

Connaître les fondamentaux pour une bonne créativité culinaire

Niveau : Bac Pro restauration TERMINALE (idéal 1er semestre)

CONTEXTE et OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

ORGANISATION, INTENTIONS DU PROJET PÉDAGOGIQUE

Cette proposition pédagogique s'appuie sur une réalité professionnelle filmée: la cantine scolaire du Collège Pierre Dubois de Laval. Il s'agit d'appréhender alors le plus concrètement que possible **les notions de création de recettes** devant s'adapter à un plan menus authentique. Situation : 500 couverts pour une population d'enfants et de jeunes adolescents.
Pour animer les 3 cours de technologies suggérés certaines situations vidéo vous seront proposées .

Ces cours pourraient faire suite à un programme pluridisciplinaire où aurait été étudiées, en **Sciences Appliquées**, les notions de plan menus. *Voir Rubrique : Plan alimentaire au Pierre Dubois de Laval* et en **gestion** pour La gestion des approvisionnements et du coût matières. *Voir Rubrique : Gestion au Collège de Laval*

CHOIX DU THÈME

Nous nous focaliserons particulièrement sur les méthodes conduisant à faire réfléchir les élèves sur des créations de garnitures bien pensées avec comme produits : des légumes appertisés.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES RECHERCHES

Objectif principal : Créer une recette respectant certaines contraintes économiques et nutritionnelles.

Objectifs intermédiaires :

Appréhender les principes fondateurs d'une création maîtrisée.

Proposer une recette avec présentation et dressage adaptés à une formule de restauration pour enfants et adolescents, type SELF.

Mener l'analyse d'un produit fini (tests organoleptiques).

Synthèse des contenus

Cours 1 : Les bases pour une bonne création (1 heure)

Cours 2 : Processus, produits et techniques (1 heure)

Cours 3 : Présentations et appellations (1 heure)

PRÉ REQUIS

Tests organoleptiques

Culture culinaire et artistique (livres, revues, TV, Web) - Sorties au restaurant – PFE – Synthèses des APS et TP

Art appliqué (photo) - Histoire de la cuisine

Hygiène alimentaire (diététique)

Les produits – Les matériels

Associations de base (recettes classiques)

*Ces cours pourront au travers d'une action pluridisciplinaire prévue dans ce DVD, donner lieu à des séquences pédagogiques **Sciences Appliquées** et/ou **Gestion** avec pour objectifs: Analyse plan alimentaire et Analyse économique produits et production*

CONTEXTE: Pour jeunes adolescents en restauration collective type collège.

PHASE 1

Connaître les fondamentaux pour une bonne créativité culinaire

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 1/2

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
1. Mise en situation : Restauration dans un Collège	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les contraintes d'un Collège 	<ul style="list-style-type: none"> Projette vidéo « Présentation Collège Pierre Dubois de Laval » avec questionnement structuré ensuite 	<ul style="list-style-type: none"> Prennent connaissance S'approprient le contexte 	<ul style="list-style-type: none"> o VIDÉO « Présentation Collège de Laval » (Durée: 2 mn30)
2. Interview d'un chef en situation Dominique GARANGER	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les mécanismes de création de certains chefs en restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> En introduction, choisit et diffuse la Vidéo : « Exemple de création d'un dessert » 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves découvrent en introduction un Chef s'exprimant sur ses mécanismes de création.. 	<ul style="list-style-type: none"> o VIDÉO « Exemple de création d'un dessert » (Durée: 2 mn)
3. Définitions et cadre général pour toutes créations.	<ul style="list-style-type: none"> Prendre connaissance d'un vocabulaire adapté et savoir définir les étapes clés d'une création 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau support 1 puis 2 pour évoquer les notions de vocabulaire attachées au terme création. Le Support 1 permet de distinguer les termes Découverte, invention et création... Le Support 2 permet de faire comprendre à l'élève qu'une création est le fruit d'un travail par étape successive 	<ul style="list-style-type: none"> L'enseignant peut jouer par série d'interrogation avant de projeter les Supports 1 et 2 Les élèves découvrent les Supports 1 et 2 	<ul style="list-style-type: none"> o Support 1 puis Support 2 soit avec transparents ou au vidéo projecteur
	<ul style="list-style-type: none"> Savoir sortir du cadre pour créer. 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue le Document élève 1 et demande aux élèves de trouver la solution au problème posé 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves cherchent la solution au problème qui leur est posé. 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 1 o Doc. professeur 1
4. La créativité en cuisine.	<ul style="list-style-type: none"> La cuisine : un cadre spécifique pour créer. 	<ul style="list-style-type: none"> Présente Support 3 et évoque les 2 pôles clés pour une bonne création en cuisine La prise en compte des acquis culinaires des plus proches aux plus éloignés La prise en compte des cultures et besoins de chaque convive. 	<ul style="list-style-type: none"> Le professeur peut jouer par série d'interrogations avant de projeter le Support 3 Les élèves découvrent les éléments Support 3 	<ul style="list-style-type: none"> o Support 3 soit avec transparents ou au vidéo projecteur

PHASE 1

Connaître les fondamentaux pour une bonne créativité culinaire

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 2/2

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
5 . Les cuisines de terroir	<ul style="list-style-type: none"> Prendre conscience des patrimoines de proximité. 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau Document élève 2 et demande aux élèves d'apporter leurs éléments de réponses. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur document élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 2 o Doc. professeur 2
6 . Connaître pour ensuite... créer	<ul style="list-style-type: none"> Prendre conscience qu'avant de créer il s'agit de connaître un certain nombre de choses. 	<ul style="list-style-type: none"> Projette vidéo «s'ouvrir aux autres » Projette au tableau Document élève 3 et demande aux élèves de trouver les réponses à chaque item proposé. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur document élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> o vidéo «s'ouvrir aux autres » o Document élève 3 o Doc. professeur 3
7 . Les outils de la création	<ul style="list-style-type: none"> Retenir quelques bases essentielles pour amener une réflexion créative en cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> Présente Support 4 et évoque les points clés conduisant à une bonne réflexion créative en cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves écoutent 	<ul style="list-style-type: none"> o Support 4
	<ul style="list-style-type: none"> Prendre acte des 4 points clés garantissant en cuisine une bonne capacité créative. 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue et projette au tableau Document élève 4 et demande aux élèves de trouver les réponses à chaque item proposé. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplisse leur document élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 4 o Doc. professeur 4
8 . Les déclinaisons possibles pour 3 légumes appertisés	<p align="center">Travail à faire pour le cours suivant : CRÉER EN CUISINE phase 2</p>			<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 5
	<ul style="list-style-type: none"> Savoir mettre à plat les nombreuses possibilités de déclinaisons de 3 légumes avant que de les associer pour la création d'une garniture chaude 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue Document élève 5 et explique aux élèves le travail attendu pour le prochain cours : Déclinaisons possibles pour : Fond d'artichaut appertisés. Petits pois appertisés. Carottes appertisées. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplisse leur document élève 5 chez eux et devront ramener leur document au cours suivant. 	

Mise en situation vidéo



[Vidéo « Présentation Collège Pierre Dubois de Laval » :](#)
[Durée: 2 mn 30](#)



[Vidéo « Exemple de création d'un dessert »](#) [Durée: 2 mn](#)

DÉCOUVRIR - INVENTER - CREER ... De quoi parlons nous ?

DÉCOUVRIR - INVENTER - CREER ... De quoi parlons nous ?

**Christophe Colomb a découvert l'Amérique
... il ne l'a pas inventée !**

**Mais, il y a découvert le *Haricot*.
Celui-ci a permis de créer le cassoulet.**

DÉCOUVRIR**INVENTER****CREER**

Le haricot

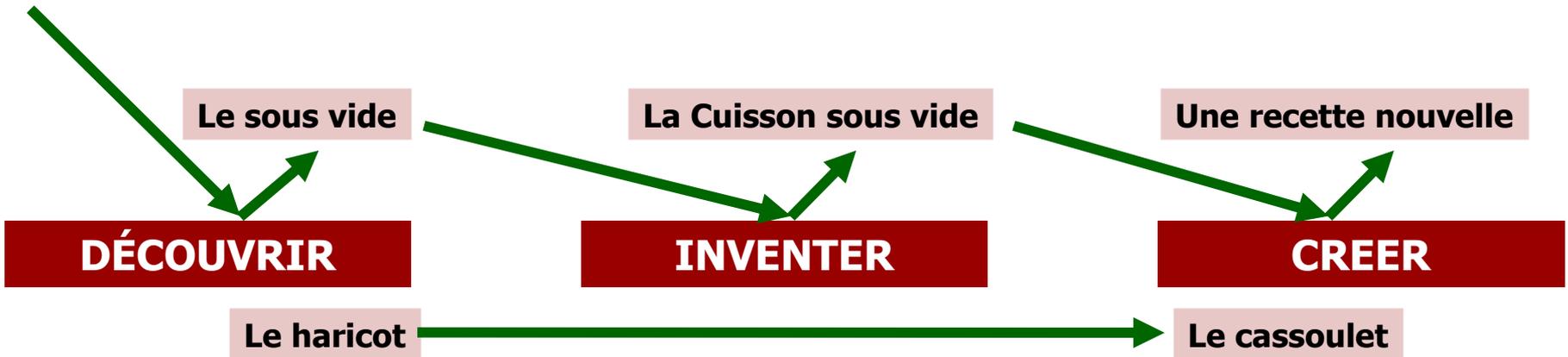


Le cassoulet

DÉCOUVRIR - INVENTER - CREER ... De quoi parlons nous ?

**Christophe Colomb a découvert l'Amérique
... il ne l'a pas inventée !**

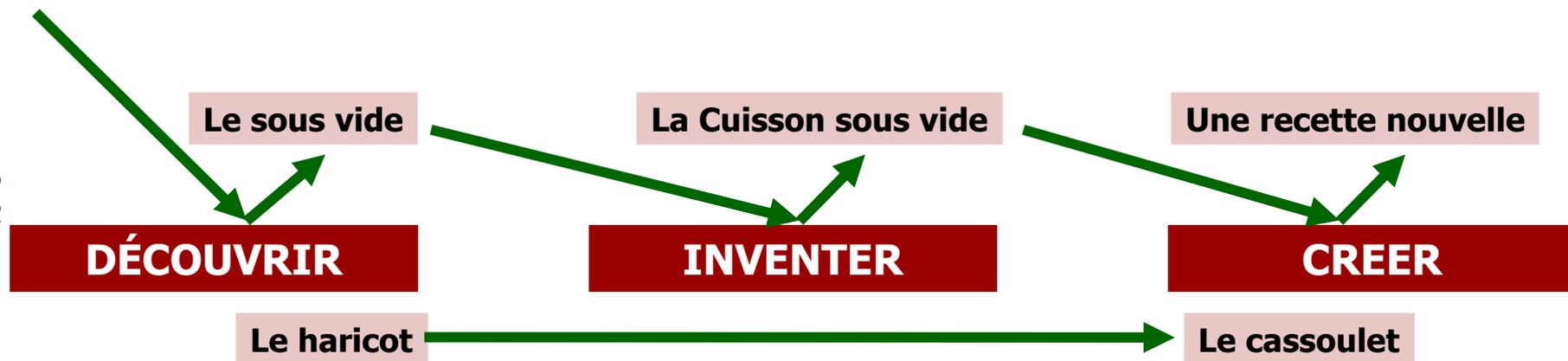
**Mais, il y a découvert le *Haricot*.
Celui-ci a permis de créer le cassoulet.**



DÉCOUVRIR - INVENTER - CREER ... De quoi parlons nous ?

**Christophe Colomb a découvert l'Amérique
... il ne l'a pas inventée !**

**Mais, il y a découvert le *Haricot*.
Celui-ci a permis de créer le cassoulet.**



DÉCOUVRIR ou INVENTER ...

**« ...Pour découvrir, il suffit de mettre en lumière ce qui existe, mais caché...
Pour inventer, il faut mettre au jour ce qui n'existait point jusque-là.**

Le mérite de découvrir est de lever les obstacles qui empêchent de voir ou de connaître la chose telle qu'elle est dans la nature ou en elle-même ; mais le mérite d'inventer est surtout dans l'art de créer, autant qu'il est donné à l'homme de le faire, c'est-à-dire le plus souvent dans l'art d'employer des moyens particuliers ou de former certaines combinaisons d'éléments ou de matériaux naturels pour produire quelque chose de nouveau."

(LAFAYE, Dictionnaire des synonymes).

CRÉER c'est une succession d'étapes !

CRÉER c'est une succession d'étapes !

DÉCOUVRIR

OU

INVENTER

CRÉER c'est une succession d'étapes !

DÉCOUVRIR

OU

INVENTER



ÉLABORER

Préparer mûrement, par un lent travail de l'esprit.

CRÉER c'est une succession d'étapes !

DÉCOUVRIR

OU

INVENTER



ÉLABORER

Préparer mûrement, par un lent travail de l'esprit.



RÉALISER

Fruit d'une bonne préparation on produit concrètement.

Faire exister à titre de réalité concrète (ce qui n'existait que dans l'esprit) ; faire correspondre une chose, un objet, à une possibilité, à une idée, à un mot (concrétiser).

CRÉER c'est une succession d'étapes !**DÉCOUVRIR**

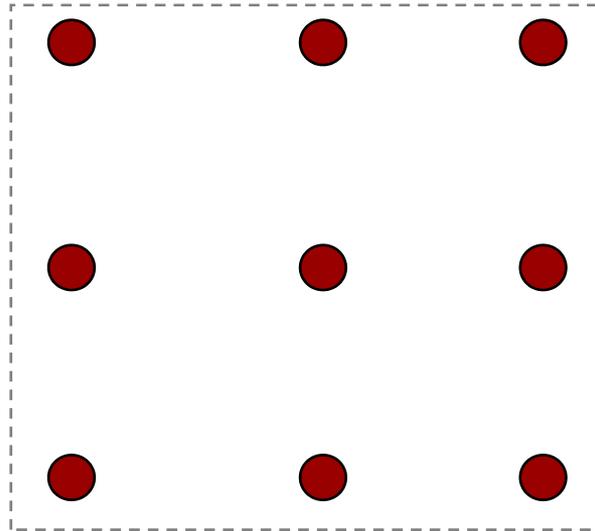
OU

INVENTER**ÉLABORER****Préparer mûrement, par un lent travail de l'esprit.****RÉALISER****Fruit d'une bonne préparation on produit concrètement.**

Faire exister à titre de réalité concrète (ce qui n'existait que dans l'esprit) ; faire correspondre une chose, un objet, à une possibilité, à une idée, à un mot (concrétiser).

