

Séminaire : cuisson des artichauts et des asperges par Hervé This



Lors de ce séminaire, nous sommes partis, comme d'habitude, de précisions culinaires, c'est-à-dire de données techniques qui s'ajoutent aux « définitions », dans les recettes. Par exemple, à propos des artichauts, la « définition » est la suivante : plonger des artichauts dans l'eau chaude. À cette définition s'ajoutent donc des précisions, par exemple la durée de cuisson, le fait que l'eau doit être salée,

ou bien encore que l'on doive attacher un demi citron sur la partie où l'on a enlevé la queue...



Lors de notre séminaire, nous avons voulu tester expérimentalement la précision qui stipulait que la queue devrait toujours être arrachée, et non coupée, sans quoi le fond d'artichaut aurait été plus amer.

La question essentielle, pour ce type de tests, c'est la variabilité des ingrédients, de sorte que nous avons décidé de couper en deux des artichauts, selon leur axe, afin d'avoir des moitiés qui seraient donc plus semblables que des artichauts différents. Pour certaines moitiés, la demi queue a été arrachée, et pour les autres moitiés, la queue a été coupée au couteau. Puis les demi artichauts ont été mis ensemble, dans la même casserole, donc à la même température et dans la même eau... Ils ont été cuits pendant le même temps, puis on refroidis et préparés de la qu'on ait préparé de la même façon encore et même façon, avant que l'on fasse goûter les fonds, par une méthodologie précise évidemment.

J'ai déjà décrit ailleurs cette méthodologie que nous utilisons constamment et qui a pour nom « test triangulaire » : il s'agit essentiellement de soumettre trois échantillons aux dégustateurs, deux échantillons étant identiques et le troisième

étant différent. Les dégustateurs doivent seulement dire quels sont les deux échantillons identiques.

Le résultat a été sans appel : les trois dégustateurs, qui ont dégusté chacun plusieurs fois, ont été incapables de voir une différence d'amertume pour les artichaut à queue coupée ou à queue arrachée, de sorte que nous pouvons assez correctement réfuter la précision culinaire qui nous avait été donnée !



Lors de notre dernier séminaire, nous avons également considéré la cuisson des asperges vertes ou blanches. Nous disposions d'une précision culinaire qui stipulait que les asperges vertes allaient jaunir si on les laissait cuire plus longtemps, et nous avons également une précision culinaire disant que les asperges blanches seraient plus fermes si, une fois cuites, nous les replongions dans l'eau chaude.

À noter qu'une des deux précisions datait du 4^e siècle de notre ère tandis que l'autre provenait d'un cuisinier contemporain. Et les deux précisions ont été expérimentalement réfutées !

Il est amusant d'observer que sur des millénaires donc, la fiabilité des prescriptions culinaires a peu changé et l'on pourra donc s'en étonner. Comment

est-il possible que l'on puisse ainsi transmettre des idées fausses sans vergogne, et jusque dans l'enseignement culinaire ? Il y a encore du travail devant nous pour améliorer tout cela !

Par Hervé This