



1er salon Barbecue Expo en France

Pour la première fois, Barbecue Expo, le seul salon entièrement dédié à l'univers du Barbecue, se tiendra du 20 au 22 Mars 2020 au Paris Event Center, Porte de la Villette à Paris.

Au programme : démonstrations et partage de recettes avec des chefs, découverte de matériels de cuisson, d'accessoires...

Le barbecue est le mode de cuisson préféré des français : 77% d'entre eux en possèdent un. En Europe, ils représentent d'ailleurs une proportion important

des utilisateurs de ce mode de cuisson.

L'objectif du salon Barbecue Expo est de mettre en avant les produits qui permettent de cuire la viande, les légumes, le poisson...tout au long de l'année, hiver comme été.

Les Cooking shows

Entièrement dédié à la plancha électrique, **le cooking show intérieur** est un espace de démonstration où vous pourrez apprendre à maturer de la viande, confectionner des rubs, cuire des crustacés à la plancha, etc. Le but est de prôner le barbecue et la plancha comme un art gastronomique à part entière.

Sur l'espace extérieur, les visiteurs assisteront en direct à des démonstrations par des maîtres de la cuisson du barbecue. Ils livreront également leurs astuces pour un barbecue réussi.

Venant de tout les horizons, les chefs et démonstrateurs des espaces d'animations Barbecue Expo ont créé des recettes inédites à l'attention des visiteurs. Recettes rassemblées dans un catalogue distribué aux visiteurs.

Parmi les chefs présents : **Raphaël Guillot (Le Barbecue de Rafa)**, **Rohan Hennebert (Smokehouse.be)**, **Kobus Braai (My South Africa)**, **Jonathan Gilet (La Table d'Aligre)**, **Stéphane Nowowiejski (Barbecue & Vous)**, **Mathieu Boulay**, **Alexandre Hurson (King of the Grill)**, **Pierre & Laurent (Barbecue Way of Life)**, **Didier Patin (Consultant Metzger)**, etc.

De la cuisson des crustacés à la plancha à la maturation de la côte de bœuf, en passant par le gateau à la broche, ils surprendront avec des techniques acquises à travers les nombreuses années de pratique.

Les visiteurs pourront découvrir également **de nouveaux moyens de cuissons tels que les braseros ou les kamados** (encore assez méconnus), des accessoires, des combustibles...ainsi que tous les épices, condiments, alcools, spiritueux ou encore livres de recettes qui font de la cuisine au barbecue une gastronomie à part entière.

Informations pratiques

Du vendredi 20 au dimanche 22 mars 2020 de 9h30 à 19h00 (sauf dimanche 18h00)

Paris Event Center

20 Avenue de la Porte de la Villette

75019 Paris

Tarifs et billetterie : barbecue-expo.fr



Terminologie : Tendreté n'est pas tendresse

Les cuisiniers savent évidemment que les viandes ne sont pas seulement une teneur en eau : quand

on cuit une viande, il ne s'agit pas seulement de conserver le jus dans la viande, sa jutosité, mais aussi de l'avoir tendre : c'est alors sa tendreté.

« Bien sûr, le mot « jutosité » n'est pas dans le meilleurs des dictionnaires, celui du [CNRS](#), mais je viens de l'ajouter dans le [Glossaire des métiers du goût](#). Pour la tendreté, en revanche, on trouve un « Qualité de ce qui est tendre. Qualité de ce qui se laisse facilement entamer, rayer. »

Et pour une viande, c'est évidemment le fait que la dent s'enfonce facilement.

Il faut maintenant interpréter : la viande, quelle qu'elle soit, est faite de fibres musculaires, qui sont comme de fins tuyaux emplis de blanc d'oeuf. C'est la raison pour laquelle il y a du jus. Et les fibres sont solidarisiées par du « tissu collagénique » : quand il y a peu de ce tissu, ou qu'il est peu « réticulé », la viande est tendre, et à la fois juteuse.



Cuire, c'est durcir l'intérieur des fibres musculaires, comme quand on fait de l'oeuf dur à partir de blanc d'oeuf. Mais, inversement, quand on cuit longtemps, le tissu collagénique se défait (plus ou moins), et la viande s'attendrit.

