

Aliment-santé : le mot est affiché dans tous les documents, dans toutes les régions ! A juste titre : s'il n'est pas exact que « nous sommes ce que nous mangeons » (nous ne sommes pas un poulet parce que nous mangeons du poulet), il reste juste que nous devons consommer des aliments qui satisfont tous les besoins du corps (nutriments, vitamines...), et de l'esprit. Il faut clamer que nous mangeons surtout de la culture : l'Alsacien mange le munster, à l'odeur puissante, qui rebute le Chinois, mais ce dernier aimera manger du durian, dont l'odeur rebute l'Alsacien. Cuisiner, c'est donc une affaire de culture, et pas seulement de technique. J'invite tous les cuisiniers à penser à ce qu'ils cuisinent, et pas seulement à comment ils cuisinent (je sais que la réflexion a souvent lieu).

L'un des plus beaux métiers :

Arrivons-en maintenant à la question du métier. Un métier, c'est un ensemble de compétences. Quelles sont celles du cuisinier ? Certaines sont décrites dans les « référentiels » : ce sont des compétences techniques, faciles à acquérir, par la pratique et la réflexion. D'autres, plus importantes, ne figurent pas dans de tels documents, mais mériteraient des réflexions importantes (en cours).

Par exemple, pourquoi cuire du lapin avec du vin blanc et de l'ail, plutôt qu'avec de la framboise et du poivre ? Pourquoi servir les salades avec une vinaigrette plutôt qu'avec une béarnaise ? Pourquoi servir les choucroutes avec de la charcuterie plutôt qu'avec des crevettes ou des épinards ? Pourquoi manger le fromage avec du pain plutôt qu'avec de la brioche ? Pourquoi... Toutes ces questions sont de nature « artistique ». Il n'est pas question de réussite technique (un soufflé au fromage monte de la même façon qu'il soit au comté ou au roquefort), mais de préférence, de bon, c'est-à-dire de beau à manger.

A ce propos, faisons un petit détour pour évoquer les œuvres en sucre filé, tiré, les festons de feuilletage, la glace royale en décoration... Ne s'agit-il pas là, plutôt, de sculpture ? L'art culinaire, qui doit se préoccuper du beau à manger, du goût des aliments, ne se dévoie-t-il pas en invitant les cuisiniers à cultiver ces « décorations » ? Non, évidemment : une pièce bien montée, bien construite, est « meilleure » que la même pièce négligemment produite. Pourquoi ? Parce que la construction est une sorte d'affichage : elle dit au mangeur que l'on s'est préoccupé de lui, que l'on a cherché à lui donner du bonheur. Voilà pourquoi je répète que la cuisine, c'est d'abord de l'amour, ensuite de l'art, et enfin seulement de la technique. Oui, le métier de cuisiner est merveilleux, parce que le cuisinier doit d'abord donner de l'amour à ses hôtes. Et c'est quand il les aime qu'il prend soin de construire des œuvres d'art (culinaires). Et c'est quand il les aime que la technique s'impose tout naturellement. Ne mettons pas la charrue avant les bœufs. Je vous invite à toujours poser la question du « pourquoi fais-je ce geste ? », qui vous conduira à penser que le métier de cuisinier est merveilleux. Oui, la cuisine est merveilleuse, si elle est amour, art et technique.

Hervé This

Groupe INRA de Gastronomie moléculaire

Laboratoire de chimie des interactions moléculaires, Collège de France,

et Laboratoire de Chimie analytique, Institut national agronomique Paris-Grignon.



La restauration collective est souvent associée par les collégiens et les lycéens à l'univers contraignant et rigide du travail scolaire dont elle est souvent le bouc émissaire.

Cependant «la cantine» joue un rôle important dans la diffusion d'un modèle social et culturel, c'est autour de la table, lors du partage du repas que l'on acquiert souvent les bases de la convivialité, de l'amitié et de la tolérance ; c'est aussi autour de la table que se prennent les nouvelles habitudes alimentaires, que se font la découverte de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel.

MM. M. Grossmann et A. Le franc nous prouvent avec cet ouvrage que la cuisine de collectivité en gestion directe n'est pas synonyme d'uniformité dépourvue d'originalité ; au contraire, les auteurs nous démontrent qu'avec quelques tours de main et savoir-faire, il est toujours possible de réaliser, et, avec un budget maîtrisé, un grand nombre de recettes pour un nombre important de convives.

Chaque fiche technique de fabrication indique, entre autres, le matériel de cuisson utilisé, les températures et les durées de cuisson.

Cet ouvrage propose certes des «grands classiques» de la restauration commerciale adaptés à la fabrication en grande quantité et au matériel de collectivité mais aussi, de nombreuses spécialités régionales et ethniques permettant la réalisation de nombreuses animations.

Donner une âme à la restauration collective, personnaliser ses productions en évitant la standardisation, respecter la tradition, s'adapter aux nouvelles présentations commerciales des produits et aux techniques actuelles, appliquer scrupuleusement les diverses réglementations en matière d'hygiène et initier les jeunes convives à des saveurs authentiques, voilà en résumé ce que ces deux auteurs professionnels de la restauration collective réussissent à nous inculquer au travers de leur ouvrage.

Michel Maincent-Morel



Remerciements

Nous profitons de cette occasion particulière pour exprimer toute notre gratitude à la Direction de la Société Nestlé Food Services qui s'est toujours investie à nos côtés en soutenant pendant de longues années de collaboration, nos efforts et nos initiatives dans la formation de nos collègues cuisiniers. L'aide financière et technique qu'elle nous a apportée pour la réalisation de l'iconographie de ce livre, consacré à la restauration collective, prouve son attachement à la tradition et au maintien des valeurs culinaires. Nous exprimons également toute notre gratitude à son Equipe pour les conseils qu'elles nous a prodigués concernant l'utilisation de la gamme de leurs produits.

Nous tenons à remercier la société Davigel pour la fourniture des produits utilisés.

Nous remercions l'Equipe photographique de Jean-Marc Péchart et de Mlle Geneviève Péron, styliste qui a su restituer la pureté des volumes et l'authenticité des produits par leurs prouesses techniques.

Nos remerciements vont aussi à nos amis Michel Maincent et Hervé This qui nous ont fait un grand honneur en préfaçant notre livre. Nous désirons leur exprimer ici notre vive reconnaissance.