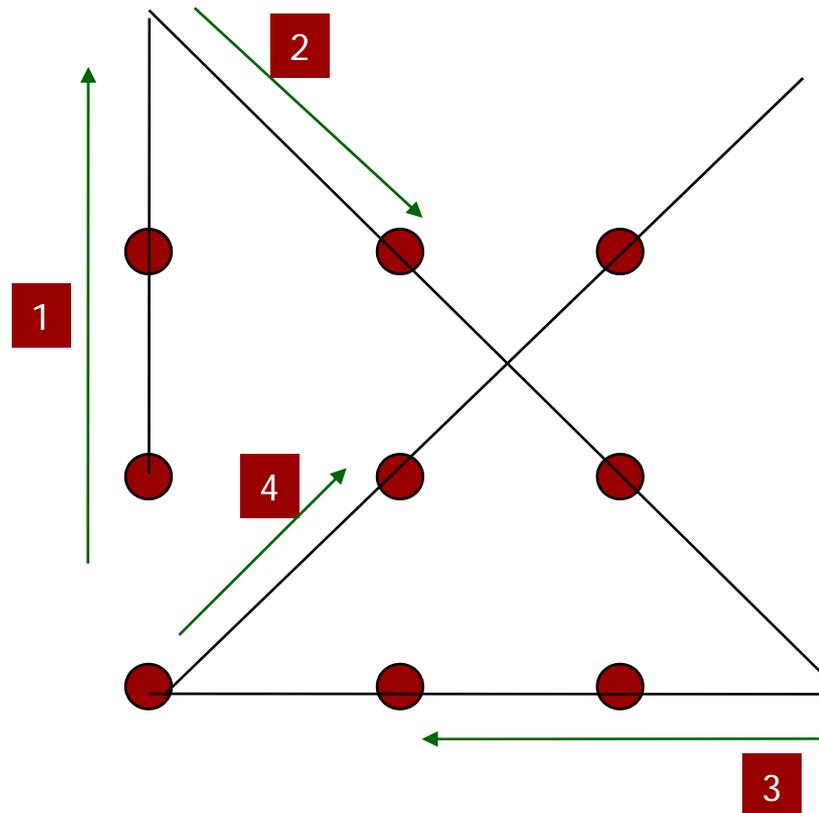
**CRÉER : c'est donc inventer (imagination) ou découvrir (savoir chercher)
puis élaborer et produire ce qui n'existerait pas encore.**

Exercice de création



Réunir ces 9 points avec 4 traits de crayon
(Mais attention sans soulever votre crayon...)

Exercice de création



**Pour créer il faut parfois savoir sortir du cadre
dans lequel vous vous trouvez !**

La créativité en cuisine

Pôle 1 : Les acquis culinaires



Pôle 2 : Les cultures des convives

La créativité en cuisine

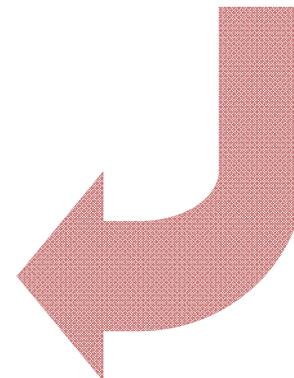
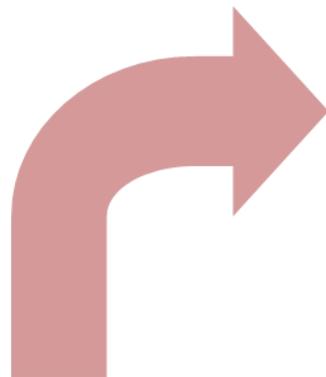
Pôle 1 : Les acquis culinaires

Les cuisines régionales

La cuisine française

La cuisine du monde

Des Produits et des Techniques



Pôle 2 : Les cultures des convives

La créativité en cuisine

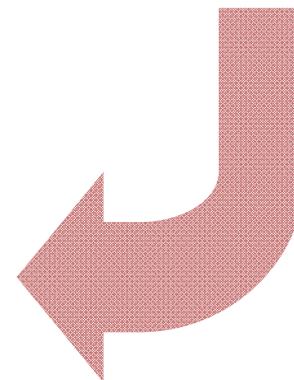
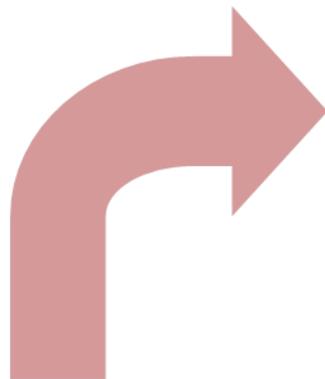
Pôle 1 : Les acquis culinaires

Les cuisines régionales

La cuisine française

La cuisine du monde

Des Produits et des Techniques



Pôle 2 : Les cultures des convives

Couleurs, odeurs, textures, goûts et saveurs ... les codes culinaires

La créativité en cuisine

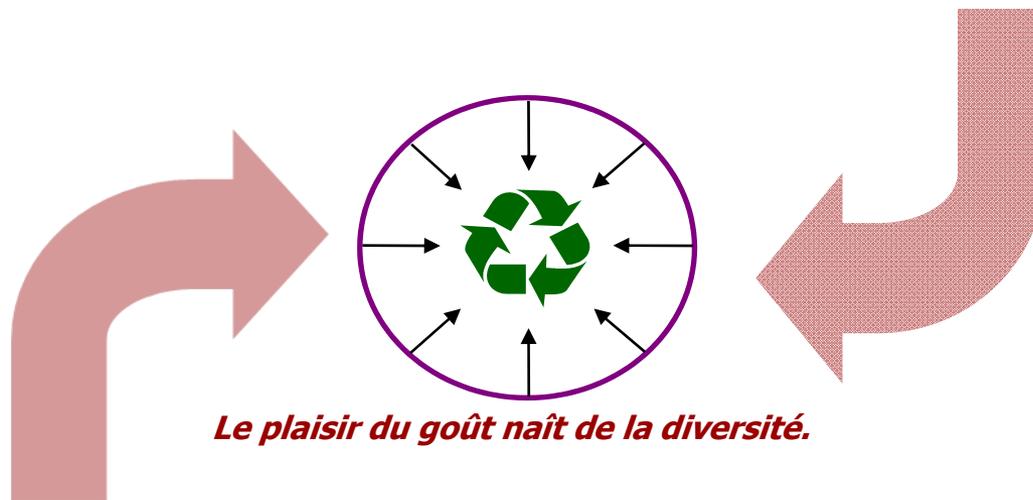
Pôle 1 : Les acquis culinaires

Les cuisines régionales

La cuisine française

La cuisine du monde

Des Produits et des Techniques



Le plaisir du goût naît de la diversité.

Pôle 2 : Les cultures des convives

Couleurs, odeurs, textures, goûts et saveurs ... les codes culinaires

La cuisine de nos terroirs : une aide à ne pas négliger

- **La cuisine du terroir consiste à**
- **Cette cuisine correspond actuellement au
qui désire retrouver une cuisine plus traditionnelle et, à travers
celle-ci, l'identité d'un espace de vie, d'une région...**
- **Néanmoins, la cuisine régionale d'autrefois, très riche, ne peut
plus correspondre à l'attente des clients actuels. Il faut l'adapter.
Les cuisiniers ont donc pris l'habitude de réactualiser les recettes
traditionnelles, de les alléger :**
En :
En :

Chaque chef peut ainsi personnaliser des associations de produits et saveurs qui ont faits leurs preuves sur le plan organoleptique. Ils rénovent en proposant des découpages, des "à point" de cuisson et des présentations différentes. Ils participent aussi au maintien ou à l'amélioration des produits avant de les transformer.

La cuisine de nos terroirs : une aide à ne pas négliger

- **La cuisine du terroir consiste à travailler les produits de sa région.**
- **Cette cuisine correspond actuellement au besoin d'une clientèle qui désire retrouver une cuisine plus traditionnelle et, à travers celle-ci, l'identité d'un espace de vie, d'une région...**
- **Néanmoins, la cuisine régionale d'autrefois, très riche, ne peut plus correspondre à l'attente des clients actuels. Il faut l'adapter. Les cuisiniers ont donc pris l'habitude de réactualiser les recettes traditionnelles, de les alléger :**

En Corps gras

En Liaison

Chaque chef peut ainsi personnaliser des associations de produits et saveurs qui ont faits leurs preuves sur le plan organoleptique. Ils rénovent en proposant des découpages, des "à point" de cuisson et des présentations différentes. Ils participent aussi au maintien ou à l'amélioration des produits avant de les transformer.

Mise en situation vidéo : « S'ouvrir aux autres »



[Vidéo «S'ouvrir aux autres » :](#)
[Durée: 2 mn 30](#)

Connaître pour ensuite ... Créer

▪ Connaissances professionnelles diverses :

▪ Connaissances décoratives :

--	--	--

▪ Connaissances liées à l'environnement :

▪ Connaissances générales :

▪ Parmi les grands cuisiniers créatifs de nos jours, citons :

Connaître pour ensuite ... Créer

- **Connaissances professionnelles diverses** : Les produits, le matériel, les techniques, les règles de sécurité et d'hygiène, les législations, les associations et saveurs de base (recettes classiques).
- **Connaissances décoratives** : Les couleurs, les formes, les textures...
- **Connaissances liées à l'environnement** : Campagne, ville, région, habitudes alimentaires, saisons, modes.
- **Connaissances générales** : Histoire de la cuisine, histoire des produits, géographie, sociologie, hygiène alimentaire (diététique).
- **Parmi les grands cuisiniers créatifs de nos jours, citons** : Blanc, Bocuse, Ducasse, Guérard, Haeberlin, Jung, Lorain, Meneau, Pic, Robuchon, Savoy, Senderens, Troigros, Vergé, Verrat, Gagnaire....

Quelques bases pour savoir créer

« Pour créer un plat ou le ressortir de l'oubli, il faut réfléchir, partir d'un élément connu et imaginer toutes les possibilités qui peuvent se révéler intéressantes. Elles sont très souvent nombreuses et variées. »
(Démarche intelligente que Domergue donne dans son livre « L'art de cuisiner »).

▪ Les principes culinaires imposent des lois strictes :

La **cuisson** selon la nature des aliments (corps gras, viandes de boucherie...) et l'**hygiène alimentaire** (principes nutritifs de base, équilibre des menus).

Quelques bases pour savoir créer

« Pour créer un plat ou le ressortir de l'oubli, il faut réfléchir, partir d'un élément connu et imaginer toutes les possibilités qui peuvent se révéler intéressantes. Elles sont très souvent nombreuses et variées. »
(Démarche intelligente que Domergue donne dans son livre « L'art de cuisiner »).

▪ Les principes culinaires imposent des lois strictes :

La **cuisson** selon la nature des aliments (corps gras, viandes de boucherie...) et l'**hygiène alimentaire** (principes nutritifs de base, équilibre des menus).

▪ **La référence aux traditions culinaires ne doit pas être négligée** (associations reconnues : bœuf / carottes, haricots de mouton, lapin aux pruneaux...).

Quelques bases pour savoir créer

« Pour créer un plat ou le ressortir de l'oubli, il faut réfléchir, partir d'un élément connu et imaginer toutes les possibilités qui peuvent se révéler intéressantes. Elles sont très souvent nombreuses et variées. »
(Démarche intelligente que Domergue donne dans son livre « L'art de cuisiner »).

▪ Les principes culinaires imposent des lois strictes :

La **cuisson** selon la nature des aliments (corps gras, viandes de boucherie...) et l'**hygiène alimentaire** (principes nutritifs de base, équilibre des menus).

▪ **La référence aux traditions culinaires ne doit pas être négligée** (associations reconnues : bœuf / carottes, haricots de mouton, lapin aux pruneaux...).

▪ **Les associations de saveurs, les accommodements, les modes de cuisson et de présentation doivent être réinterprétés** : substitution des ingrédients, adjonction ou simplification, valorisation d'un élément...

Quelques bases pour savoir créer

« Pour créer un plat ou le ressortir de l'oubli, il faut réfléchir, partir d'un élément connu et imaginer toutes les possibilités qui peuvent se révéler intéressantes. Elles sont très souvent nombreuses et variées. »
(Démarche intelligente que Domergue donne dans son livre « L'art de cuisiner »).

▪ Les principes culinaires imposent des lois strictes :

La **cuisson** selon la nature des aliments (corps gras, viandes de boucherie...) et l'**hygiène alimentaire** (principes nutritifs de base, équilibre des menus).

▪ **La référence aux traditions culinaires ne doit pas être négligée** (associations reconnues : bœuf / carottes, haricots de mouton, lapin aux pruneaux...).

▪ **Les associations de saveurs, les accommodements, les modes de cuisson et de présentation doivent être réinterprétés** : substitution des ingrédients, adjonction ou simplification, valorisation d'un élément...

▪ **Rien n'est définitif !** Pensez à des mariages heureux en essayant le plus possible **d'associer les saveurs fondamentales** : doux, acide, amer, salé... L'association d'une sauce classique avec une viande ou un poisson n'est pas définitive ; on peut ainsi créer de nouveaux plats.

Quelques bases pour savoir créer

« Pour créer un plat ou le ressortir de l'oubli, il faut réfléchir, partir d'un élément connu et imaginer toutes les possibilités qui peuvent se révéler intéressantes. Elles sont très souvent nombreuses et variées. »
(Démarche intelligente que Domergue donne dans son livre « L'art de cuisiner »).

▪ Les principes culinaires imposent des lois strictes :

La **cuisson** selon la nature des aliments (corps gras, viandes de boucherie...) et l'**hygiène alimentaire** (principes nutritifs de base, équilibre des menus).

▪ **La référence aux traditions culinaires ne doit pas être négligée** (associations reconnues : bœuf / carottes, haricots de mouton, lapin aux pruneaux...).

▪ **Les associations de saveurs, les accommodements, les modes de cuisson et de présentation doivent être réinterprétés** : substitution des ingrédients, adjonction ou simplification, valorisation d'un élément...

