

LE GRAND PRÉCIS

DE CUISINE PAS PAREILLE

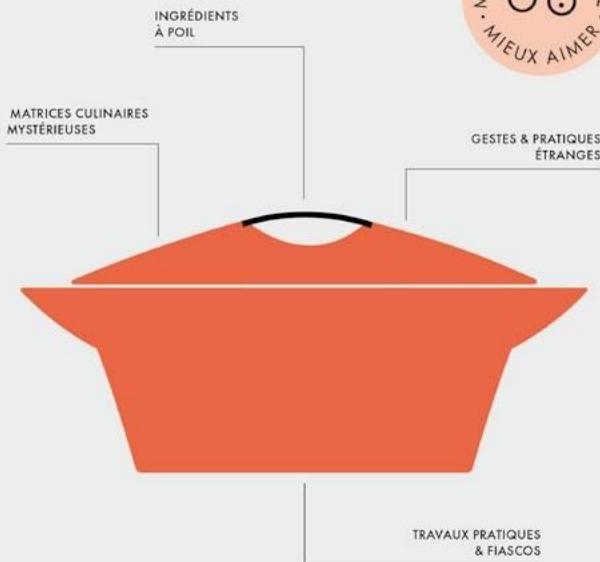
5

COMMANDE SUR HOMO-HABILIS.EU DÈS LE 13 OCTOBRE 2023
DISPONIBLE EN LIBRAIRIE DÈS LE 20 OCTOBRE 2023

LE GRAND PRÉCIS

DE CUISINE PAS PAREILLE

VOYAGE AU CENTRE DU FOURNEAU



Stéphane Lagorce

HOMO
HABILIS

MIEUX CONNAITRE , MIEUX AIMER

Hélas, en dépit que tout ce qu'on raconte, la cuisine est un art d'une redoutable complexité ! La cuisine des trois étoiles comme celle de l'étudiant ! Elle est la somme d'une infinité de principes physiques, de techniques, de réactions, d'interactions toutes plus mystérieuses les unes que les autres. Pour la première fois réunis en un seul et même ouvrage, trouvez tous ces principes et techniques enfin démystifiés, décortiqués, expliqués, vulgarisés au service de la plus extrême des gourmandises ! Découvrez, de l'intérieur, le cœur battant de la cuisine... Entre humour potache et rigueur scientifique, voici enfin le titre expliquant aux gourmands, aux chefs, aux pas chefs, aux étudiants, aux pas étudiants, aux initiés comme aux profanes, aux cordons-bleus, aux gâte-sauces et surtout à tous les curieux de nature, ce qu'est vraiment la cuisine. Bon voyage au centre du fourneau !

LE SOMMAIRE

INGRÉDIENTS À POIL

À poil le foie de veau, à poil la langue et les tripes, le homard et l'aubergine. À poil tout le monde ! Impossible de cuisiner pas pareil sans connaître un peu les ingrédients, leur comportement, leurs réactions... Découvrez les briques de base de la cuisine.

GESTES & SYSTÈMES

Soupe, sauce, velouté, soufflé, terrine, rillettes... Derrière chaque recette, se cachent les « matrices culinaires » dont aucun livre, jamais, ne parle... Pourtant, connaître et apprivoiser les matrices culinaires est la clef de compréhension de toutes les recettes ! Bienvenue en terra incognita...

RECETTES ESSENTIELLES

Touiller ceci bien fort, mais délicatement cela. Faire cuire à feu vif ou, au contraire, tout doucement... Plus encore que la jeune mariée de bons principes, la cuisine est fourrée d'énigmes, d'ambiguïtés, de secrets, de légendes... Découvrez les gestes et pratiques étranges. Et indispensables !

FOIRADES, FIASCOS & CAGADES

Vive la foirade. Loués soit l'échec, le ratage, le crash et le fiasco ! Ils nous en apprennent plus sur la si délicate Cuisine Pas Pareille que tous les succès du monde... En une grosse quarantaine de recettes 100 % délicieuses, révisez toutes vos techniques et apprenez aussi comment tout rater du premier coup avec le panache attendu.