Nos remerciements chaleureux vont à ceux qui nous ont suivis et encouragés dans cette aventure et qui nous ont apporté leur aide dans des domaines différents.

Les Auteurs

Nos fiches techniques, outre le fait qu'elles rationalisent le travail, améliorent la productivité et la qualité de la prestation en utilisant toutes les ressources qu'apporte le nouveau matériel comme par exemple les bacs Gastronormes qui servent aussi bien à la production, à la préparation, à la cuisson qu'au service.

Il convient donc de dresser une liste des appareils et du matériel utilisés dans nos fiches techniques, en faisant apparaître leur identité et leurs caractéristiques.

LE FOUR MIXTE

Indispensable dans une cuisine, l'utilisation d'un four mixte avec ses trois types de cuisson, qui permet de combiner la cuisson à chaleur sèche par air pulsé et par la vapeur pour obtenir de meilleurs résultats, entraîne des avantages par des gains de temps et la réduction des manutentions, avec des cuissons plus rapides et sur plusieurs niveaux.

Si le four par air pulsé et convecté permet des cuissons dans une chaleur sèche répartie uniformément à l'intérieur du four, la cuisson vapeur permet des cuissons sans mouillement en bacs perforés d'aliments plus délicats comme les poissons ou les légumes verts surgelés. La cuisson mixte améliore le moelleux de certains produits et limite la perte en poids.

Nous recommandons l'utilisation d'un bac non perforé dans la partie inférieure de l'échelle de cuisson pour la récupération des exsudats ou des graisses de cuissons impropres à la consommation, mais aussi parfois pour la récupération des apports aromatiques qui serviront à la confection des sauces. L'utilisation d'une **sonde de cuisson** est indispensable pour la surveillance de la température interne du produit qui, d'une part, indique l'évolution et le niveau de la cuisson et d'autre part, donne des indications sur l'assainissement du produit à cœur par l'action même de cuisson.

LES BACS, GRILLES ET PLAQUES À PÂTISSERIE GASTRONORME (GN)

Les bacs le plus utilisés par nos fiches techniques sont les suivants :

- Bac GN 2/1 H 250 (530 x 650 mm) en polycarbonate muni ou pas de grille égouttoir. récipient utilisé pour les marinades, la décongélation, le débarrassage et le stockage au froid et après déconditionnement.
- Bac GN 1/1 H 250 (530 x 325 mm) en polycarbonate. Même utilisation que ci-dessus.

- Bac GN 1/2 H 200 (265 x 325 mm) en acier inoxydable. Récipient utilisé pour le stockage et le maintien au chaud des sauces.
- Bac GN 1/ H 65 (530 x 325) en acier inoxydable. Récipient utilisé pour les cuissons et le service des viandes et des légumes, des poissons en sauce, des gratins de légumes, des préparations pâtisseries.
- Bac GN 1/1 H 100 (530 x 325) en acier inoxydable. Même utilisation que ci-dessus.
- Bac GN 1/1 H 100 (530 x 325) perforé en acier inoxydable. Récipient utilisé pour la cuisson à la vapeur des légumes surgelés, pour l'égouttage.
- Bac GN 1/1 H 25 et 35 (530 x 325) perforé en acier inoxydable. Récipient utilisé pour la cuisson à la vapeur des poissons, des tartes en chaleur sèche.
- Grille GN 1/1, utilisée pour le débarrassage des pâtisseries, la cuisson des viandes piécées et entières et des volailles rôties.
- Plaque à pâtisserie GN 1/1 perforée ou non, utilisée pour la cuisson des pâtisseries diverses et des entrées pâtisseries (pizza, pissaladière etc.).

LE CHARIOT D'ENFOURNEMENT

Le chariot ou échelle de cuisson permet d'étager un maximum de bacs et de plaques pâtisseries GN sur ses rails, pour leur stockage en attente de cuisson et leur enfournement rapide.

LE MATÉRIEL DE PÂTISSERIE

Les plaques et grilles à pâtisserie aux normes européennes (60 x 40) sont utilisées dans nos fiches techniques.

LE MIXEUR

Le mixeur grâce à sa vitesse réduit les légumes en purée. Dans nos fiches techniques il est utilisé pour l'émulsion et le foisonnement des sauces. Il allège la texture des sauces et les rend onctueuses. Il évite de passer les sauces au chinois.

Avertissement sur les mesures d'hygiène

Au cours de la réalisation d'une préparation culinaire ou pâtisseries, certaines étapes ont une importance particulière dans la maîtrise de la salubrité des produits alimentaires.

Dans l'énoncé de nos fiches techniques de fabrication, lors du déroulement chronologique de leur mise en œuvre, il est fait référence aux mesures de contrôle et de surveillance liées aux différentes opérations qu'impose une démarche qualité du type HACCP.

Pour en faciliter l'application, un bref rappel des mesures à prendre, élaborées dans un esprit pragmatique, précise les points essentiels à respecter.

LES PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT

Lors d'une même période de fabrication, depuis le déstockage jusqu'au service, peuvent se succéder des tâches nécessitant des manipulations de produits de niveaux sanitaires différents. En passant d'une phase à l'autre le personnel peut être le vecteur de contaminations diverses.

Le personnel doit donc être informé sur les règles d'hygiène essentielles à respecter et le comportement à tenir à chaque étape, par l'existence de procédures et d'instructions de travail.

• *Déconditionnement*

- Organiser le travail dans l'espace ou dans le temps, selon le principe de la marche en avant.
- Veiller à la propreté des ustensiles employés, des locaux, de la tenue et des mains.
- Contrôler l'intégrité de l'emballage, du produit et l'estampille de salubrité (garder l'identité du produit jusqu'à la date de sa consommation).
- Déconditionner les produits au fur et à mesure des besoins.
- Se laver les mains après ce type d'opération.
- Ne pas mettre le produit au contact de l'extérieur de l'emballage.
- Transférer les marchandises dépourvues d'emballage dans les locaux de traitement, au besoin protégées par des récipients hygiéniquement propres.
- Filmer, identifier (date de déconditionnement + estampille de salubrité) et réfrigérer les produits non traités dans l'immédiat.
- Pour le déconditionnement des produits appertisés, décontaminer la boîte et veiller spécialement à la propreté de l'ouvre-boîte et de son poinçon.