Cuire à haute température : la viande est « sèche », c'est-à-dire en réalité peu juteuse... mais elle peut être tendre s'il y a peu de tissu collagénique.

Cuire à basse température : la viande reste juteuse... mais elle devient tendre.

Par Herve This



Terminologie : A la française, à l'anglaise par Hervé This

On connaît la cuisson à l'anglaise : il s'agit de placer des ingrédients dans de l'eau bouillante. Mais on ignore parfois que le pochage d'un poisson correspond aussi à une telle cuisson, comme cela est montré dans le Glossaire des métiers du goût, [en ligne](#)

Et à la française ? Jules Gouffé nous met sur la piste, avec les deux recettes suivantes, de petits pois :

POIS A L'ANGLAISE. : Mettez dans une casserole, de la contenance de 3 litres, 2 litres d'eau et 5 grammes de sel ; faites bouillir et jetez dans l'eau 1 litre de pois choisis comme il vient d'être dit à l'article précédent ; Laissez sur le feu jusqu'à entière cuisson des pois, ce dont vous vous assurerez en les pressant entre les doigts et en voyant s'ils s'écrasent facilement ; Égouttez-les, versez-les dans le plat, et mettez dessus un morceau de beurre de 100 grammes.

Ici, nous avons la confirmation de ce que nous disions précédemment : la cuisson à l'anglaise est une cuisson à l'eau.



Mais pour la française, voici :

PETITS POIS A LA FRANÇAISE :

Soit 1 litre de pois fins et toujours fraîchement écosés. Mettez-les dans une casserole, d'une contenance de 2 litres; Ajoutez : 100 grammes de beurre, 1 décilitre d'eau, 50 grammes d'oignons blancs, 1 pincée de sel, 25 grammes de sucre. Quelques personnes ajoutent du persil, nous le proscrivons absolument. Il ne sert, suivant nous, qu'à dénaturer le goût des pois, qu'on ne saurait trop conserver dans toute leur pureté. Mettez-les à feu modéré pendant 30 minutes, la casserole bien couverte ; Quand ils sont cuits, ajoutez-y 100 grammes de beurre manies avec 20 grammes de farine, puis retirez-les du feu ; Agitez la casserole en tournant pour bien mêler ; s'ils sont trop liés, mettez un quart de décilitre d'eau froide ; Goûtez ; s'ils ne sont pas suffisamment sucrés, ajoutez 5 grammes de sucre.

Lorsqu'on emploie les pois de conserve, on les lave à l'eau bouillante, on les égoutte, on les assaisonne comme les pois frais.

On voit que la cuisson ressemble au glaçage des navets, tel que nous l'avons étudié lors d'un séminaire de gastronomie moléculaire [REVOIR ICI](#)



Braisage et cuisson basse température par Hervé This

Braisage et cuisson à basse température, nous connaissons bien ce monde : à côté de quelques personnalités merveilleuses, il y a les haineux, les jaloux, les méchants et les autoritaires, par exemple. Bien sûr, il en va de notre joie de vivre de ne pas accorder la moindre attention à tous ceux qui ne sont pas droits et bons, mais je

propose aujourd'hui mieux : utiliser leurs « aboiements » pour faire mieux que nous ne ferions.

C'est ainsi que je propose de partir d'une remarque d'un « méchant » pour mieux comprendre l'intérêt des cuissons à basse température. Notre homme faisait une de ces observations que j'ai entendues mille fois, à propos d'innovation : d'abord ils disent que c'est impossible, puis ils disent que c'est évident, et ils finissent par dire que c'était connu depuis longtemps. En l'occurrence, la remarque portait sur la cuisson à basse température, dont il était dit que ce n'était que du braisage. Que du braisage ? Certainement pas !

Commençons par lire les bons auteurs anciens, telle Madame Saint-Ange, qui observe que le vrai braisage est merveilleux, ce qui est exact... à condition que l'on évite le « coup de feu » qui gâche tout.