▪ **Rien n'est définitif !** Pensez à des mariages heureux en essayant le plus possible **d'associer les saveurs fondamentales** : doux, acide, amer, salé... L'association d'une sauce classique avec une viande ou un poisson n'est pas définitive ; on peut ainsi créer de nouveaux plats.

▪ **Attention : En cuisine, la créativité ne doit pas se limiter à la recherche de recettes nouvelles** mais elle doit aussi remonter le courant en amont, dans l'**organisation du travail** et l'**amélioration du matériel**.

Les outils pour savoir créer

Pour devenir un créatif, il faut :

CONNAITRE

MAITRISER

SE REFERER

IMAGINER

Mais attention

La créativité doit être commercialisable !

Les outils pour savoir créer

Pour devenir un créatif, il faut :

CONNAITRE

Les attentes du client

Travail en symbiose avec la salle
Produit saisonnier
Les tendances
Les nouveautés

MAITRISER

**Les techniques fondamentales
de base**

Connaissances professionnelles :
législation, hygiène, produits,
matériels, cuisson, etc.

SE REFERER

Au passé

Connaissances diverses :
- artistique
- régionale
- historique
- les grands chefs

IMAGINER

Une création

Alléger une recette
Optimiser un décor
Créer une alliance
nouvelle ...

Mais attention

La créativité doit être commercialisable !

PHASE 2

Connaître les fondamentaux pour une bonne créativité culinaire

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 1/2

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
1. Le processus créatif : De l'idée à la production	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender les étapes conduisant à la création d'une recette 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau Support 1 Distribue document élève 1 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur doc. élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> Projection support 1 Document élève 1 Doc professeur 1
2. Produits et techniques au cœur de la créativité	<ul style="list-style-type: none"> Créer, c'est associer produits et techniques 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau Support 2 et distribue Annexe 1 aux élèves 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves écoutent 	<ul style="list-style-type: none"> Projection Support 2 Distribution annexe 1
3. Déclinaison des trois aliments (voir travail demandé aux élèves au cours précédent)	<ul style="list-style-type: none"> Présenter les déclinaisons des trois légumes (imposés la semaine passée: artichaut, carotte, petits pois) 	<ul style="list-style-type: none"> Demande aux élèves de sortir leur Document élève 5 du cours précédent et interroge les élèves sur leur recherche. Diffuse Vidéo « Exemple création d'une garniture légumes » distribue Doc. élève 2 et offre une synthèse (voir pistes sur Doc. enseignant 2) 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves présentent le résultat de leur recherche Ils doivent prendre note de toutes les propositions validées par l'enseignant sur leur nouveau document élève 2 	<ul style="list-style-type: none"> Projection et distribution document élève 2 Vidéo « Exemple de création de garnitures légumes » Doc professeur 2
4. Mise en situation	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir une production réelle 	<ul style="list-style-type: none"> Diffuse vidéo « production d'une garniture » et anime ensuite. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves visionnent et répondent au questionnement structuré du Professeur 	<ul style="list-style-type: none"> Vidéo « production d'une garniture »
5. Fiche technique d'une création de recette	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser une fiche technique d'une garniture chaude à base de légumes appertisés pour enfants et jeunes adolescents 	<ul style="list-style-type: none"> Re projette au tableau Support 1 et rappelle aux élèves les impératifs. Forme 6 groupes de 4 élèves (2 cuisiniers et 2 serveurs) et distribue Fiches techniques vierges. 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves par groupe de 4 créent la garniture et commencent à réaliser la fiche technique. 	<ul style="list-style-type: none"> Rediffusion Support 1 Distribution fiche technique vierge

Travail à réaliser pour le cours suivant : Terminer la fiche technique

Si le temps le permet l'enseignant pourra approcher selon 1 ou plusieurs des thèmes supplémentaires suivants :

Thème 1 : aromates et épices - Thème 2 : les sauces - Thème 3 : les associations de saveurs

PHASE 2

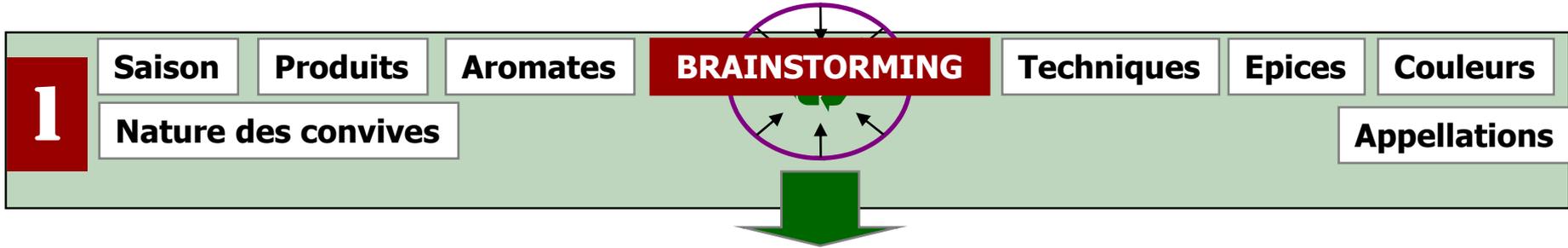
Connaitre les fondamentaux pour une bonne créativité culinaire

si le temps le permet

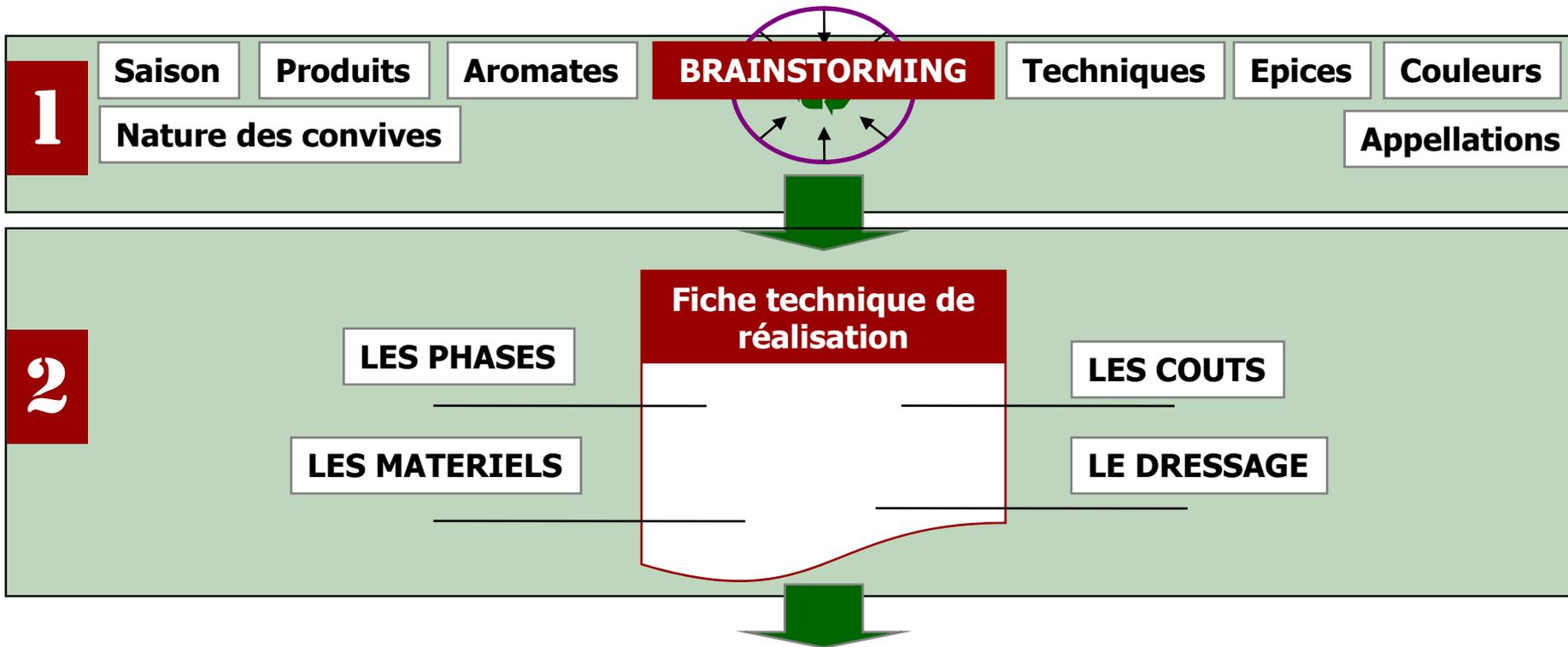
FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 2/2

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
1. Aromates et épices	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender quelques caractéristiques fondamentales 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue Document élève 3 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplisse leur doc. élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> Document élève 3 Document enseignant 3 Annexe 2
2. Les sauces	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender quelques caractéristiques fondamentales 	<ul style="list-style-type: none"> Projette Support 3 Distribue Document élève 4 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplisse leur doc. élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> Projection Support 3 Distribution Document élève 4 Doc. Enseignant 4
3. Associations de saveurs	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender quelques caractéristiques fondamentales 	<ul style="list-style-type: none"> Projette Support 4 Distribue Document élève 5 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplisse leur doc. élève par groupe de 2 ou 4 	<ul style="list-style-type: none"> Projection Support 4 Distribution Document élève 5 Doc. Enseignant 5

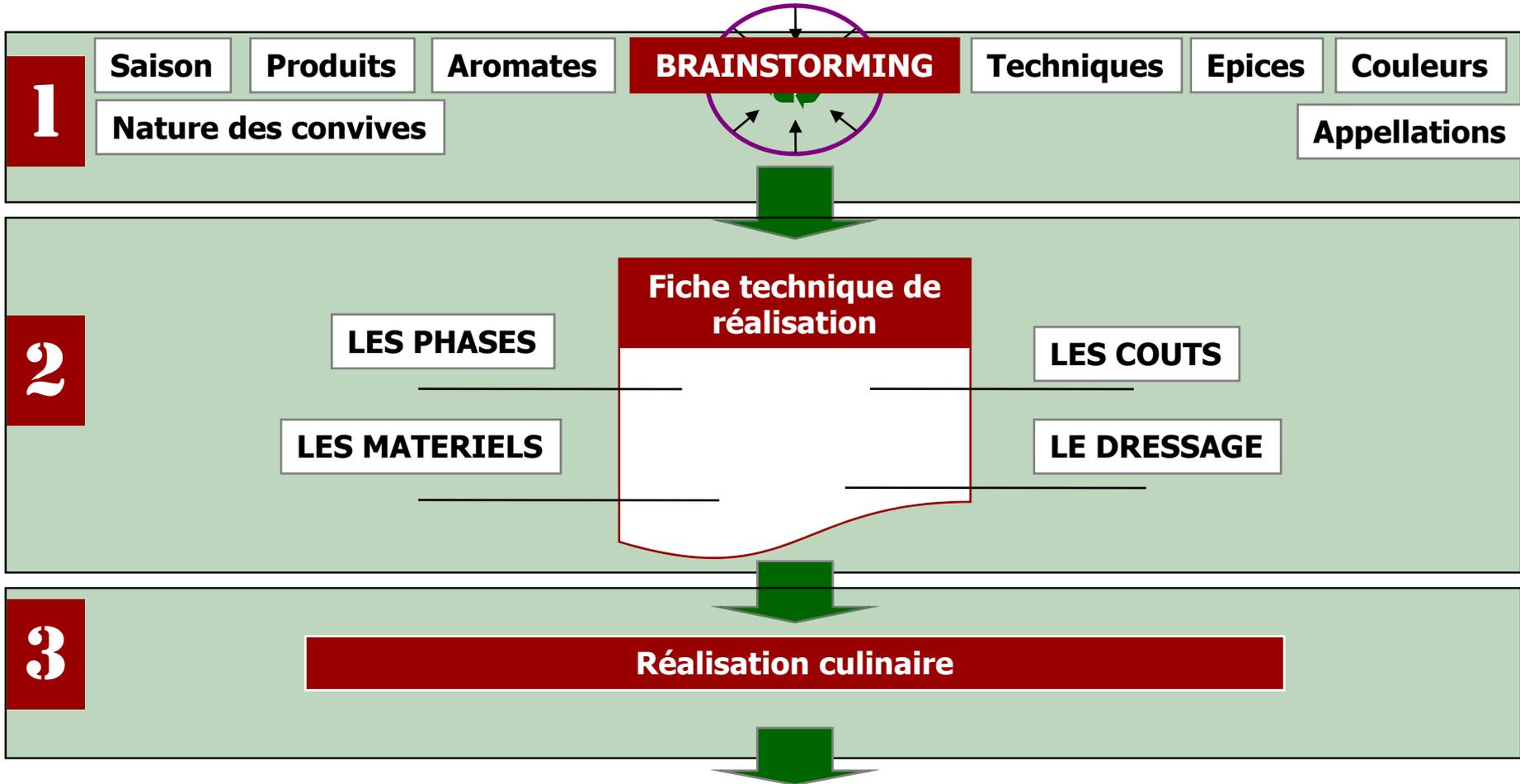
Le processus créatif : De l'idée à la production