- Pour le déconditionnement des produits sous vide, décontaminer les poches en les immergeant dans un bain bactéricide ou en les aspergeant de produit désinfectant. Respecter le temps d'action du produit désinfectant. Rincer.
- Respecter le plan de nettoyage et de désinfection à la fin du déconditionnement.

• *Stockage au froid positif et négatif*

- Contrôler et relever régulièrement les températures des enceintes frigorifiques.
- Utiliser la chambre froide correspondant au type du produit et au degré de température nécessaire.
- Stocker les produits protégés par des récipients fermés ou par un film alimentaire.
- Indiquer l'identité du produit sur son emballage de protection (date de stockage, de décongélation, de déconditionnement, de mise en marinade, D.L.C., et étiquetage du produit).
- Respecter les zones de rangement pour éviter les contaminations croisées.
- Gérer l'ouverture des portes afin de maintenir une température constante et d'éviter la formation de givre.
- Ne rien déposer à même le sol.

• *Pré-élaboration des végétaux*

- Respecter le circuit des denrées.
- Vérifier l'état de fraîcheur des denrées et les D.L.C. pour les végétaux conservés en IV et Ve gamme.
- Respecter l'hygiène du secteur, des matériels et des mains.
- Éliminer les emballages, les enveloppes de protection et les déchets en respectant le circuit.
- Peler, éplucher ou tailler les végétaux et les laver une première fois à grande eau.
- Désinfecter les végétaux en les immergeant dans de l'eau additionnée de produit désinfectant.
- Rincer au moins 3 fois de suite après la désinfection.
- Égoutter et protéger les denrées dans des récipients en attente d'utilisation.
- Stocker au froid en attente d'utilisation.
- Respecter le plan de nettoyage et de désinfection à la fin des opérations.

• *Décongélation*

- Effectuer la décongélation dans une enceinte réfrigérée à une température située entre 0 et 3 °C.
- Vérifier et conserver les références du produit (D.L.C., n° du lot, estampille de salubrité).
- Noter le jour de la mise en décongélation.

Avertissement sur les mesures d'hygiène (suite)

- Protéger des contaminations les produits en cours de décongélation, par une protection (bac muni d'un couvercle, film alimentaire).
- Isoler le produit de son exsudat.
- L'utilisation du produit ne doit pas excéder 4 jours de durée de vie y compris le jour de la mise en décongélation.

• *La cuisson et la fin de cuisson*

- Le barème des cuissons est défini en fonction des caractères organoleptiques souhaités du produit.
- Veiller à rapprocher le plus possible la phase de cuisson de la consommation.
- Limiter la phase d'attente à température ambiante aux produits à cuire, avant la cuisson.
- Respecter la température et le temps qu'indique le barème de cuisson pour permettre l'assainissement du produit.
- Contrôler, noter et consigner la température à cœur du produit en fin de cuisson.
- Indiquer l'heure et la date de la fin de la cuisson.

• *Stockage au chaud des plats cuisinés en attente de consommation*

- Quelle que soit la destination du produit cuit (consommation directe, conditionnement à chaud en vue d'un transport ou d'un refroidissement, maintien au chaud avant consommation, etc.), aucune attente ne doit intervenir entre la fin de cuisson du produit et la mise en œuvre de l'étape supérieure.
- Dès la cuisson terminée, les produits devant être consommés chauds doivent être maintenus à une température minimale de + 63 °C jusqu'à la distribution.
- Prévoir un équipement de maintien au chaud avec un volume de stockage suffisant.
- Amener l'enceinte à la température de + 80 °C avant son utilisation.
- Contrôler et noter la température de l'appareil avant son utilisation.

• *Stockage des préparations froides en attente de consommation*

- Prévoir un équipement de maintien au froid avec un volume de stockage suffisant.
- Veiller à l'hygiène de l'enceinte.
- Amener l'enceinte à la température de + 3 °C avant son utilisation.
- Contrôler et inscrire la température de l'appareil avant son utilisation.
- Contrôler par sondage la température du produit en cours de stockage. Au besoin refroidir et

amener le produit à une température favorable à l'aide de la cellule de refroidissement.

• *Refroidissement rapide*

- L'objectif du refroidissement rapide est de limiter la durée du passage d'un produit dans des plages de température favorables à la multiplication microbienne (+ 10 / + 63 °C en moins de 2 heures).
- Le refroidissement rapide peut également s'appliquer à des préparations froides préparées à température ambiante.
- Protéger le produit à refroidir lors de son transfert du lieu de la cuisson à celui du refroidissement.
- Disposer la sonde désinfectée au cœur du produit. Régler l'appareil pour sa mise en action.
- Refroidir le produit immédiatement après sa cuisson sans phase d'attente, en passant d'une température égale ou supérieure à + 63 °C à une température égale ou inférieure à + 10 °C.
- À la sortie de la cellule de refroidissement protéger le produit (film alimentaire ou couvercle).
- Étiqueter le produit en mentionnant sa dénomination, la date et l'heure de sa fabrication.
- Stocker et le maintenir en chambre froide à une température égale ou inférieure à + 3 °C.
- Enregistrer toutes les informations demandées sur la fiche de surveillance de refroidissement.

• *Dressage et service*

- Rapprocher le dressage le plus possible du service.
- Le personnel de service est soumis aux mêmes règles d'hygiène que le personnel de production.
- Maintenir les plats chauds à la température de + 63 °C durant tout le service.
- Maintenir les préparations froides à la température de + 3 °C ou à + 10 °C maximum moins de 2 h.