CONCENTRER OU DILUER ? TELLE EST LA QUESTION EN CUISINE...

En cuisine, on passe son temps à « moullier » (excusez l'extrême laidure de ce terme, mais c'est celui consacré) c'est-à-dire à diluer et le reste à « faire réduire », c'est-à-dire à concentrer. Concentrer, diluer. Diluer, concentrer, valse à deux temps de l'art culinaire dont il faut bien parler un peu dans cet ouvrage prétentieux faisant projet d'expliquer les inexplicables secrets des chefs...

MAIS DE QUOI ON CAUSE AU JUSTE ?

Prenez tous les livres de cuisine, prenez toutes les recettes et vous verrez. Bien des gestes que l'on vous demande d'exécuter comme des petits robots bien obéissants reviennent, en vérité, soit à concentrer le milieu, soit à le diluer. En clair, on vous dit dans une ligne qu'il faut retirer de l'eau et dans la suivante qu'il faut, au contraire en rajouter, dans cet ordre ou dans un autre. Cette succession de marches et contremarches est tout simplement incompréhensible pour le profane et souvent aussi pour l'initié ! Pour aller plus loin, on ne vous dit jamais explicitement qu'il faut ajouter ou retirer de l'eau mais les gestes que les recettes proposent mènent à ces effets déterminants (lire la page eau dans les recettes). Exemple N°1 - Déglacer la cocotte avec deux verres puis faites bouillir à feu vif pendant 2 minutes. - Décryptage. Déglacer = ajouter de l'eau (le vin en contient plus de 80 %). Faites bouillir à feu vif = retirez l'eau que vous venez d'ajouter en la faisant s'évaporer. Le but de cette injonction contradictoire ? Faire s'évaporer l'alcool, nous disent les chefs mais, en vérité, c'est surtout de l'eau qu'on enlève ! Exemple N° 2 - Faites rôtir les légumes en tranches dans le four très chaud pendant 30 minutes puis versez par-dessus deux verres de bouillon ou de jus. - Décryptage. Faire rôtir = déshydrater les légumes. Versez du bouillon ou du jus par-dessus = réhydrater les légumes. Comme on voit, faut suivre ! Et les livres, la cuisine fourmillent de tels exemples dans lesquels on fait se succéder des phases de concentration et de dilution, dans ce sens ou dans l'autre. Le cordon-bleu avisé ne suivra pas aveuglément les recettes et leurs injonctions contradictoires mais se posera toujours la question suivante : quels sont les bénéfices, au stade où j'en suis dans ma recette, d'une concentration ou d'une dilution ?

ASPECTS CULINAIRES CONCERNÉS

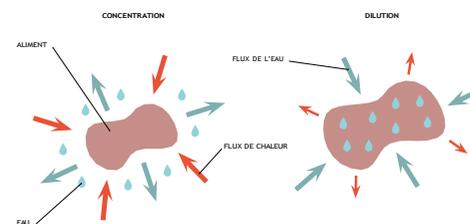
Absolument tous : des jus aux sauces, des potages aux purées, des rôtis aux ragouits, des gratins aux simples cuissons à l'eau ! Comme vous voyez, avec cette question de la concentration ou de la dilution, on n'est pas sorti de l'auberge... Cette affaire est aussi valable en charcuterie, en pâtisserie, en chocolaterie ! Mais qui s'en soucie ? À peu près personne, sauf votre serviteur qui aime tant couper les cheveux en quatre, certainement parce qu'il n'en a plus un seul sur la boule, qui sait !

MAIS QU'EST QU'ON EN A BIEN À FICHE DE TOUT ÇA ?