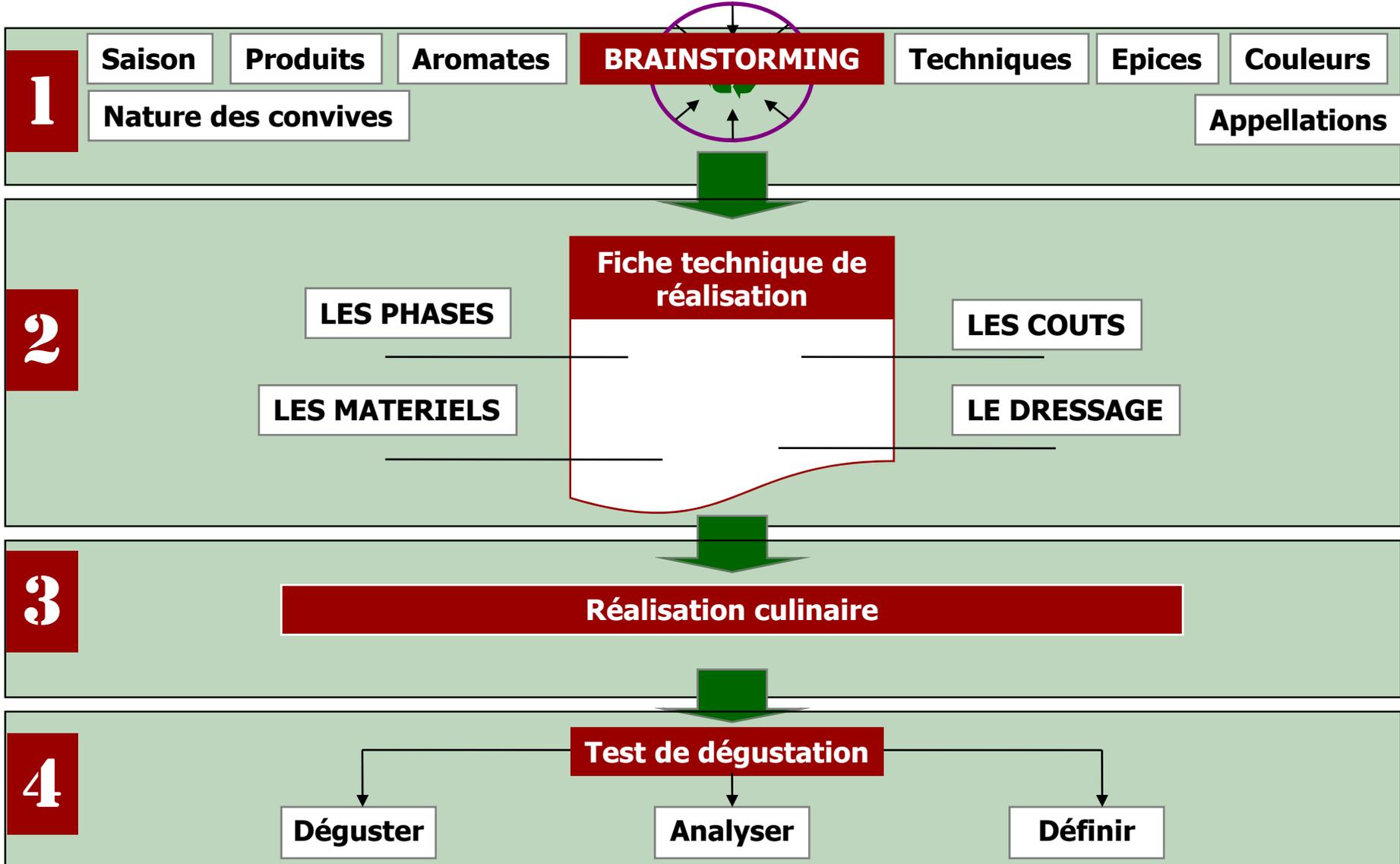
Le processus créatif : De l'idée à la production



Le processus créatif : De l'idée à la production



Le processus créatif : De l'idée à la production



Le processus créatif : De l'idée à la production

À partir du débridement de l'imagination « brainstorming », des connaissances exactes des matières premières et des techniques, sont mis en relation des éléments qui ne l'étaient pas et qui, une fois réunis, vont donner un produit, une recette nouvelle, un service nouveau.

En outre, le travail en groupe, en favorisant les échanges d'idées, stimule la créativité.

ATTENTION : La difficulté dans l'innovation, c'est de rester les pieds sur le terrain sans se laisser emporter par l'utopie, l'affabulation, le rêve.

DÉMARCHE :

1. Recherche d'une recette

Déterminer les **éléments principaux** et les **saisons**, le ou les **modes de cuisson**, la ou les **saucés** éventuelles, les **épices**, les **aromates**, les **mélanges**, les **garnitures d'appellation** et de **légumes**, les **couleurs**, les « **références** » **classiques**...

2. Création de la fiche technique de fabrication

Originalité de l'intitulé du plat, appellations conformes aux produits disponibles ; déterminer les différentes phases de travail avec temps de réalisation et temps de cuisson, calculer le prix de revient du plat, établir un schéma de dressage de la préparation, prévoir le matériel de dressage et le décor de finition...

3. Réalisation culinaire

Respecter les règles professionnelles (cuissons, technique de base...).

4. Test de dégustation

a) Définir les caractéristiques à tester + présentation...

b) Établir une fiche de dégustation

c) Déguster*

d) Analyser les résultats : plat commercialisable ou pas

e) Définir les améliorations à apporter : assaisonnement, dressage, techniques (préliminaires, cuissons, taillages...), couleurs, texture...

Le processus créatif : De l'idée à la production

À partir du débridement de l'imagination « brainstorming », des connaissances exactes des matières premières et des techniques, sont mis en relation des éléments qui ne l'étaient pas et qui, une fois réunis, vont donner un produit, une recette nouvelle, un service nouveau.

En outre, le travail en groupe, en favorisant les échanges d'idées, stimule la créativité.

ATTENTION : La difficulté dans l'innovation, c'est de rester les pieds sur le terrain sans se laisser emporter par l'utopie, l'affabulation, le rêve.

DÉMARCHE :

1. Recherche d'une recette

Déterminer les **éléments principaux** et les **saisons**, le ou les **modes de cuisson**, la ou les **sauces** éventuelles, les **épices**, les **aromates**, les **mélanges**, les **garnitures d'appellation** et de **légumes**, les **couleurs**, les « **références** » **classiques**...

2. Création de la fiche technique de fabrication

Originalité de l'intitulé du plat, appellations conformes aux produits disponibles ; déterminer les différentes phases de travail avec temps de réalisation et temps de cuisson, calculer le prix de revient du plat, établir un schéma de dressage de la préparation, prévoir le matériel de dressage et le décor de finition...

3. Réalisation culinaire

Respecter les règles professionnelles (cuissons, technique de base...).

4. Test de dégustation

- Définir les caractéristiques à tester + présentation...
- Établir une fiche de dégustation
- Déguster (1) **l'élément principal - la sauce ou la crème - les légumes ou les garnitures puis l'ensemble.**
Ou de l'élément le plus doux à l'élément le plus puissant en bouche
- Analyser les résultats : plat commercialisable ou pas
- Définir les améliorations à apporter : assaisonnement, dressage, techniques (préliminaires, cuissons, taillages...), couleurs, texture...

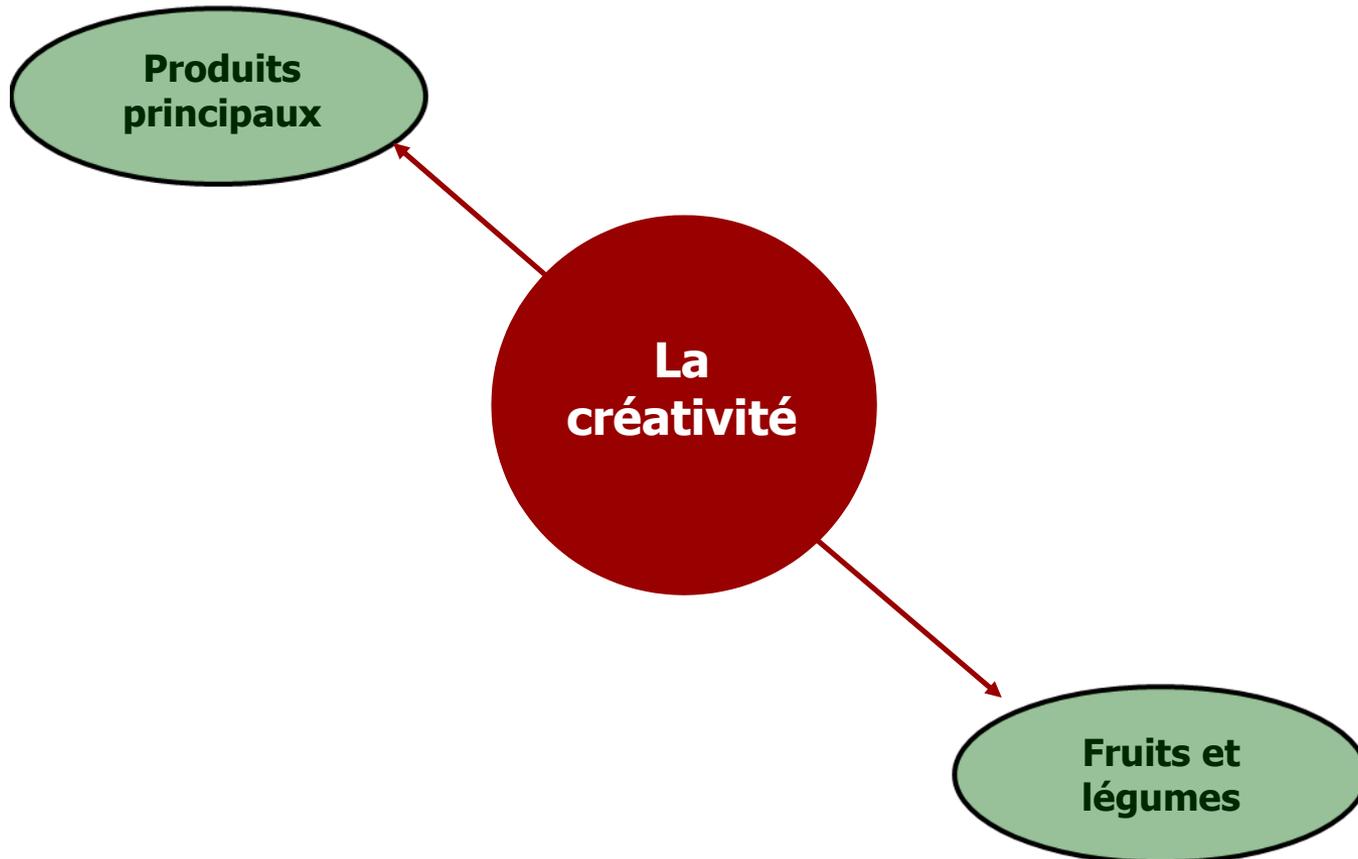
(1) Proposer à l'élève d'énoncer dans un ordre pertinent les composants de la recette