Tableau des concordances des poids et des mesures

La référence prise pour la mesure des épices est une petite cuillère légèrement bombée

Poivre noir moulu	2,5 g
Graines de cumin	1,4 g
Cumin moulu	3 g
Poudre de curry	3 g
Poudre de Colombo	2,5 g
Gingembre moulu	1,6 g
Graines de coriandre	2 g
Paprika	2 g
Poivre de setchouan	0,9 g
Cannelle moulue	2 g
Piment moulu	1,6 g
Graines de cardamome	1,3 g
Cardamome moulue	1,8 g
Sel fin	5,5 g
Muscade moulue	2,5 g
5 épices	1,5 g

La référence prise pour la mesure des produits est une cuillère à soupe légèrement bombée

Moutarde	20 g
Miel	30 g
Farine	15 g
Herbes de Provence	4 g
Gros sel	20 g
Sucre semoule	16 g
Fécule de pomme de terre	10 g
Maïzéna	12 g
5 épices	5 g
Roux déshydraté	10 g

Équivalence des œufs en poids et volume

1 blanc d'œuf	30 g
1 jaune d'œuf	20 g
1 œuf moyen	50 g
1 litre de blancs d'œufs	32 blancs
1 litre de jaunes d'œufs	48 jaunes
1 litre d'œufs	20/22 œufs
1 kg de blancs d'œufs	32 blancs
1 kg de jaunes d'œufs	50 jaunes
1 kg d'œufs	50 œufs



Le cuisinier dispose désormais d'une gamme de produits alimentaires élaborés par l'industrie agroalimentaire, prête à l'emploi, qui lui offre une qualité constante, une sécurité alimentaire, la décharge des tâches subalternes et répétitives lui facilitant ainsi la mise en œuvre d'une production culinaire personnalisée.

Nous avons souhaité apporter des informations sur les principaux produits entrant dans la composition des recettes de nos fiches techniques et quelques précisions sur leur utilisation.

LES FONDS DE SAUCES ET BASES CULINAIRES

• *Les fonds de cuisson non liés*

- Les fonds de sauce de base non liés, tels que, le fond blanc de volaille et de veau, le fond brun clair et le fumet de poisson, le fumet de crustacés sont utilisés pour le mouillement des viandes, des poissons et des légumes, le déglacage des sautés et poêlés et l'élaboration des sauces.

• *Les fonds liés*

- Les fonds de sauce liés, tels que, le fond brun lié demi-glace, le jus de veau lié, sont utilisés comme base de cuisson pour les viandes et légumes, pour la confection de certains jus et fonds de poêlage et l'élaboration des sauces.

• *Les jus de viande pour rôtis*

- Les jus de viande d'agneau, de bœuf, de canard, de poulet et de porc sont utilisés pour le déglacage des bacs de cuisson des viandes, la préparation des jus d'accompagnement et parfois pour renforcer les fonds de mouillement.

• *Les concentrés de viande et de poisson*

- Les concentrés ou glace apportent une note puissante de viande, de volaille, de poisson ou de crustacés aux différentes préparations, aux fonds de cuisson, aux sauces et aux soupes de poisson.

• *Les marquages vapeur*

- Les marquages vapeur associés à la cuisson vapeur permettent d'obtenir des viandes marquées restant tendres et juteuses.

• *La duxelles*

- Préparation à base de champignons déshydratés. Idéale pour les farces.

• *Les roux déshydratés*

- Les roux blancs et bruns permettent une liaison instantanée des sauces et la mise au point de la consistance des sauces, des fonds de braisage et des sautés en sauce.

• *Les gélifiants*

- Dans certaines préparations pâtisseries nous avons utilisé des gélifiants tels que la feuille de gélatine ou la poudre d'agar-agar. La poudre d'agar-agar est issue d'une algue alimentaire. Elle se dissout dans un liquide chaud à + 80 °C et se coagule vers + 25 °C. Elle a un pouvoir gélifiant 7 fois supérieur à la gélatine animale. Elle répond aux problèmes d'une clientèle ne consommant pas de produits à base de porc. Environ 4 grammes de poudre sont nécessaires pour gélifier 1 litre de préparation. En vente dans les magasins de diététique.

• *Les jus de fruits*

- Nous préconisons d'utiliser des jus de fruits pré-élaborés pour les préparations pâtisseries et culinaires.

• *Le citron / l'acide ascorbique*

- En ce qui concerne le citron, il donne une note agréablement acidulée à certaines sauces, mais lorsqu'il est employé pour éviter l'oxydation de certains fruits et légumes cette note acidulée devient désagréable au palais. En utilisant l'acide ascorbique (E300) pour empêcher de noircir vous éviterez cet inconvénient. Se trouve en pharmacie sous forme de poudre.

• *Les assaisonnements*

- Les aromates, les épices et condiments sont les incontournables de la cuisine. Sous des formes les plus variées : émincée, hachée, ciselée, etc., et sous des modes de traitement divers : lyophilisé, en pâte, surgelé, déshydraté, etc., faciles d'emploi, ils sont toujours à la disposition du cuisinier. Ces produits gardent un maximum de leurs saveurs d'origine.

LES LÉGUMES

Principalement pour des raisons de coût, de main-d'œuvre et d'hygiène les légumes à l'état brut disparaissent progressivement de l'environnement des cuisines pour être remplacés par les légumes surgelés ou de la quatrième gamme. Une gamme complète de légumes taillés, précuits et prêts à l'emploi sont à la disposition des cuisiniers.

Tableau indicateur de la cuisson des légumes

Dénomination du produit	Charge par bac GN	Bac GN utilisé	Temps de cuisson	Cuisson
Brocoli surgelé	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	13 à 15 mn	Four vapeur préchauffé
Carotte rondelle surgelée	5 kg	GN 1// H 100 perforé	15 mn	Four vapeur préchauffé
Céleri-rave frais en cube de 20 x 20	8 kg	GN 1/1 H 100 perforé	30 mn	Four vapeur préchauffé
Chou vert frais	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	35 mn	Four vapeur préchauffé
Chou Bruxelles surgelé	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	15 mn	Four vapeur préchauffé
Chou-fleur surgelé	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	15 à 20 mn	Four vapeur préchauffé
Cœur de blé	5 kg		5 mn	Marmite. Cuisson à l'anglaise
Courgette rondelle surgelée	4 kg	GN 1/1 H 65 perforé	20 mn	Four vapeur préchauffé
Endive fraîche	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	50 mn	Four vapeur préchauffé
Epinards en branches surgelés	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	45 mn	Four vapeur préchauffé
Fenouil frais	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	50 mn	Four vapeur préchauffé
Fond d'artichaut surgelé	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	30 mn	Four vapeur préchauffé
Haricot plat surgelé	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	40 mn	Four vapeur préchauffé
Haricot vert surgelé	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	30 mn	Four vapeur préchauffé
Macédoine de légumes surgelée	7 kg	GN 1/1 H 100 perforé	30 mn	Four vapeur préchauffé
Navet en cubes frais 20 x 20	8 kg	GN 1/1 H 100 perforé	15 mn	Four vapeur préchauffé
Petit oignon grelot surgelé - glacé à brun -	4 kg	GN 1/1 H 45	25 mn	Chaleur sèche + 175 °C
Petits pois surgelés	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	30 mn	Four vapeur préchauffé
Poireau surgelé	4 kg	GN 1/1 H 65 perforé	40 mn	Four vapeur préchauffé
Pomme de terre entière grosse avec peau	5 kg	GN 1/1 H 100 perforé	50 mn	Chaleur mixte + 180 °C
Pomme de terre fraîche en cubes 20 x 20	4 kg	GN 1/1 H 65 perforé	15 à 20 mn	Four vapeur préchauffé
Pomme de terre ronde fraîche ronde	6 kg	GN 1/1 H 100 perforé	20 mn	Four vapeur préchauffé
Riz pilaf	2,5 kg	GN 1/1 H 100	45 mn	Chaleur mixte + 175 °C