Le braisage à la classique ? Dans un cocotte, on place du lard, des rondelles d'oignon, des rondelles de carotte, une pièce (par exemple de bœuf), puis on couvre de carottes, oignons et à nouveau lard. On enfourne à four très chaud, afin de faire brunir, puis on ajoute un verre de liquide (bouillon, eaux de vie, vin...) et on couvre, avant de chauffer longuement à four très doux. En fin de cuisson, on récupère le liquide dont on fait un velouté, en le cuisant longuement dans un roux, tout en dépouillant.

La proposition de la « cuisine moléculaire », dans les années 1980, a été d'importer en cuisine des thermocirculateurs pour chauffer de l'eau à des températures précisément contrôlées, eau où l'on plaçait les poches plastiques (qualité alimentaire!) où étaient placés les viandes ou poissons, éventuellement agrémentés d'ingrédients contribuant au goût. Et c'est ainsi que, après des cuissons très longues, on récupérait des viandes dont la cuisson s'apparentait à celle des « gigots de onze heures » ou des braisages les plus réussis.

Oui, il y a une parenté, et l'on pourrait dire qu'une cuisson à basse température, mais cela n'est pas suffisamment précis, car une viande cuite à 60 degrés n'a rien à voir avec la même viande cuite à 80 degrés. Si les deux sont différentes, une seule peut être comparée au braisage, mais laquelle ? Décidément, il vaut mieux changer de siècle et savoir ce que l'on fait, au lieu de parler indistinctement d'un braisage. Et c'est ainsi que l'on parlera d'une viande cuite à basse température à 60 degrés, ou à 70 degrés, ou à 80 degrés, ou à 90 degrés (et tous les degrés

intermédiaires, bien évidemment).

Pour des œufs, les effets sont encore plus nets, car chaque degré au dessus de 60 degrés conduit à un œuf différent.

En ajoutant pour terminer une précision importante : pour des cuissons longues, il vaut mieux que la température soit prudemment supérieure à 60 degrés, car les températures trop basses risquent de faire fleurir les micro-organismes. D'ailleurs c'est sans doute une bonne pratique que de passer préalablement la viande à la salamandre, au four très chaud ou au décapeur thermique (on évite le chalumeau qui dépose des benzopyrènes toxiques), afin de tuer les micro-organismes présents en surface. Et l'on peut aussi passer un coup de chaud après cuisson, pour faire un bon croustillant d'un brun appétissant.

Par Hervé This



Des acides volatils dans la cuisson des légumes verts ? Pas sûr !

Pardon : j'ai un peu de retard pour vous faire part des résultats du séminaire de gastronomie moléculaire d'octobre 2016. Plus exactement, du séminaire parisien, puisqu'il existe d'autres séminaires en Pays de la Loire (<http://www.agence-paysdelaloire.fr/atelier-professionnel-sciences-cuisine-2/>) ou en Franche Comté (<http://www.macomme.info/evenement/seminaire-de-precisions-culinaires-137167>).

A Paris, donc, nous avons exploré une idée courante (et fausse) en cuisine, à propos de la cuisson des légumes verts : l'idée selon laquelle il faudrait éviter de cuire sous un couvercle, parce qu'« un acide volatil serait retenu, lequel ferait brunir les légumes ».

On trouve cette idée exprimée, par exemple, en 1951, par le docteur Jean Nussbaum, dans son livre *Science et cuisine*, Ed. Vie et santé, Dammarie les Leys, 1951, p.79 : « Pendant les premières minutes de cuisson, il se dégage des épinards, choux et autres légumes, un acide volatil qui altère la couleur de ces légumes quand il reste à leur contact ; aussi devrait-on laisser la casserole découverte pendant les premiers bouillon »

L'influence d'un couvercle a été rigoureusement testée... et l'on a montré qu'elle est nulle : il n'y a pas de différence de couleur entre des haricots cuits avec couvercle, et sans couvercle. Pour information, on trouvera une foule de données précises dans la thèse de Juan Valverde, ancien doctorant du Groupe de gastronomie moléculaire : *Study of the modifications induced by various culinary and industrial treatments of pigment systems from immature pods of green beans (Phaseolus vulgaris L.) : introduction of new analytical methods for the study of these systems* (<http://www.theses.fr/2008PA066677>) .