Produits et Techniques au cœur de la créativité

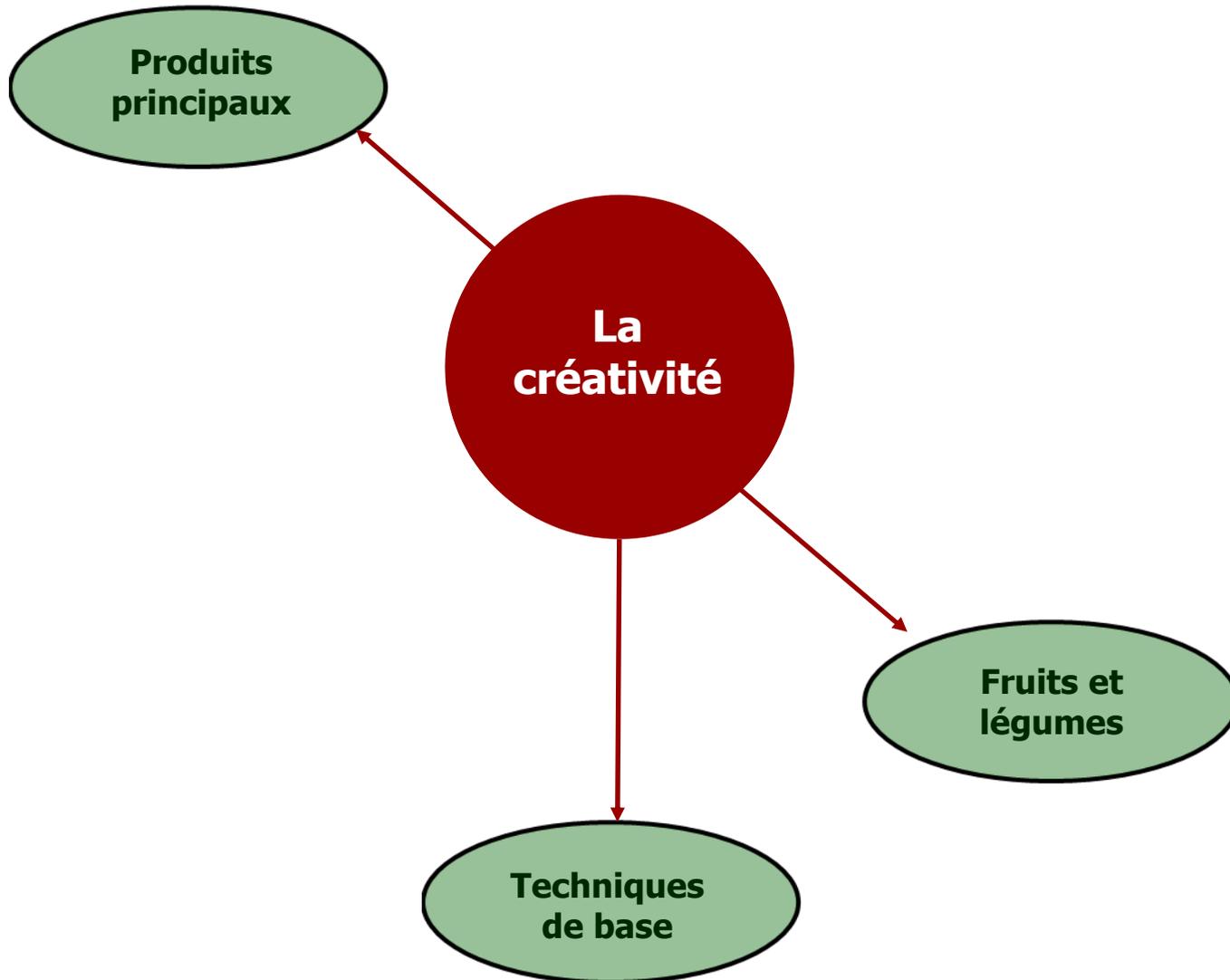


**La
créativité**

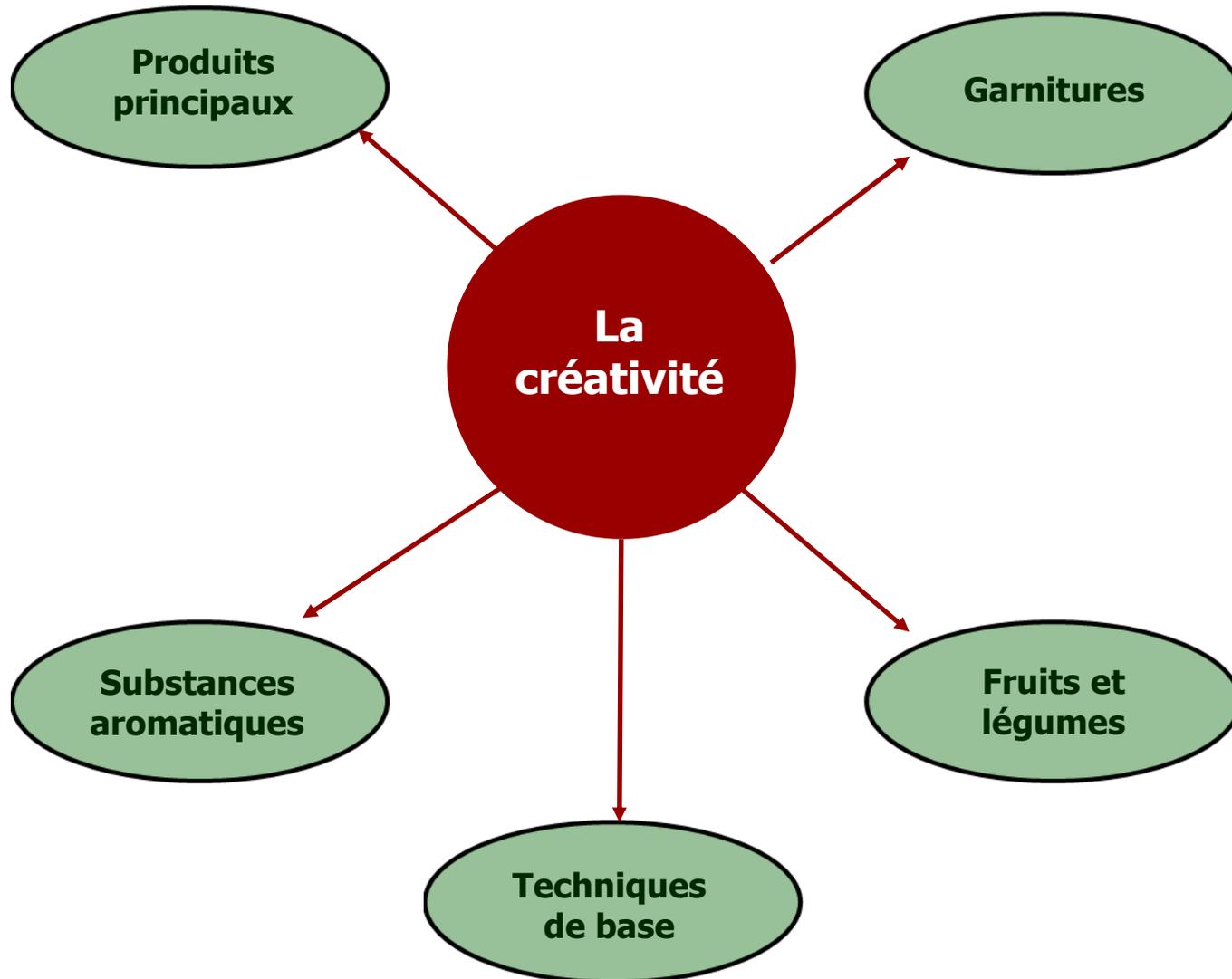
Produits et Techniques au cœur de la créativité



Produits et Techniques au cœur de la créativité



Produits et Techniques au cœur de la créativité



QUELQUES PRODUITS ET TECHNIQUES DE BASE

PRODUITS PRINCIPAUX

Viandes : bœuf, veau, mouton, porc, cheval,

Gibiers à poils, à plumes, lapin, chevreau, poulet, pintade, canard, oie, dinde, poule, poularde, coq, pigeon, caille,

Abats : cœur, foie, langue, rognon, cervelle, amourette, ris, tête, pied, tripes, animelles, saucisses, saucisson, boudin noir, blanc, andouillette, foie gras,

Poissons : turbot, barbue, sole, rouget barbet, bar ou loup, colin ou merlu, lotte ou baudroie, Saint Pierre, dorade, raie, cabillaud, lieu jaune, limande, églefin, merlan, éperlan, lieu noir, carrelet, roussette, rouget grondin, vive, esturgeon, thon, sardine, mullet, hareng, anchois, maquereau, congre, saumon, truite, anguille, brochet, carpe, alose, goujon, morue, haddock

Mollusques et crustacés : calamar, sèche, poulpe, langouste, homard, langoustine, araignée de mer, crabes, cuisses de grenouille, escargot, écrevisse, huître, moule, Saint-Jacques, palourde, crevette, praire, coque, bigorneau, pétoncle, œufs de poisson, caviar, laitances,

LEGUMES : artichaut, asperge, aubergine, bette, carotte, céleri rave, céleri (cœur de), chou vert, chou blanc, chou rouge, choux de Bruxelles, chou-fleur, courgette, crosne, endive, épinard, fenouil (bulbe), haricots verts, laitue, navet, maïs, oignon, oseille, petits pois, poireau, poivron, salsifis, tomate, pomme de terre, haricot en grains, lentille, pois cassés, pois chiche, pâtes alimentaires, tapioca, riz, semoule, cresson, pissenlit, radis, radis noir, soja, betterave rouge, concombre, fève, courge, potiron, melon, pâtisson, cardon

GARNITURES POSSIBLES :

Mollusques et crustacés : huître, moule, palourde, crevette, praire, coque, pétoncle, œufs de poisson, caviar, laitances, écrevisse, langoustine

Champignons : cèpe, girolle, mousseron, morille, champignon de Paris, pleurote,

Fruits secs ou humides : noix, noisette, amande, pignon de pin, pistache, noix de cajou, pamplemousse, orange, citron, banane, melon, avocat, pastèque, nêfle, abricot, fleurs d'acacia, airelles, ananas, angélique, fruits confits, châtaigne, fraise, framboise, myrtille, noix de coco, rhubarbe,

Divers : lard, petits oignons, olives,

SUBSTANCES AROMATIQUES : ail, oignon, alcool, amande amère, anis, basilic, bière, bouquet garni, café, cannelle, câpre, caramel, piment de Cayenne, champignon, chicorée, chocolat, ciboulette, cidre, clou de girofle, coriandre, cornichon, cumin, eau de fleur d'oranger, échalote, estragon, fenouil, genièvre, huile de noix, hydromel, jus de citron, lait de coco, menthe, miel, moutarde, muscade, oignon, olive, oseille, paprika, persil, pistache, poire, praline, raifort, romarin, safran, sauge, sirop d'érable, sucre, tomate, truffe, vanille, vermouth, vin blanc, vin rouge, vin liqueux, vinaigre, beurre, lait, fromage,

TECHNIQUES DE BASE

Coulis, concassé, haché, brunoise, paysanne, julienne, chiffonnade, salpicon, bâtonnet, tourner, entier, tronçon, darne, filet, aiguillette, escalope, tranche, purée, mousse

Pocher, à l'anglaise, à la vapeur, au bleu, fricassée à blanc, blanquette, en sauce blanche, braiser à blanc, griller, sauter, rôtir, frire, poêler, cocotte, en beignet, paner, braiser à brun, au gratin, étuver, ragoût, daube, farci, civet, matelote, au diable, sous la cendre, à la broche, en crapaudine

Allumette, aspic, ballottine, barquette, bavarois, beignet, bisque, bouchée, brochette, en buisson, canapé, capilotade, charlotte, chausson, consommé, chapelure, cocktail, coquille, coulubiatic, crêpe, croissant, cromesquis, croquette, croûte, croûton, croustade, dartois,

émincer, farci, friand, en gelée, gnocchi, gruyère, à la grecque, jalousie, marinade, mousse, mousseline, panade, pannequet,

papillote, pâté, paupiette, persillade, pilaf, pizza, potage, potée, pudding, quenelle, quiche, ramequin, rissole, en brioche, salmigondis, sorbet, soufflé, talmouse, tartare, tartelette, tarte, en terrine, timbale, tourte, vol-au-vent

Déclinaisons de 3 légumes pour garnitures

Liste non exhaustive

Fond d'artichaut

Entier, escalopé, émincé, brunoise, quartiers (4, 6 ou 8), haché, tourné (olive ou forme de cœur), tranché, chips...

Cuit dans un blanc, étuver, sauter, à la vapeur, en blanquette, en sauce (blanche), braiser, en beignets, pané, frit, au gratin, en ragoût, farci, à la broche, en cocotte, à l'étouffée...

À la barigoule, Boulangère, Cavour, Clamart, Italienne, Lyonnaise, Provençale...

Purée, mousse, farci, sauce, croustilles, croquette, barquette et tartelette, bouchée, subrics, mazagrans, rissole, fondant, soufflé...

Petits pois

Entier, purée, mousse, sorbet, sauce...

Cuire à l'anglaise, à la française, étuver, à la vapeur, en sauce, au gratin, en cocotte, à l'étouffée...

Barquette et tartelette, bouchée, subrics, mazagrans, rissole, fondant, soufflé...

Carotte

Entière, émincée, brunoise, julienne, tournée, cannelée, bâtonnet, chips...

Étuver, glacer, à la Vichy, à la crème, sauter, à la vapeur, en sauce, braiser, en beignets, au gratin, en ragoût, en cocotte, à l'étouffée, en soufflé...

Purée, mousse, sauce, croustilles, croquette, barquette et tartelette, bouchée, subrics, mazagrans, rissole, fondant, soufflé...

Mise en situation vidéo 2 : Production d'une garniture



[Vidéo « Exemple production d'une garniture légumes en collectivité, collège de Laval » : Durée: 5 mn](#)

Auteur : Francis BEQUIN

Fiche technique

INTITULE :

Schéma

BON D'ECONOMAT POUR 8 PERSONNES							
PRODUITS (par famille)	Unité	QUANTITE				TOTAL	
		Phase	Phase	Phase	Phase		
BOF							
						0,00	
						0,00	
						0,00	
Fruits et légumes							
						0,00	
						0,00	
						0,00	
Epicerie							
						0,00	
						0,00	
						0,00	
Surgelés							
						0,00	
Divers							
						0,00	
TOTAL GENERAL						0,00	

AROMATES ET EPICES

1

L'arôme d'un aliment sera toujours jugé, discuté et inscrit dans notre mémoire ; aussi, obtenir une bonne aromatisation, source de plaisir pour le consommateur, est capitale.

Il n'est pas simple d'y parvenir... Et parler d'Art de la Cuisine n'est pas un vain mot pour les trois raisons suivantes :

- **Il existe plusieurs milliers d'arômes** différents que le consommateur peut distinguer et dont les **multiples combinaisons** aboutissent à des mariages heureux ou malheureux.

- **Le jugement global de l'arôme de l'aliment est en fait la résultante de trois appréciations consécutives :**

c'est la première impression due à l'odeur

il correspond au goût proprement dit

c'est le goût qui persiste dans la bouche plus ou moins longtemps après le passage de l'aliment.

Pour qu'un aliment soit jugé bon, il faut que ces 3 facteurs soient dosés et bien équilibrés.

- **Les aliments apportent avec eux leurs arômes spécifiques susceptibles d'évoluer en mal sous l'action microbienne, chimique et thermique.**

2

Pour obtenir le bouquet recherché, le cuisinier dispose d'une panoplie d'ingrédients divers connus sous le nom d'épices, d'aromates, de condiments, d'arômes, (vins, alcools,...) Leur choix et leur dose devra tenir compte :

AROMATES ET EPICES

1

L'arôme d'un aliment sera toujours jugé, discuté et inscrit dans notre mémoire ; aussi, obtenir une bonne aromatisation, source de plaisir pour le consommateur, est capitale.

Il n'est pas simple d'y parvenir... Et parler d'Art de la Cuisine n'est pas un vain mot pour les trois raisons suivantes :

- **Il existe plusieurs milliers d'arômes** différents que le consommateur peut distinguer et dont les **multiples combinaisons** aboutissent à des mariages heureux ou malheureux.

- **Le jugement global de l'arôme de l'aliment est en fait la résultante de trois appréciations consécutives :**

La tête ou le nez ou le montant de l'arôme

c'est la première impression due à l'odeur

Le cœur ou la rondeur

il correspond au goût proprement dit

la queue ou le final

c'est le goût qui persiste dans la bouche plus ou moins longtemps après le passage de l'aliment.

Pour qu'un aliment soit jugé bon, il faut que ces 3 facteurs soient dosés et bien équilibrés.

- **Les aliments apportent avec eux leurs arômes spécifiques susceptibles d'évoluer en mal sous l'action microbienne, chimique et thermique.**

2

Pour obtenir le bouquet recherché, le cuisinier dispose d'une panoplie d'ingrédients divers connus sous le nom d'épices, d'aromates, de condiments, d'arômes, (vins, alcools,...) Leur choix et leur dose devra tenir compte :

De la nature de l'aliment

Du mode et du temps de conservation

Des opérations technologiques qu'il va subir (certains aromates ne seront ajoutés qu'en fin de cuisson)

AROMATES ET EPICES

La liste des ingrédients capables de relever le goût des aliments est longue, mais leur maîtrise est à la base des réussites culinaires.

Voici quelques suggestions pour permettre de créer, par l'alliance, certains saveurs. La liste n'est pas exhaustive.

Nature des préparations	Pensez à...	Nature des préparations	Pensez à...
Potages	Céleri, laurier, marjolaine, romarin, thym, girofle, coriandre, basilic, gingembre, genièvre en baies, aneth, estragon...	Lentilles	Sarriette, sauge, gingembre...
Salade de riz, taboulé, tarte aux légumes, crêpes salées	Ciboulette, menthe, Persil, fenouil, basilic, estragon, cumin, curcuma...	Salades - vertes - de tomates - de pommes de terre	Aneth, basilic, ciboulette, céleri, graines de moutarde, origan, persil plat, menthe, estragon...
Fèves	Basilic, sauge, sarriette...	Sauce au yaourt	Menthe
Haricots blancs	Basilic, coriandre, sarriette, sauge...	Fromage blanc	Ciboulette, estragon, menthe
Pois chiches	Coriandre, sauge, sarriette...	Compotes, riz au lait, crêpes, salade de fruits	Gingembre, cannelle, menthe, anis, vanille...