- **Fiches techniques :**

Les quantités des ingrédients indiquées dans les fiches techniques de fabrication, peuvent être modifiées en fonction du public.

- **Utilisation des œufs :**

Pour certaines préparations pâtisseries, l'utilisation des œufs ne présente pas spécialement de danger, mais toutefois, nous préconisons l'emploi d'œufs pasteurisés.

- **Hydratation des pâtes :**

La quantité de liquide (eau, lait, œuf) indiquée pour l'hydratation des pâtes lors de leur confection, peut varier plus ou moins selon la qualité de la farine due à sa teneur en gluten. Lors de la phase ultime de l'hydratation, veiller à ajouter la quantité de liquide en fonction des besoins.

- **Singer :**

Pour singer les sautés en sauce, daubes, estouffades..., il est recommandé de torrifier préalablement la farine quelques instants au four.

- **Bouquet garni :**

L'emploi de fonds initialement aromatisés et d'aromates déshydratés, soustrait parfois le bouquet garni des recettes.

- **Garniture aromatique :**

L'emploi de fonds initialement aromatisés que l'on peut corser à souhait, évite parfois l'utilisation de garnitures aromatiques.

- **Tamponnage :**

Pour certaines préparations culinaires et pâtisseries, le filmage remplace avantageusement le tamponnage.

- **Techniques de cuisson :**

Deux techniques de cuisson sont proposées : l'une en sauteuse et l'autre au four. La cuisson au four en bacs GN permet une méthode de travail plus rationnelle. Cette méthode évite les manipulations superflues, occasionne un gain de temps et offre une sécurité alimentaire plus grande.

- **Contrôle des cuissons :**

La thermosonde permet de contrôler la cuisson des aliments avec précision.

Les degrés de température indiqués peuvent varier en fonction des habitudes alimentaires.

Le contrôle des courbes de température répond aussi aux exigences de la démarche HACCP.

- **Mixage des sauces :**

L'utilisation du mixeur pour la finition des sauces, évite parfois de passer au chinois les fonds de sauce. Les légumes de la garniture aromatique incorporés à la sauce lors du mixage, complète la liaison.

Le mixer homogénéise les éléments composant la sauce, fluidifie légèrement la texture de la sauce, et lui donne une certaine onctuosité.

- **Le rissolage des viandes :**

Le saisissement de la viande au four évite un rissolage fastidieux.

Pour les estouffades, ragoûts et daubes, le marinage (la veille en bac GN) des morceaux de viande dans un fond de marinade composé de tous les éléments de la cuisson cuits directement en l'état, dispense du rissolage sans altérer la qualité de la préparation.

Répertoire des recettes

LES ENTRÉES

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS	P. 17 à 69
Caviar d'aubergine	Fiche N° 1
Chiquetaïlle de morue à l'avocat	Fiche N° 2
Crème de pois chiches au sésame	Fiche N° 3
Fromage frais aux herbes	Fiche N° 4
Guacamole	Fiche N° 5
Légumes à la grecque	Fiche N° 6
Melon glacé aux fruits rouges	Fiche N° 7
Mesclun d'automne	Fiche N° 8
Piémontaise de cucurbitacées au jambon fumé	Fiche N° 9
Rillettes de saumon à l'aneth	Fiche N° 10
Salade Coleslaw	Fiche N° 11
Salade de witloof et châtaignes à l'effeuillage de haddock	Fiche N° 12
Taboulé libanais	Fiche N° 13
Tarama	Fiche N° 14
Thon à la catalane	Fiche N° 15
Tomate et mozzarella parfumées au basilic	Fiche N° 16
Concombre au yaourt	Fiche N° 17
Sardines à l'escabèche	Fiche N° 18
Terrine de saumon au coulis de tomate	Fiche N° 19
Arlequin de légumes en terrine à la crème de fèves	Fiche N° 20
Melon dans sa nage crémeuse au basilic	Fiche N° 21
Poivrons doux à l'huile d'olive	Fiche N° 22

Crème de parmesan et mousse de tomate, Toast à la tapenade	Fiche N° 23
Crème d'avocat et galette de polenta	Fiche N° 24

LES ENTRÉES PÂTISSIÈRES ET CHAUDES

LES ENTRÉES PÂTISSIÈRES ET CHAUDES	P. 42 à 50
Blinis	Fiche N° 25
Cake aux olives et au jambon	Fiche N° 26
Fouace aux olives et aux petits lardons	Fiche N° 27
Gougères à l'emmental	Fiche N° 28
Pissaladière	Fiche N° 29
Quiche lorraine	Fiche N° 30
Pizza aux trois fromages	Fiche N° 31
Mousse de foie de volaille et sa crème d'olive	Fiche N° 32
Tomates soufflées au fromage	Fiche N° 33

LES TOASTS

LES TOASTS	P. 51 à 55
Toasts à la tapenade	Fiche N° 34
Toasts à l'anchoïade	Fiche N° 35
Bruschetta	Fiche N° 36
Panini alla griglia	Fiche N° 37
Welsh rarebit	Fiche N° 38

LES POTAGES

LES POTAGES	P. 56 à 61
Gaspacho	Fiche N° 39
Soupe de poisson	Fiche N° 40
Minestrone	Fiche N° 41
Potage cultivateur	Fiche N° 42
Potage crème de légumes	Fiche N° 43
Gratinée à l'oignon	Fiche N° 44