Peut-être plus que vous ne croyez ! Comme on ne peut pas aller dans tous les innombrables cas que la cuisine nous propose pour défier notre intelligence et notre volonté aussi, votre serviteur vous propose une règle générale qui pourra s'étendre aux cas particuliers. On réalise des concentrations (par rôtissage,

torréfaction, ébullition forte, friture profonde ou plate, etc.) lorsque, à partir de vos ingrédients de base, vous cherchez à générer des arômes de réaction, des arômes de cuisson qui ne peuvent apparaître autrement. Dans les aliments, se trouvent naturellement présents des précurseurs d'arômes qui ne se transforment véritablement en arômes que sous l'effet d'une forte déshydratation. Attention, ces arômes de cuisson vont venir en compétition des arômes « naturels » des ingrédients mis en œuvre (lire compétitions aromatiques page xxx), donc réfléchissez bien avant ! Une fois que ces composés d'arômes sont fabriqués par la chaleur et la déshydratation, c'est à ce moment qu'une dilution peut intervenir : dans l'eau que vous allez ajouter (sous forme d'eau, de bouillon, de fond, de lait, de crème...), les fameux arômes de cuisson se mélangent, fondent. Puis à nouveau vont se concentrer si vous laissez cuire assez longtemps pour que l'eau précédemment ajoutée s'échappe sous forme vapeur. Vous savez tout. Ainsi diluer ou concentrer, en cuisine, telle est la question qui revient encore et toujours.

FIGURE FIGURATIVE N° 40
LA MIGRAINE, C'EST MAINTENANT.



► Pour les recettes avec des solides (pas les sauces) c'est assez simple au fond cette affaire : dans un cas on concentre avec un gros flux de chaleur qui fait sortir l'eau. Et dans l'autre on réduit un peu la chaleur et on ajoute de l'eau dans la recette ce qui change le sens du flux de l'eau. D'abord de l'aliment vers l'extérieur lors de la concentration, il passe ensuite de l'extérieur vers l'aliment, entraînant avec lui tous les composés d'arômes créés lors de la phase de concentration. Fastoche la cuisine, pas vrai ? Pour les sauces, fonds, bouillons et potages, c'est un peu différent, allez à la page suivante !

🙄🙄 LA FOUTAISE DE PREMIER CHOIX

Rien, nada, que dalle. Impossible de trouver une belle foutaise sur le sujet des concentrations et des dilutions en cuisine tout simplement parce que personne n'en parle. Bordet de Dieu : on rate encore une occasion de se poiler ! On trouve une foule de sottises à bouffer du foie sur les ragouits, les pot-au-feu mais rien sur le cœur même du sujet, finalement très rébarbatif. Sniff !

LE FOND

Une information sourcée, rédigée par Stéphane Lagorce, auteur vin et cuisine reconnu, allant au fond des choses avec un ton léger et drôle. Beaucoup d'informations techniques mais toujours très digestes !

LA FORME

Des chapitres clairs et explicites, une rédaction par pavés de textes courts facilitant et encourageant la lecture. Un ton toujours léger pour susciter l'intérêt. Une infographie abondante de grande qualité.

POUR QUI ?

Pour les curieux, les curieux et surtout les curieux qui veulent comprendre l'envers du décor de la cuisine, aller au-delà des recettes pour devenir encore plus créatifs !

HOMO
HABILIS

LES ÉDITIONS HOMO HABILIS

Fondées par Stéphane Lagorce, ancien chef de cuisine formé chez Jean Delaveyne, ingénieur agronome et professeur des Sciences de l'aliment.

Les éditions Homo Habilis proposent la collection des « Grand Précis », une joujouthèque destinée aux profanes comme aux initiés qui explore des sujets techniques autour de la cuisine, du vin, de l'alimentation mais pas seulement ! Rigueur du propos, légèreté du ton, qualité de l'écriture, des illustrations, de la relecture, de la direction artistique, des papiers, de la fabrication, seront au menu pour mieux comprendre les choses les plus précises, celles, précisément, ne se passant d'être précisées.

ÉDITIONS HOMO HABILIS

30 rue des Noriets 94400 Vitry-sur-Seine

LES GRANDS PRÉCIS.

ÉDITIONS HOMO HABILIS

MIEUX CONNAÎTRE, MIEUX AIMER

En vente sur www.homo-habilis.eu

et en librairie

5 DE CUISINE PAS PAREILLE

272 pages quadri, couverture quadri.

Papier et couverture papier FSC

Format : 19x27 cm

Prix : 35 euros

ISBN 978-2-9567326-7-9



HOMO
HABILIS