LES SAUCES

Suprême de lieu "ANARCHIC"

Réduction cidre
Fondue de
cresson

Crème réduite

Dés de poires
Rondelles d'olives
vertes

LES SAUCES

Les éléments aromatiques

Rôle

Flatter le palais



Suprême de lieu "ANARCHIC"

Réduction cidre
Fondue de
cresson

Crème réduite

Dés de poires
Rondelles d'olives
vertes

LES SAUCES

Les éléments aromatiques

Rôle

Flatter le palais

Les supports

Rôles

Volume suffisant
Consistance agréable
Jolie couleur
Appoint aromatique

5 grandes familles de sauces



Suprême de lieu "ANARCHIC"

Réduction cidre
Fondue de
cresson

Crème réduite

Dés de poires
Rondelles d'olives
vertes

LES SAUCES

Les éléments aromatiques

Rôle

Flatter le palais

Les supports

Rôles

Volume suffisant
Consistance agréable
Jolie couleur
Appoint aromatique

5 grandes familles de sauces

Les garnitures fantaisies

Rôles

Sensations de goût
de consistance
de présentation

Suprême de lieu "ANARCHIC"

Réduction cidre
Fondue de cresson

Crème réduite

Dés de poires
Rondelles d'olives vertes

LES SAUCES

Pour créer un plat original, nous avons parfois besoin d'une sauce. Les sauces sont composées de 2 ou 3 éléments associés :

Un ou plusieurs éléments aromatiques avec ou sans dominante

Un support

Eventuellement des petites garnitures fantaisies.

1. LES ÉLÉMENTS AROMATIQUES

Ils doivent être traités dans les meilleures conditions. Leur rôle est de flatter le palais et de donner au plat sa personnalité. Il est possible de faire des mélanges bizarres : l'Art est dans le dosage. Exemple : vin rouge, tomate, curry, compote d'ananas, ail.

Si vous êtes adroit vous inventez une nouvelle aromatisation sinon vous aboutissez à une absurdité.

2. LES SUPPORTS

Leur rôle est d'apporter à la sauce :

un volume suffisant, une consistance agréable, une jolie couleur, éventuellement un appoint aromatique.

Il existe cinq grandes familles de supports :

sauces blanches

sauces brunes

sauces légères

sauces froides

supports parfumés et particuliers

Il est possible de mélanger 2 supports pour bénéficier des qualités de chacun : parfum, légèreté, moelleux, économie...

Exemples : Fonds brun lié réduit + beurre au départ. Velouté de veau + crème (réduire). Velouté de volaille + sauce hollandaise.

3. LES GARNITURES FANTAISIES

Elles sont traitées dans les meilleures conditions et viennent se **superposer** à l'ensemble pour apporter des sensations supplémentaires : goût, consistance, présentation...

Exemple d'application : **Le suprême de lieu « ANARCHIC »**

AROMATISATION : réduction cidre et fondue de cresson - SUPPORT : crème réduite - FANTAISIE : dés de poires, rondelles d'olives vertes.

Remarque :

Dans les **plats à cuisson longue**, tout ou partie des composants de la sauce sont mis en commun dès le départ et l'ensemble mûrit à la cuisson comme un fruit au soleil. Les petites fantaisies seront ajoutées à l'ensemble au dernier moment.

LES SAUCES

Pour créer un plat original, nous avons parfois besoin d'une sauce. Les sauces sont composées de 2 ou 3 éléments associés :

Un ou plusieurs éléments aromatiques avec ou sans dominante

Un support

Eventuellement des petites garnitures fantaisies.

1. LES ÉLÉMENTS AROMATIQUES

Ils doivent être traités dans les meilleures conditions. Leur rôle est de flatter le palais et de donner au plat sa personnalité. Il est possible de faire des mélanges bizarres : l'Art est dans le dosage. Exemple : vin rouge, tomate, curry, compote d'ananas, ail.

Si vous êtes adroit vous inventez une nouvelle aromatisation sinon vous aboutissez à une absurdité.

2. LES SUPPORTS

Leur rôle est d'apporter à la sauce :

un volume suffisant, une consistance agréable, une jolie couleur, éventuellement un appoint aromatique.

Il existe cinq grandes familles de supports :

saucés blanches

crème fraîche plus ou moins réduite, velouté (veau, volaille, poisson), Béchamel, beurre.

saucés brunes

fonds bruns liés (veau, volaille, gibier), sauce Espagnole, demi glace.

saucés légères

mousse d'œuf semi coagulée et beurrée (sauces émulsionnées chaudes appelées quelquefois improprement sabayon).

saucés froides

huiles, huiles émulsionnées, crème fraîche plus ou moins fouettée, coulis froid.

supports parfumés et particuliers

la sauce tomate, les coulis.

Il est possible de mélanger 2 supports pour bénéficier des qualités de chacun : parfum, légèreté, moelleux, économie...

Exemples : Fonds brun lié réduit + beurre au départ. Velouté de veau + crème (réduire). Velouté de volaille + sauce hollandaise.

3. LES GARNITURES FANTAISIES

Elles sont traitées dans les meilleures conditions et viennent se **superposer** à l'ensemble pour apporter des sensations supplémentaires : goût, consistance, présentation...

Exemple d'application : **Le suprême de lieu « ANARCHIC »**

AROMATISATION : réduction cidre et fondue de cresson - SUPPORT : crème réduite - FANTAISIE : dés de poires, rondelles d'olives vertes.

Remarque :

Dans les **plats à cuisson longue**, tout ou partie des composants de la sauce sont mis en commun dès le départ et l'ensemble mûrit à la cuisson comme un fruit au soleil. Les petites fantaisies seront ajoutées à l'ensemble au dernier moment.

Les associations de saveurs

Les saveurs fondues

Un élément domine

* sauce tomate

**Aucun élément
Domine**

* sauce chasseur

Les Associations De saveurs

Les saveurs superposées

Sauce de base

+

garniture (s)

petits oignons, lardons,
champignons, moules
ajoutés au dernier
moment

Les saveurs d'accompagnement

Plat fin ou parfumé = garniture discrète
(blanquette + riz)

Plat neutre, fade = garniture parfumée
(rôti de veau + jardinière)

LES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

Il y a trois possibilités d'association de produits aromatiques :

les saveurs FONDUES

les saveurs SUPERPOSÉES

les saveurs D' ACCOMPAGNEMENT

1. Les saveurs fondues

Dans les sauces, les potages, les crèmes, les ingrédients sont mis tous ensemble en milieu humide. Il y a échange de saveurs par ébullition prolongée, ou mélange intime, ou les deux. Le résultat est un produit uniforme dans lequel :

Un élément peut dominer :

Aucun élément ne domine :

2. Les saveurs superposées

Nous trouvons en général une sauce de base (ou un liquide ou un mélange) à parfum dominant ou non, plus une garniture d'éléments divers en petits morceaux : petits oignons, champignons, moules, lardons, crevettes, truffes...

Ces éléments de garniture doivent toujours être cuisinés à part et dans les meilleures conditions, soit à blanc, soit à brun, suivant la nature de la préparation. Ils sont ensuite ajoutés **au dernier moment et hors ébullition** à l'ensemble. Il faut éviter la planification des saveurs. Exemple:

3. Les saveurs d'accompagnement

On peut garnir un plat avec un légume parfumé si la saveur de ce légume lui est complémentaire. Si le plat est fin ou parfumé, le légume de garniture doit être discret, voir neutre.

Exemples : Blanquette de veau Civet de lièvre

Si le plat est neutre ou fade, le légume d'accompagnement doit être parfumé pour donner à la préparation un attrait supplémentaire :

Rôti de veau Poulet rôti

Toutes les associations sont possibles pourvu qu'elles soient heureuses. Les saveurs particulières, propres à chaque produit, doivent être exploitées au mieux.

LES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

Il y a trois possibilités d'association de produits aromatiques :

les saveurs FONDUES

les saveurs SUPERPOSEÉS

les saveurs D' ACCOMPAGNEMENT

1. Les saveurs fondues

Dans les sauces, les potages, les crèmes, les ingrédients sont mis tous ensemble en milieu humide. Il y a échange de saveurs par ébullition prolongée, ou mélange intime, ou les deux. Le résultat est un produit uniforme dans lequel :

Un élément peut dominer : **sauce tomate, bourguignonne, curry...**

Aucun élément ne domine : **sauce chasseur, américaine, crème de légumes, consommé...**

2. Les saveurs superposées

Nous trouvons en général une sauce de base (ou un liquide ou un mélange) à parfum dominant ou non, plus une garniture d'éléments divers en petits morceaux : petits oignons, champignons, moules, lardons, crevettes, truffes...

Ces éléments de garniture doivent toujours être cuisinés à part et dans les meilleures conditions, soit à blanc, soit à brun, suivant la nature de la préparation. Ils sont ensuite ajoutés **au dernier moment et hors ébullition** à l'ensemble. Il faut éviter la planification des saveurs. Exemple: **sole dieppoise – sauce oseille**

3. Les saveurs d'accompagnement

On peut garnir un plat avec un légume parfumé si la saveur de ce légume lui est complémentaire. Si le plat est fin ou parfumé, le légume de garniture doit être discret, voir neutre.

Exemples : Blanquette de veau **riz pilaf** Civet de lièvre **nouilles au beurre**

Si le plat est neutre ou fade, le légume d'accompagnement doit être parfumé pour donner à la préparation un attrait supplémentaire :

Rôti de veau **jardinière de légumes ou gratin Daupinois** Poulet rôti **tomates provençales**

Toutes les associations sont possibles pourvu qu'elles soient heureuses. Les saveurs particulières, propres à chaque produit, doivent être exploitées au mieux.

PHASE 3

Connaître les fondamentaux pour une bonne créativité culinaire

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE

Contenus	Objectifs	Activités Professeur	Activités Elèves	Moyens
1. Les couleurs	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender chaque couleur 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue Document élève 1 et demande aux élèves d'apporter leurs éléments de réponses 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur exercice élève 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 1 o Doc. Enseignant 1
	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender les contrastes de couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue Document élève 2 et demande aux élèves d'apporter leurs éléments de réponses 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur exercice élève 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 2 o Doc. Enseignant 2
2. Une situation	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir une idée et un dressage 	<ul style="list-style-type: none"> Diffuse vidéo « Production d'un dessert » 	<ul style="list-style-type: none"> Visionnent et répondent au questionnement structuré du prof. 	<ul style="list-style-type: none"> vidéo « Production d'un dessert »
3. Le Dressage	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir des mises en situation 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau le Support 1 et remet aux élèves Annexe élève 1 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves écoutent 	<ul style="list-style-type: none"> o Support 1 o Annexe élève 1
	<ul style="list-style-type: none"> Savoir choisir une assiette 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau le Support 2 et remet aux élèves le Annexe élève 2 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves écoutent 	<ul style="list-style-type: none"> o Support 2 o Annexe élève 2
	<ul style="list-style-type: none"> Savoir composer une assiette 	<ul style="list-style-type: none"> Projette au tableau le Support 3 et remet aux élèves l'Annexe élève 3 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves écoutent 	<ul style="list-style-type: none"> o Annexe élève 3 o Support 3
	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender les associations de couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue Document élève 3 et demande aux élèves d'apporter leurs éléments de réponses 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur exercice élève 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 3 o Doc. Enseignant 3
	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender place produit dans l'assiette Maîtriser le dressage 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue le Annexe élève 4 . Il apporte ses commentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves écoutent 	<ul style="list-style-type: none"> o Annexe élève 4
4. Les appellations	<ul style="list-style-type: none"> Créer ses appellations 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue le Document élève 4 . Il apporte ses commentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Les élèves remplissent leur exercice élève 	<ul style="list-style-type: none"> o Document élève 4 o Doc. Enseignant 4

Travail à réaliser pour le cours de technologie expérimentale à suivre :

Affiner sa fiche technique et optimiser sa composition et dressage (contraintes : restauration scolaire type Self), préparation de la commande de chaque groupe pour réaliser l'apprêt lors de la technologie expérimentale de la semaine prochaine.

LES COULEURS

Les couleurs influencent nos réactions olfactives et gustatives et inversement. L'absence de couleur déforme le goût d'un aliment. La couleur fait partie du goût de l'aliment. Un sirop d'orange qui serait jaunâtre offrirait peu d'attrance et son goût s'en trouverait modifié.

Les couleurs primaires (ou couleurs premières ou couleurs fondamentales) sont :

--	--	--

Les couleurs secondaires (ou couleurs binaires) sont :

--	--	--

Les couleurs complémentaires

rouge et bleu donne

INFO : Le jaune en est la couleur complémentaire,

jaune et bleu donne

INFO : le rouge en est la couleur complémentaire,

jaune et rouge donne

INFO : le bleu en est la couleur complémentaire.

Les couleurs ont une personnalité et un symbole, elles influencent dans leur dominante sur le tempérament de l'homme. Leur emploi judicieux peut assurer calme ou excitation, repos ou agressivité.

- **Le rouge** est la couleur qui met en appétit. C'est la couleur du feu, de l'agressivité, de la ferveur, de la passion mais aussi de la joie, de l'appétit et du dynamisme. C'est une couleur très utilisée en publicité.
- **Le jaune** est la couleur du soleil. Il représente la gloire. Il est chaud et excitant. C'est une couleur tonique et dynamique, surtout le jaune d'or. Elle peut être acidulée : jaune citron ou chaude comme l'ocre jaune. La nature nous en offre une grande gamme de la blondeur des blés à l'or du safran.
- **Le bleu** : symbole de la douceur, du calme et de la rêverie. La nature est peu prolifique en éléments naturels comestibles dans cette teinte. L'alimentation en général et les produits carnés en particulier s'accordent assez mal avec cette couleur.
- **Le vert** : il symbolise la prière et l'espoir. Il représente le calme, l'équilibre et le repos. C'est la couleur complémentaire du rouge. C'est une couleur fraîche. Il existe un nombre infini de nuances dans la palette de la nature. Il ne doit pas dominer en décoration alimentaire, mais souligner simplement. Employé avec parcimonie, il repose et rafraîchit le regard. Les produits utilisés pour décorer doivent être impérativement frais.
- **Le brun et le noir**, couleurs austères, profondes. Elles expriment la réflexion, la distinction, la réputation de bonne tenue, la richesse discrète : le bois, le cuir, la truffe. Le noir symbolise aussi le deuil et la tristesse dans notre culture.
- **Le blanc** : il symbolise l'innocence, la pureté et la foi dans notre culture. Théoriquement, il résulte du mélange de toutes les couleurs du spectre. Le blanc amène une connotation sobre, mais il ne faut pas qu'il soit excessif, sinon la présentation deviendrait maussade.
- **Le gris** : il symbolise la tristesse. Il donne l'impression du vide.