LES ŒUFS

LES ŒUFS	P. 62 à 69
Œufs en meurette	Fiche N° 45
Œufs cocotte à la crème	Fiche N° 46
Œufs en pipérade	Fiche N° 47
Brouillade d'œufs forestière	Fiche N° 48
Œufs à la tripe	Fiche N° 49
Œufs brouillés à la portugaise	Fiche N° 50
Omelette aux feuilles de menthe et au fromage de chèvre	Fiche N° 51
Tomates farcies aux œufs parfumés au pesto	Fiche N° 52

LES POISSONS

LES POISSONS	P. 71 à 106
Blaff de poisson	Fiche N° 53
Blanquette de poisson à la crème d'oseille	Fiche N° 54
Colombo de rousette	Fiche N° 55
Court-bouillon à la créole	Fiche N° 56
Dos de cabillaud dieppois	Fiche N° 57
Dos de colin sauce cardinal en papillote	Fiche N° 58
Estouffade de grenadier au coulis de tomate et aux crevettes (façon Nantua)	Fiche N° 59
Filets d'aiglefin en meurette	Fiche N° 60
Filets de dorade au jus de bouillabaisse	Fiche N° 61
Morue à la provençale	Fiche N° 62
Mouclade à la crème	Fiche N° 63
Marinière de moules	Fiche N° 64

Pavés de saumon à l'unilatéral au poivre de setchouan et au sel de Guérande	Fiche N° 65
Pochouse de perche	Fiche N° 66
Ailes de raie aux câpres	Fiche N° 67
Filets de colin Dugléré	Fiche N° 68
Filets de merlu sauce mouclade	Fiche N° 69
Filets de poisson bonne femme	Fiche N° 70
Filets de poisson sauce duxelles	Fiche N° 71
Fricassée de poisson sauce cressonnette	Fiche N° 72
Pavés de colin provençal	Fiche N° 73
Gratin de poisson façon normande	Fiche N° 74
Timbale de fruits de mer à l'américaine	Fiche N° 75
Tranches de thon en pipérade	Fiche N° 76
Waterzoi de poisson	Fiche N° 77
Timbale de moules sauce poulet	Fiche N° 78
Matelote de saumonettes	Fiche N° 79
Fricassée océane	Fiche N° 80
Filets de poisson safranés aux petits légumes	Fiche N° 81
Filets de poisson à l'étuvée de poireaux	Fiche N° 82
Filets de lieu Crécy	Fiche N° 83
Filets de poisson ou truites au beurre noisette	Fiche N° 84
Calamars à l'américaine	Fiche N° 85
Noix de pétoncles Newburg	Fiche N° 86
Filets de colin farcis La Vallière	Fiche N° 87

LES VOLAILLES

LES VOLAILLES	P. 107 à 134
Coq à la bière	Fiche N° 88
Escalopes de volaille à la crème	Fiche N° 89
Paupiettes de dinde à l'estragon	Fiche N° 90
Poulet basquaise	Fiche N° 91
Poulet Vallée d'Auge	Fiche N° 92
Blanquette de veau ou de volaille à l'ancienne	Fiche N° 93
Colombo de poulet	Fiche N° 94
Coq au vin	Fiche N° 95
Cuisses de canard poêlées à l'orange	Fiche N° 96
Cuisses de canard poêlées (aux garnitures diverses)	Fiche N° 97
Dinde à la mexicaine	Fiche N° 98
Escalopines de volaille à la crème au citron et à la graine de coriandre	Fiche N° 99
Filets de dinde façon Maintenon	Fiche N° 100
Fricassée de volaille à l'ancienne	Fiche N° 101
Lapin sauté aux champignons	Fiche N° 102
Mijoté de dinde Marengo	Fiche N° 103
Gibelotte de lapin	Fiche N° 104
Lapin à la moutarde	Fiche N° 105
Capitolade de volaille	Fiche N° 106
Ossobuco de dinde aux zestes d'orange et de citron (façon milanaise)	Fiche N° 107
Pintade rôtie aux raisins et au verjus	Fiche N° 108
Poulet à la crème de tomate épicée	Fiche N° 109
Poulet rôti	Fiche N° 110
Poulet Tandoori	Fiche N° 111
Poulets sautés chasseur	Fiche N° 112
Volaille pochée sauce suprême	Fiche N° 113
Gigolettes de volaille au Porto blanc	Fiche N° 114

LES VIANDES

LES VIANDES	P. 135 à 161
LE PORC	P. 136 à 143
Braisé de porc au lait et aux senteurs de sauge	Fiche N° 115
Porc à l'aigre-doux	Fiche N° 116
Rôti de porc laqué	Fiche N° 117
Travers de porc aux épices	Fiche N° 118
Carrés de porc au miel et à la moutarde à l'ancienne	Fiche N° 119
Côtes de porc sauce Robert	Fiche N° 120
Côtes de porc sautées à l'ananas	Fiche N° 121
Rougail de saucisses	Fiche N° 122
LE VEAU	P. 144 à 145
Tendrons de veau à la chicorée	Fiche N° 123
Épaula de veau braisée aux senteurs de sauge	Fiche N° 124
L'AGNEAU	P. 146 à 150
Tajine d'agneau aux citrons et amandes	Fiche N° 125
Curry d'agneau	Fiche N° 126
Gigot d'agneau rôti aux gousses d'ail et à la fleur de thym	Fiche N° 127
Navarin d'agneau aux herbes de la garrigue	Fiche N° 128
Tajine d'agneau aux pruneaux	Fiche N° 129



LE BŒUF P. 151 à 160

Bœuf au poivre de setchouan	Fiche N° 130
Carbonade flamande aux petits oignons	Fiche N° 131
Daube à la niçoise	Fiche N° 132
Émincé de bœuf Stroganoff	Fiche N° 133
Goulasch de bœuf à la hongroise	Fiche N° 134
Pièce de bœuf à la bourgeoise	Fiche N° 135
Boulettes de viande à la catalane	Fiche N° 136
Estouffade de bœuf bourguignonne	Fiche N° 137
Steak sauce au poivre	Fiche N° 138
Joue de bœuf en daube provençale	Fiche N° 139

LE GIBIER P. 161

Ragoût sauvage Grand Veneur	Fiche N° 140
-----------------------------	--------------