Cette thèse, primée par l'Académie d'agriculture de France, faisait suite à de nombreux travaux du Groupe de gastronomie moléculaire, où nous avons notamment montré que la cuisson de haricots verts avec ou sans couvercle ne modifiait pas la couleur (ce qui a notamment été confirmé très soigneusement dans la thèse). De ce fait, acides volatils ou pas, peu importe, en réalité.

Le résumé de la thèse est :

La couleur des végétaux verts est un des critères importants d'appréciation de la qualité des aliments. Elle est due notamment aux chlorophylles, aux caroténoïdes et à leurs dérivés, molécules au rôle nutritionnel important. Les procédés culinaires ou de l'industrie alimentaire conduisent à des modifications des molécules qui composent les systèmes pigmentaires. Des études scientifiques récentes n'ayant pas retrouvé, dans certaines conditions, de corrélation entre la couleur (déterminée par colorimétrie) et le contenu en pigments, on a étudié les modifications de la couleur et du contenu en pigments de « haricots verts », c'est-à-dire de gousses immatures de *Phaseolus vulgaris* L. lors de divers traitements, thermiques ou non (culinaires et industriels). Des échantillons ont été étudiés à la fois au laboratoire et sur site industriel. Dans les deux cas, la couleur des gousses entières a été déterminée par colorimétrie tristimulus (système $L^*a^*b^*$). Le contenu en pigments a été déterminé par deux méthodes mises au point au cours du travail et qui ont fait l'objet de publications. Sur site industriel, la composition en pigments a été déterminée par chromatographie quantitative sur couches minces, grâce à un traitement numérique d'images numérisées des couches minces produites. Par cette méthode rapide, peu coûteuse, répétable et qui révèle jusqu'à certains isomères structuraux des chlorophylles, on a étudié les étapes préliminaires des traitements industriels. Pour les analyses au laboratoire, on a mis au point deux méthodes spectroscopiques qui évitent toute séparation chromatographique préalable : la spectroscopie UV-Vis avec régression linéaire multiple, d'une part, et la résonance magnétique nucléaire quantitative, d'autre part. La première méthode est rapide, et facile à utiliser, mais la RMN quantitative donne plus d'information sur les isomères structuraux des pigments (épimères des chlorophylles et isomères cis/trans des caroténoïdes).



Lors du séminaire d'octobre, nous avons cherché l'éventuel acide volatil par des moyens « rudimentaires » pour faire l'expérience, avec non pas des haricots verts, mais des épinards et du chou : dans les conditions du séminaire, nous n'avons que

la possibilité d'utiliser des bandelettes de papier pH pour faire les mesures. On note que ces mesures sont en outre méthodologiquement très fautive, car nous ne mesurons pas le pH à la même température, ce qui fausse notablement les mesures.

Dans les expériences, nous avons mesuré le pH dans l'eau de cuisson, dans la vapeur (avec des bandelettes d'abord humectées à l'eau du robinet), mais on répète que toutes ces mesures ne valent rien, vu les faibles différences observées et, surtout, les mauvaises conditions expérimentales.

En revanche, pour l'eau de cuisson, la mesure avait été faite correctement avec Juan Valverde, pour 50 g de haricots et 500 g d'eau (distillée) et le résultat suivant avait été obtenu :

Que voit-on sur une telle image ? Que le pH est égal à environ 7,2 en début de cuisson, mais qu'il descend (très peu) vers 6,9 après 50 minutes de cuisson. Evidemment, cette très faible variation, qui correspond à celle que nous observons lors du séminaire, ne dit rien de l'acidité des vapeurs.

Pour conclure, on envisage de distiller les vapeurs de cuisson, pour mesurer le pH des vapeurs recondensées.

Mais en tout cas, il faut dire et redire que la présence d'un couvercle ne change rien... et qu'il faut éviter de cuire dans un milieu acide, raison pour laquelle une pincée de bicarbonate de sodium fait merveille.

Par Hervé This