

# Michel Maincent-Morel : "La Cuisine de référence est le seul livre complet pour tous les examens et concours professionnels"

● Cette véritable bible des professionnels de la restauration, publiée aux éditions BPI vient d'être enrichie de 100 nouvelles techniques, avec une mise en page revue et 118 vidéos en prime.

PROPOS RECUEILLIS PAR HÉLÈNE BINET



## BIO EXPRESS

Michel Maincent-Morel a fait ses armes en cuisine, d'abord en France (Fauchon, Hilton, Sofitel, Barrière), puis à l'international (Savoy Hotel Londres, Bristol Berlin, maison du roi de Suède). Par la suite, il s'est dirigé vers l'enseignement : professeur de cuisine au lycée hôtelier de Rouen, à l'École normale nationale d'apprentissage de Toulouse, et au lycée des métiers Jean Drouant à Paris (XVII<sup>e</sup>). Il y est resté vingt-sept ans et y a terminé sa carrière au poste de chef de travaux.

**Michel Maincent-Morel** : "La cuisine évolue, mais les techniques, elles, ne changent pas."

**L'Hôtellerie Restauration** : La Cuisine de référence est le best-seller des éditions BPI et l'outil de référence pour les lycées hôteliers. Comment avez-vous conçu cet ouvrage pédagogique ?

**Michel Maincent-Morel** : Lors de la toute première version, il y a trente ans, le livre ne présentait que des plats : 54 recettes pour les CAP, 96 pour les BEP et 127 pour les BTH. J'ai réalisé toutes les recettes et ai mis deux ans à concevoir ce livre. Or, après des rendez-vous avec le ministère, j'ai réfléchi différemment et j'ai voulu décomposer chaque plat en techniques. L'idée était de laisser libre cours à la créativité de l'élève. Que l'on réalise une tarte aux pommes, aux quetsches ou à n'importe quel autre fruit, ce sera toujours à partir d'une pâte brisée. Il ne sert à rien d'apprendre des plats par cœur, du moment que l'on connaît les bases, les techniques. C'est ce qui fait le succès de La

Cuisine de référence depuis trente ans. Il est aussi le seul livre complet pour tous les examens et concours professionnels. La deuxième version, rééditée il y a sept ans, s'est étoffée avec toutes les cuissons vues au travers des plats : réaliser un ragoût à brun, réaliser un jus de rôti, etc.

**La troisième version vient d'être publiée. Qu'y trouve-t-on de plus ?** Au-delà des 400 techniques déjà existantes, nous en avons ajouté une centaine : farcir des suprêmes de volaille, réaliser un caramel au beurre salé, cuire avec du papier film... Il s'agit de techniques actuelles que j'ai vues sur le terrain, notamment dans les restaurants. Elles ne sont pas au référentiel, mais existent et doivent être relayées auprès des élèves. La mise en page a également

été modernisée, et donc la lecture simplifiée. Il existe toujours les codes couleurs pour se repérer par famille de produits, puis par famille de plats. Celles-ci indiquent dorénavant le niveau de difficulté. Il y a aussi un renforcement de 30 pages d'informations pratiques sur l'hygiène - très importante en cuisine. Enfin, la grosse nouveauté, ce sont les QR codes qui donnent la possibilité de visualiser 118 vidéos réalisées par Jean-Michel Truchelut et Pierre-Paul Zeiher [auteurs de trois Blogs des Experts de recettes et techniques culinaires en vidéo sur le site [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr), NDLR].

**Vous évoquez le référentiel... Les techniques évoluent-elles ?** Non. La cuisine évolue, mais les techniques, elles, ne changent pas.

Chaque année, de novembre à mars, une commission se réunit avec des enseignants sélectionnés par l'inspection générale pour faire un choix de sujets pour les examens. J'en faisais partie et réalisais moi-même les sujets - avant de les donner aux élèves - pour bien mesurer le temps imparti.

## À qui ce livre est-il destiné ?

Aux élèves de tous niveaux : CAP, bac pro, BTS, mentions... C'est un outil pédagogique clair, facile à utiliser, dont les techniques sont abordables et réalisables. Quand je vais dans les cuisines, il arrive que les chefs l'aient dans leur tiroir. *La Cuisine de référence* est un ouvrage avant tout destiné au milieu scolaire, mais le grand public l'achète aussi [500 exemplaires sont vendus chaque semaine sur Amazon].

## Que pensez-vous des livres culinaires en général ?

Il y a un peu de tout dans ce domaine : des livres magnifiques dédiés au grand public que l'on garde dans sa bibliothèque et des livres pédagogiques nécessaires pour la formation des jeunes au métier. Pour cette dernière catégorie, dans laquelle je baigne depuis longtemps, il faut être très explicite. Ce n'est pas avec deux ou trois photos qu'un jeune va comprendre une technique. Il ne sert à rien de faire du bling-bling : celui qui débute dans le métier a besoin de détails, car il ne peut pas improviser. La Cuisine de référence est justement un formidable outil pour apprendre les bases avec plus de 3 000 photos et des explications détaillées.



La Cuisine de référence - édition 2015, de Michel Maincent-Morel

• Préface : Dominique Loiseau  
• Éditions BPI

• 1 152 pages • 33 €

En vente sur :

[www.editions-bpi.fr/Produits/E2150.asp](http://www.editions-bpi.fr/Produits/E2150.asp)