LES PLATS COMPLETS P. 163 à 183

Chili con carne	Fiche N° 141
Hachis de bœuf à la purée Parmentier	Fiche N° 142
Jambalaya de poulet	Fiche N° 143
Lasagnes al forno	Fiche N° 144
Moussaka	Fiche N° 145
Spaghettis bolognaises	Fiche N° 146
Tagliatelles au saumon et aux saveurs de crustacés	Fiche N° 147
Haricot de mouton ou cassoulet toulousain	Fiche N° 148
Couscous	Fiche N° 149
Pot-au-feu	Fiche N° 150
Paëlla à l'espagnole	Fiche N° 151
Tartiflette	Fiche N° 152
Baeckeofa alsacien	Fiche N° 153
Côtes d'agneau Champvallon	Fiche N° 154
Saucisson chaud lyonnais	Fiche N° 155
Irish-stew	Fiche N° 156
Pilaw d'agneau à la turque	Fiche N° 157
Brandade de morue bénédicte	Fiche N° 158
Effeuilade de morue aux pommes de terre aillées	Fiche N° 159
Grand aioli à la saveur anisée	Fiche N° 160

LES ACCOMPAGNEMENTS P. 185 à 235

LES LÉGUMES P. 186 à 211

Compotée de choux rouges	Fiche N° 161
Gratin complet de choux-fleurs	Fiche N° 162
Haricots blancs à la bretonne	Fiche N° 163
Pipérade basquaise	Fiche N° 164
Riste d'aubergines	Fiche N° 165
Tian d'aubergines au basilic	Fiche N° 166
Tian de courgettes à la tomate	Fiche N° 167
Petits pois à la française et paysanne	Fiche N° 168
Petits oignons grelots glacés à brun et à blanc	Fiche N° 169
Fricassée d'artichauts à la carbonara	Fiche N° 170
Carottes et pois chiches au cumin	Fiche N° 171
Embeurrée de choux	Fiche N° 172
Endives braisées au jus	Fiche N° 173
Endives glacées au miel de colza	Fiche N° 174
Flan de carottes muscadé	Fiche N° 175
Gratin de duo de courgettes	Fiche N° 176
Gratin de potiron	Fiche N° 177
Pommes de terre boulangère	Fiche N° 178
Pommes de terre dauphinoise	Fiche N° 179
Pommes de terre fondantes à la fleur de thym	Fiche N° 180
Pommes de terre purée	Fiche N° 181
Pommes de terre surprise	Fiche N° 182
Épinards à la crème	Fiche N° 183
Carottes à la crème	Fiche N° 184
Artichauts à la barigoule	Fiche N° 185
Choux de Bruxelles braisés et sa paysanne de légumes	Fiche N° 186

LE RIZ, LES PÂTES ET LES FARINEUX P. 212 à 223

Riz à l'espagnol	Fiche N° 187
Riz cantonnais	Fiche N° 188
Riz pilaf	Fiche N° 189
Risotto à l'italienne	Fiche N° 190
Macaronis au gratin	Fiche N° 191
Pennes au basilic	Fiche N° 192
Riz à la tomate	Fiche N° 193
Riz madras aux épices	Fiche N° 194
Semoule de couscous à la fleur d'oranger	Fiche N° 195
Polenta crémeuse	Fiche N° 196
Gnocchi à la romaine	Fiche N° 197

Farfalli à la carbonara	Fiche N° 198
-------------------------	--------------

LES SAUCES ET LES BEURRES COMPOSÉS P. 224 à 233

Sauce américaine	Fiche N° 199
Sauce béchamel	Fiche N° 200
Sauce harissa	Fiche N° 201
Sauce ketchup	Fiche N° 202
Sauce mayonnaise et ses variantes	Fiche N° 203
Sauce tomate	Fiche N° 204
Sauces froides diverses	Fiche N° 205
Sauce froluté (de veau, de volaille, de poisson)	Fiche N° 206
Beurre blanc / Beurre fondu	Fiche N° 207
Beurres composés	Fiche N° 208

LES CONDIMENTS P. 234 à 235

Chutney aux pommes et au gingembre	Fiche N° 209
Pesto / Confiture d'oignons aux épices	Fiche N° 210

LES PÂTISSERIES P. 237 à 295

Pâte briochée	Fiche N° 211
Pâte à choux	Fiche N° 212
Pâte à pizza	Fiche N° 213
Pâte à foncer	Fiche N° 214
Pâte feuilletée (feuilletage rapide)	Fiche N° 215
Pâte sucrée	Fiche N° 216
Pâte sablée	Fiche N° 217
Meringue italienne	Fiche N° 218
Meringue française	Fiche N° 219
Biscuit roulé	Fiche N° 220
Crème anglaise aux parfums divers	Fiche N° 221
Crème chantilly - Crème fouettée	Fiche N° 222
Crèmes frangipane - Mousseline - Paris-Brest	Fiche N° 223
Ganache au chocolat	Fiche N° 224
Crème au beurre	Fiche N° 225
Caramel liquide	Fiche N° 226
Coulis de fruits	Fiche N° 227
Sauces pour desserts	Fiche N° 228
Sirup de trempage, de glaçage, de punchage	Fiche N° 229
Génoise fourrée à la crème frangipane	Fiche N° 230
Génoise aux pommes	Fiche N° 231
Gâteau au miel	Fiche N° 232
Gâteau marbré au cacao amer	Fiche N° 233
Cake aux fruits confits	Fiche N° 234
Gâteau au citron	Fiche N° 235
Brownies aux noix de pécan	Fiche N° 236
Éclairs au café et au chocolat	Fiche N° 237
Choux à la crème chantilly ou à la crème pâtissière	Fiche N° 238
Bread pudding aux raisins	Fiche N° 239
Pudding de riz au caramel	Fiche N° 240
Pain d'épices	Fiche N° 241
Financier aux abricots	Fiche N° 242
Crumble aux deux pommes	Fiche N° 243
Crème caramel	Fiche N° 244
Tiramisu au café fort et au cacao amer	Fiche N° 245
Blanc-manger aux amandes	Fiche N° 246
Pommes chaudes confites à la cannelle et sauce caramel	Fiche N° 247
Baba au rhum et savarin chantilly	Fiche N° 248
Façonnage des brioches	Fiche N° 249
Compôte de pommes à l'ancienne et aux épices	Fiche N° 250
Tarte alsacienne	Fiche N° 251
Tarte amandine	Fiche N° 252
Tarte tatin	Fiche N° 253
Millas aux raisins secs	Fiche N° 254
Massepain à la noix de coco	Fiche N° 255
Clafoutis aux pommes	Fiche N° 256
Far aux pruneaux	Fiche N° 257
Île flottante au caramel	Fiche N° 258
Cheese cake	Fiche N° 259
Moelleux au chocolat	Fiche N° 260
à l'écorce d'orange et gingembre confits	Fiche N° 261
Gâteau fondant aux marrons	Fiche N° 262
Gâteau grand-mère	Fiche N° 263
Fondant au chocolat épicé	Fiche N° 264
Bavarois de fromage blanc et confit de rose	Fiche N° 265
Muffins aux pépites de chocolat	Fiche N° 266
Nougat glacé au miel	Fiche N° 267
Tarte au citron et tarte au citron meringuée	Fiche N° 268
Fiadone Paisanu	Fiche N° 269