LES COULEURS

Les couleurs influencent nos réactions olfactives et gustatives et inversement. L'absence de couleur déforme le goût d'un aliment. La couleur fait partie du goût de l'aliment. Un sirop d'orange qui serait jaunâtre offrirait peu d'attrance et son goût s'en trouverait modifié.

Les couleurs primaires (ou couleurs premières ou couleurs fondamentales) sont :

Le rouge

Le jaune

Le Bleu

Les couleurs secondaires (ou couleurs binaires) sont :

Le orange

Le vert

Le violet

Les couleurs complémentaires

rouge et bleu donne

Le violet

jaune et bleu donne

Le vert

jaune et rouge donne

Le orange

INFO : Le jaune en est la couleur complémentaire,

INFO : le rouge en est la couleur complémentaire,

INFO : le bleu en est la couleur complémentaire.

Les couleurs ont une personnalité et un symbole, elles influencent dans leur dominante sur le tempérament de l'homme. Leur emploi judicieux peut assurer calme ou excitation, repos ou agressivité.

- **Le rouge** est la couleur qui met en appétit. C'est la couleur du feu, de l'agressivité, de la ferveur, de la passion mais aussi de la joie, de l'appétit et du dynamisme. C'est une couleur très utilisée en publicité.
- **Le jaune** est la couleur du soleil. Il représente la gloire. Il est chaud et excitant. C'est une couleur tonique et dynamique, surtout le jaune d'or. Elle peut être acidulée : jaune citron ou chaude comme l'ocre jaune. La nature nous en offre une grande gamme de la blondeur des blés à l'or du safran.
- **Le bleu** : symbole de la douceur, du calme et de la rêverie. La nature est peu prolifique en éléments naturels comestibles dans cette teinte. L'alimentation en général et les produits carnés en particulier s'accordent assez mal avec cette couleur.
- **Le vert** : il symbolise la prière et l'espoir. Il représente le calme, l'équilibre et le repos. C'est la couleur complémentaire du rouge. C'est une couleur fraîche. Il existe un nombre infini de nuances dans la palette de la nature. Il ne doit pas dominer en décoration alimentaire, mais souligner simplement. Employé avec parcimonie, il repose et rafraîchit le regard. Les produits utilisés pour décorer doivent être impérativement frais.
- **Le brun et le noir**, couleurs austères, profondes. Elles expriment la réflexion, la distinction, la réputation de bonne tenue, la richesse discrète : le bois, le cuir, la truffe. Le noir symbolise aussi le deuil et la tristesse dans notre culture.
- **Le blanc** : il symbolise l'innocence, la pureté et la foi dans notre culture. Théoriquement, il résulte du mélange de toutes les couleurs du spectre. Le blanc amène une connotation sobre, mais il ne faut pas qu'il soit excessif, sinon la présentation deviendrait maussade.
- **Le gris** : il symbolise la tristesse. Il donne l'impression du vide.

LES CONTRASTES DE COULEURS

C'est plus par des contrastes accrocheurs qu'il faudra rechercher des mariages heureux.

Près des jaunes :

Près des rouges :

Près des gris :

Près des roses :

Utiliser dans certains cas une couleur dominante plus une couleur seconde pour valoriser la première. Penser également aux dégradés.

De nombreuses couleurs sont mises en valeur lorsqu'elles sont près de gris (assiette grise).

rouge	jaune	bleu	orange	vert	violet	rose	brun	noir	blanc
tomate piment poivron cerise sang framboise bœuf radis pomme grenade rhubarbe groseille mûre écrevisse langue écarlate	œuf mayonnaise citron ananas curry beurre moutarde pommes paille curcuma pamplemousse poivron cœur de salade melon endive	aubergine gelée chou rouge pelure de navet	abricot orange paprika carotte gelée potiron melon poivron piment champignon corail de St Jacques moule mangue	poireau épinard salade persil laurier poivron cerfeuil cresson concombre avocat pistache estragon cornichon olive haricot vert petits pois asperge raisin groseille à maquereau	chou rouge aubergine betterave genièvre myrtille violette cassis prune figue raisin navet	crevette saumon mayonnaise tomatée jambon mangue pample- mousse navet	jambon sec caramel aubergine raisin sec chapelure pâte cuite café gelée chocolat bœuf cuit glace de viande amande lentille noisette anchois	truffe olive trompette de la mort caviar coquille de moule prune vanille raisin de Smyrne figue cassis	œuf poireau barde graisse navet radis pâtes séchées gelées au lait Béchamel endive champignon riz céleri amande chou-fleur oignon poire asperge

LES CONTRASTES DE COULEURS

C'est plus par des contrastes accrocheurs qu'il faudra rechercher des mariages heureux.

Près des jaunes :	des bruns	des noirs	
Près des rouges :	des verts		
Près des gris :	des bleus	des verts olives	des jaunes
Près des roses :	des cendrés	des bleus	des blancs crèmes

Utiliser dans certains cas une couleur dominante plus une couleur seconde pour valoriser la première. Penser également aux dégradés.

De nombreuses couleurs sont mises en valeur lorsqu'elles sont près de gris (assiette grise).

rouge	jaune	bleu	orange	vert	violet	rose	brun	noir	blanc
tomate piment poivron cerise sang framboise bœuf radis pomme grenade rhubarbe groseille mûre écrevisse langue Écarlate	œuf mayonnaise citron ananas curry beurre moutarde pommes paille curcuma pamplemous se poivron cœur de salade melon endive	aubergine gelée chou rouge pelure de navet	abricot orange paprika carotte gelée potiron melon poivron piment champignon corail de St Jacques moule mangue	poireau épinard salade betterave persil laurier poivron cerfeuil cresson concombre avocat pistache estragon cornichon olive haricot vert petits pois asperge raisin groseille à maquereau	chou rouge aubergine betterave genièvre myrtille violette cassis prune figue raisin navet	crevette saumon mayonnaise tomatée jambon mangue pample- mousse navet	jambon sec caramel aubergine raisin sec chapelure pâte cuite café gelée chocolat bœuf cuit glace de viande amande lentille noisette anchois	truffe olive trompette de la mort caviar coquille de moule prune vanille raisin de Smyrne figue cassis	œuf poireau barde graisse navet radis pâtes séchées gelées au lait Béchamel endive champignon riz céleri amande chou-fleur oignon poire asperge

Vidéo

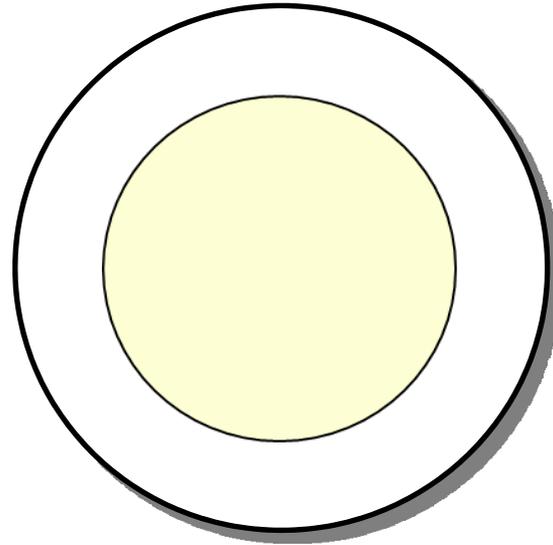
Entre jeux de couleurs et dressage à venir observons une idée de production d'un dessert de Dominique GARANGER, Chef au Collège Pierre DUBOIS de Laval



[Vidéo « Exemple de production d'un dessert en collectivité, collège Pierre Dubois de Laval » : Durée: 4 mn](#)

DRESSAGE : les tendances

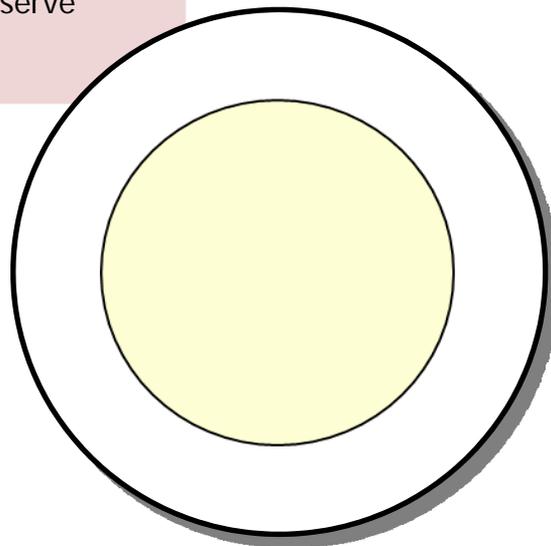
Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.



DRESSAGE : les tendances

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

Cuisine vraie et rigoureuse. Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.

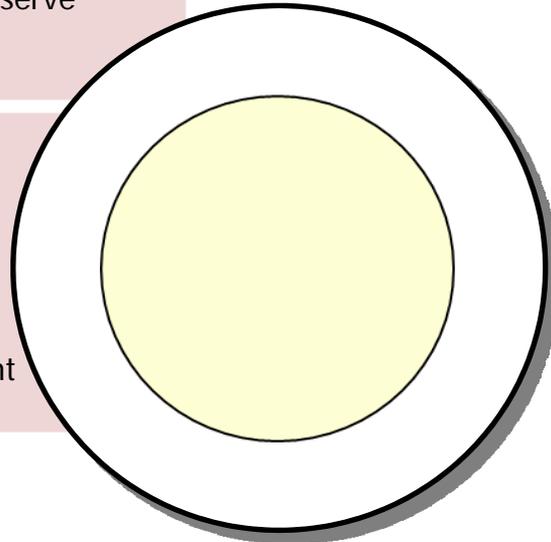


DRESSAGE : les tendances

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

Cuisine vraie et rigoureuse. Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.

Cuisine ambiance (la maison de thé japonaise). L'assiette est un élément d'une harmonie générale, dans laquelle la nappe, le dressage de la table, l'éclairage jouent de concert. La tension doit monter progressivement à l'intérieur de chaque convive.



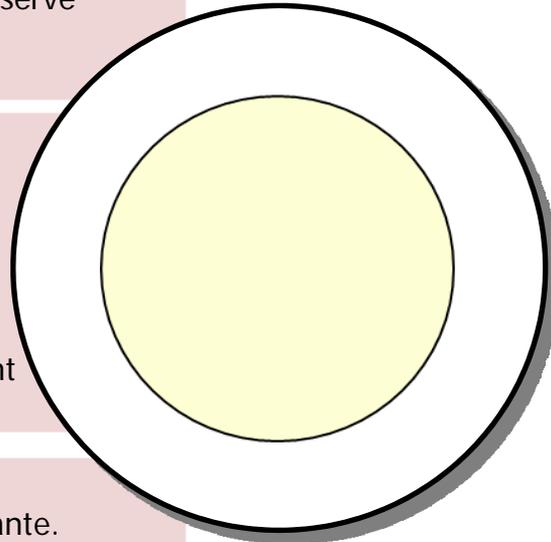
DRESSAGE : les tendances

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

Cuisine vraie et rigoureuse. Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.

Cuisine ambiance (la maison de thé japonaise). L'assiette est un élément d'une harmonie générale, dans laquelle la nappe, le dressage de la table, l'éclairage jouent de concert. La tension doit monter progressivement à l'intérieur de chaque convive.

Cuisine conviviale. On est entre amis, il n'y a pas de préséance pesante. Tous les mets sont piécés, escalopés, symboles du partage.



DRESSAGE : les tendances

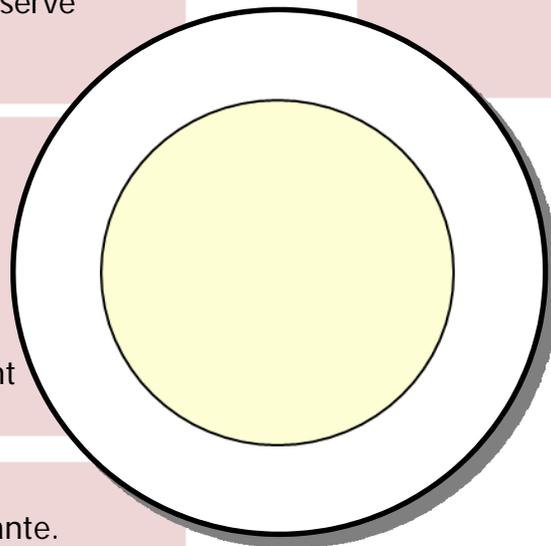
Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

Cuisine vraie et rigoureuse. Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.

Cuisine ambiance (la maison de thé japonaise). L'assiette est un élément d'une harmonie générale, dans laquelle la nappe, le dressage de la table, l'éclairage jouent de concert. La tension doit monter progressivement à l'intérieur de chaque convive.

Cuisine conviviale. On est entre amis, il n'y a pas de préséance pesante. Tous les mets sont piécés, escalopés, symboles du partage.

Cuisine impressionniste. Cette impression, ce choc, seront provoqués par le retrait simultané des cloches. Le suspense est ainsi maintenu jusqu'à la fin.



DRESSAGE : les tendances

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

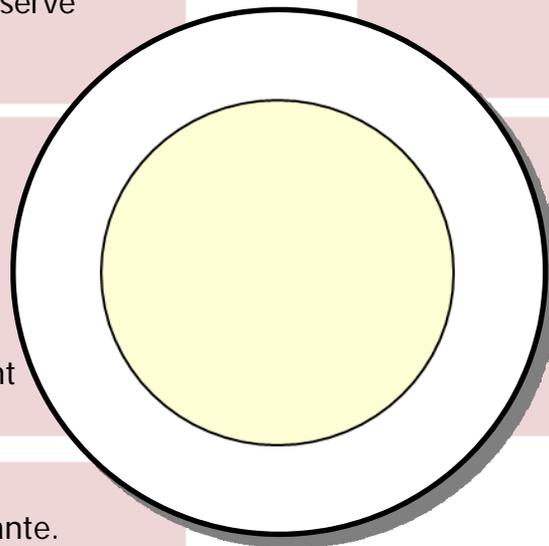
Cuisine vraie et rigoureuse. Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.