Les Entrées

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Caviar d'aubergine	Fiche N° 1
Chiquetaille de morue à l'avocat	Fiche N° 2
Crème de pois chiches au sésame	Fiche N° 3
Fromage frais aux herbes	Fiche N° 4
Guacamole	Fiche N° 5
Légumes à la grecque	Fiche N° 6
Melon glacé aux fruits rouges	Fiche N° 7
Mesclun d'automne	Fiche N° 8
Piémontaise de cucurbitacées au jambon fumé	Fiche N° 9
Rillettes de saumon à l'aneth	Fiche N° 10
Salade Coleslaw	Fiche N° 11
Salade de witloof et châtaignes à l'effeuillage de haddock	Fiche N° 12
Taboulé libanais	Fiche N° 13
Tarama	Fiche N° 14
Thon à la catalane	Fiche N° 15
Tomate et mozzarella parfumées au basilic	Fiche N° 16
Concombre au yaourt	Fiche N° 17
Sardines à l'escabèche	Fiche N° 18
Terrine de saumon au coulis de tomate	Fiche N° 19
Arlequin de légumes en terrine à la crème de févettes	Fiche N° 20
Melon dans sa nage crémeuse au basilic	Fiche N° 21
Poivrons doux à l'huile d'olive	Fiche N° 22
Crème de parmesan et mousse de tomate, Toast à la tapenade	Fiche N° 23
Crème d'avocat et galette de polenta	Fiche N° 24

ENTRÉES PÂTISSIÈRES ET CHAUDES

Blinis	Fiche N° 25
Cake aux olives et au jambon	Fiche N° 26
Fouace aux olives et aux petits lardons	Fiche N° 27
Gougères à l'emmental	Fiche N° 28
Pissaladière	Fiche N° 29
Quiche lorraine	Fiche N° 30
Pizza aux trois fromages	Fiche N° 31
Mousse de foie de volaille et sa crème d'olive	Fiche N° 32
Tomates soufflées au fromage	Fiche N° 33

TOASTS

Toasts à la tapenade	Fiche N° 34
Toasts à l'anchoïade	Fiche N° 35
Bruschetta	Fiche N° 36
Panini alla griglia	Fiche N° 37
Welsh rarebit	Fiche N° 38

POTAGES

Gaspacho	Fiche N° 39
Soupe de poisson	Fiche N° 40
Minestrone	Fiche N° 41
Potage cultivateur	Fiche N° 42
Potage crème de légumes	Fiche N° 43
Gratinée à l'oignon	Fiche N° 44

ŒUFS

Œufs en meurette	Fiche N° 45
Œufs cocotte à la crème	Fiche N° 46
Œufs en pipérade	Fiche N° 47
Brouillade d'œufs forestière	Fiche N° 48
Œufs à la tripe	Fiche N° 49
Œufs brouillés à la portugaise	Fiche N° 50
Omelette aux feuilles de menthe et au fromage de chèvre	Fiche N° 51
Tomates farcies aux œufs parfumés au pesto	Fiche N° 52





CAVIAR D'AUBERGINE

Temps de préparation : 30 min Poids par personne : 100 g
 Temps de cuisson : 20 min
 Nombre de couverts : 100

DENRÉES

QUANTITÉ

MÉTHODE DE FABRICATION

Aubergines10 kg
 Ail400 g
 Huile d'olive1/2 L
 Sel fin45 g
 Poivre12 g
 Persil plat200 g
 Pain de campagne4 kg

1 Mise en place du poste de travail

- Contrôler les D.L.C.*, peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail suivant les protocoles

2 Préparations préliminaires

- Trancher le pain. Disposer les tranches sur des grilles GN 1/1 de cuisson.
- Au four à + 170 °C, toaster les tranches de pain. Réserver.
- Éplucher, laver et désinfecter les végétaux, suivant la procédure.
- Couper les aubergines en cubes. Réserver dans 1 bac GN 2/1 H 250 en polycarbonate.
- Au mixeur réduire en purée l'ail. Réserver au froid.
- Hacher le persil grossièrement ou bien l'effeuiller. Réserver au froid.

3 Confectionner le caviar d'aubergine

- En sauteuse, à l'huile, compoter sans coloration à couvert, les cubes d'aubergines pendant 30 minutes environ.
- Contrôler la cuisson. La chair de l'aubergine doit être molle.
- Refroidir en cellule de refroidissement suivant la procédure.
- Dans la cuve du batteur, avec la feuille, malaxer la chair d'aubergine, l'ail, le sel, le poivre et 25 cL d'huile d'olive afin d'obtenir une purée.
- On peut parfumer le caviar d'aubergines avec de l'huile de sésame.
- Réserver dans 2 bacs GN 1/1H 100, filmer et stoker au froid à + 3 °C.

4 Dresser

- Servir sur toast, décoré de feuilles de persil plat.

5 Suggestion

- On peut, avant de compoter la chair d'aubergine, faire suer 3 kg d'oignons émincés et ajouter 5 kg de tomates épépinées et taillées en quartiers. Faire fondre l'ensemble à son extrême. Pour terminer la recette, procéder comme ci-dessus. Ce caviar d'aubergine peut accompagner des poissons ou de l'agneau.

* D.L.C. : Date Limite de Consommation.

MATÉRIELS UTILISÉS

1 cuve de batteur
 1 mixeur
 1 corne
 1 calotte
 1 grille de cuisson GN 1/1
 1 bac GN 1/1 H 250 en polycarbonate
 2 bacs GN 1/1 H 100