Cuisine ambiance (la maison de thé japonaise). L'assiette est un élément d'une harmonie générale, dans laquelle la nappe, le dressage de la table, l'éclairage jouent de concert. La tension doit monter progressivement à l'intérieur de chaque convive.

Cuisine conviviale. On est entre amis, il n'y a pas de préséance pesante. Tous les mets sont piécés, escalopés, symboles du partage.

Cuisine impressionniste. Cette impression, ce choc, seront provoqués par le retrait simultané des cloches. Le suspense est ainsi maintenu jusqu'à la fin.

Cuisine mode. À l'instar de la couture, de la coiffure, l'assiette est éphémère. C'est une cuisine de mouvement, elle nécessite : diversification, changement, intégration des courants dominants : couleurs, saveurs, voire provocation.



DRESSAGE : les tendances

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

Cuisine vraie et rigoureuse. Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.

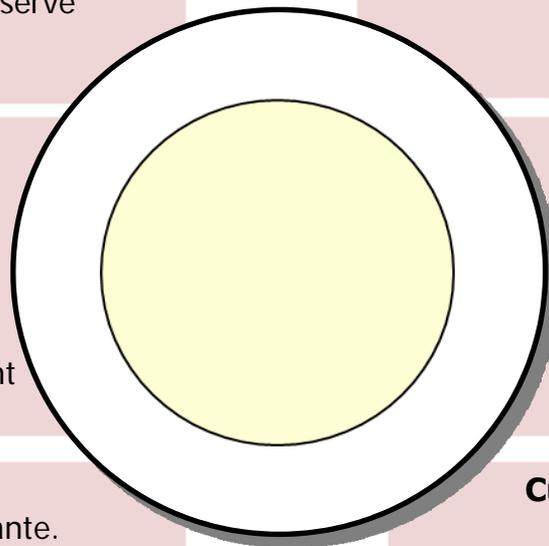
Cuisine ambiance (la maison de thé japonaise). L'assiette est un élément d'une harmonie générale, dans laquelle la nappe, le dressage de la table, l'éclairage jouent de concert. La tension doit monter progressivement à l'intérieur de chaque convive.

Cuisine conviviale. On est entre amis, il n'y a pas de préséance pesante. Tous les mets sont piécés, escalopés, symboles du partage.

Cuisine impressionniste. Cette impression, ce choc, seront provoqués par le retrait simultané des cloches. Le suspense est ainsi maintenu jusqu'à la fin.

Cuisine mode. À l'instar de la couture, de la coiffure, l'assiette est éphémère. C'est une cuisine de mouvement, elle nécessite : diversification, changement, intégration des courants dominants : couleurs, saveurs, voire provocation.

Cuisine d'expression, d'intuition. Loin des références canoniques, l'inspiration est guidée par « le vent qui passe ».



DRESSAGE : les tendances

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.

1. L'esprit de l'assiette

Après le règne de la quantité et du classicisme, mouvement indispensable après les années de restriction de la dernière guerre mondiale, la cuisine évoluera vers plus de légèreté tant sur le plan quantitatif qu'esthétique.

Toutes les conditions seront réunies pour un renouveau, seuls manquent les catalyseurs. Comme toujours, en pareille situation, c'est d'ailleurs que viendra l'inspiration. Les cuisiniers français voyagent beaucoup dès les années soixante-dix. Ils sont particulièrement attirés vers l'Extrême-Orient, et surtout le Japon. La rencontre avec la cuisine et le service de l'Empire nippon provoque chez nos Chefs un choc, un déclic. Cette dynamique extraordinaire commence par un mouvement confus, puis une agitation, avant de devenir source d'inspiration et aspiration.

Il est intéressant de noter que l'influence japonaise a déjà été le ferment d'une révolution artistique française : la grande école de l'Impressionnisme. Le génie des Pissarro, Monet, Manet, Renoir remonte à la découverte en France des estampes japonaises.

2. L'expression de l'assiette

Le dressage à l'Assiette est un mouvement profond, expression de nombreuses sensibilités, matérialisation de la cuisine nouvelle. Complexe, le dressage à l'Assiette est à la fois :

- **Cuisine vraie et rigoureuse.** Les couleurs sont naturelles ; le produit apparaît sublimé, sans fard, ni artifice ; la cuisson préserve la texture, la saveur.
- **Cuisine ambiance** (la maison de thé japonaise). L'Assiette est un élément d'une harmonie générale, dans laquelle la nappe, le dressage de la table, l'éclairage jouent de concert. La tension doit monter progressivement à l'intérieur de chaque convive.
- **Cuisine impressionniste.** Cette impression, ce choc, seront provoqués par le retrait simultané des cloches. Le suspense est ainsi maintenu jusqu'à la fin.
- **Cuisine conviviale.** On est entre amis, il n'y a pas de préséance pesante ; tous les mets sont piécés, escalopés, symboles du partage.
- **Cuisine d'expression, d'intuition.** Loin des références canoniques, l'inspiration est guidée par « le vent qui passe ».
- **Cuisine mode.** À l'instar de la couture, de la coiffure, l'Assiette est éphémère. C'est une cuisine de mouvement, elle nécessite : diversification, changement, intégration des courants dominants : couleurs, saveurs, voire provocation.

3. Une qualification particulière

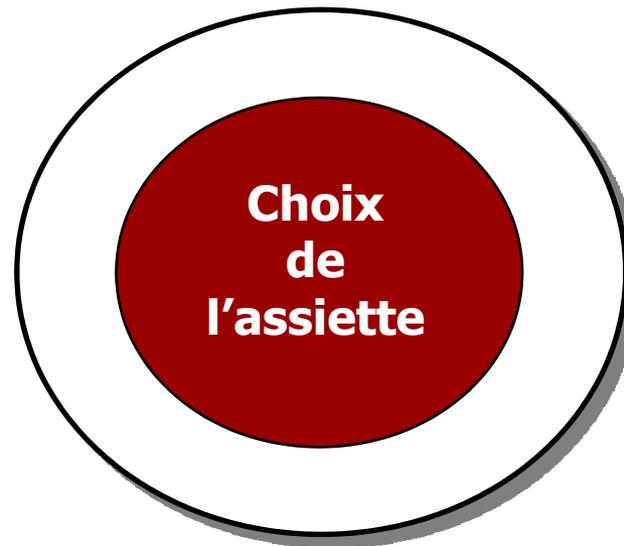
Pour réussir cette synthèse d'expression, il faut atteindre un très haut niveau d'indépendance. Le cuisinier doit auparavant franchir deux étapes indispensables. La première est celle de l'apprentissage des bases, de la recherche de la maîtrise technique : tailler avec précision, cuire juste, vivre les transformations, comprendre les effets... Alors le cuisinier peut commencer sa seconde ascension, celle du transfert. En s'appuyant sur ses bases classiques, il choisit, dissocie, rassemble produits et méthodes.

Enfin, arrive l'ultime échelon, celui de la créativité, celui de l'originalité. Elle commence par une étude minutieuse des compositions des grands Chefs, des tableaux des Maîtres. Alors le Chef s'émancipe, se rebelle, et devient lui-même, sans copie, ni imitation.

Le dressage à l'Assiette devient une nouvelle dimension de l'Art culinaire. Le cuisinier-artiste entre dans un mouvement perpétuel de recherche, de renouvellement, de progrès. Il connaît les affres du doute et les extases du ravissement.

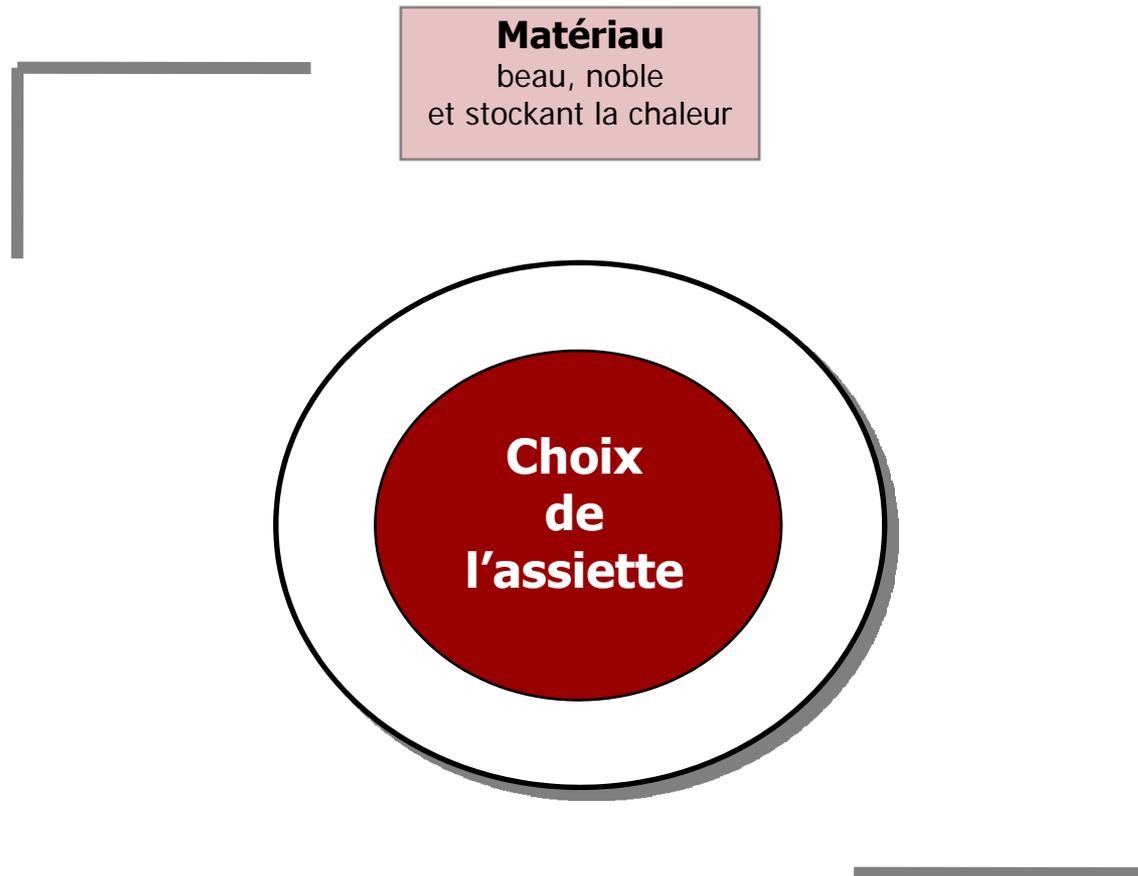
DRESSAGE : le choix de l'assiette

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.



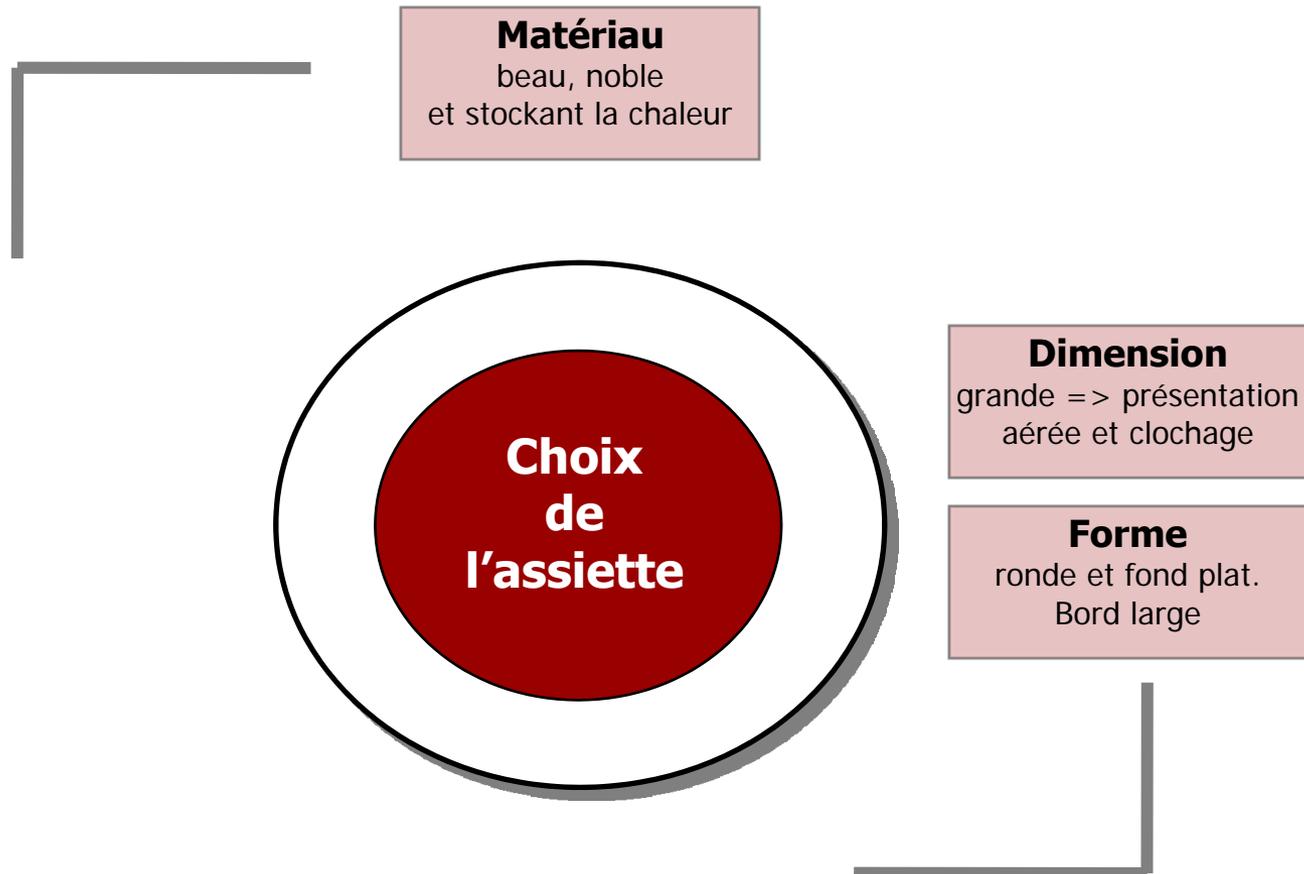
DRESSAGE : le choix de l'assiette

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.



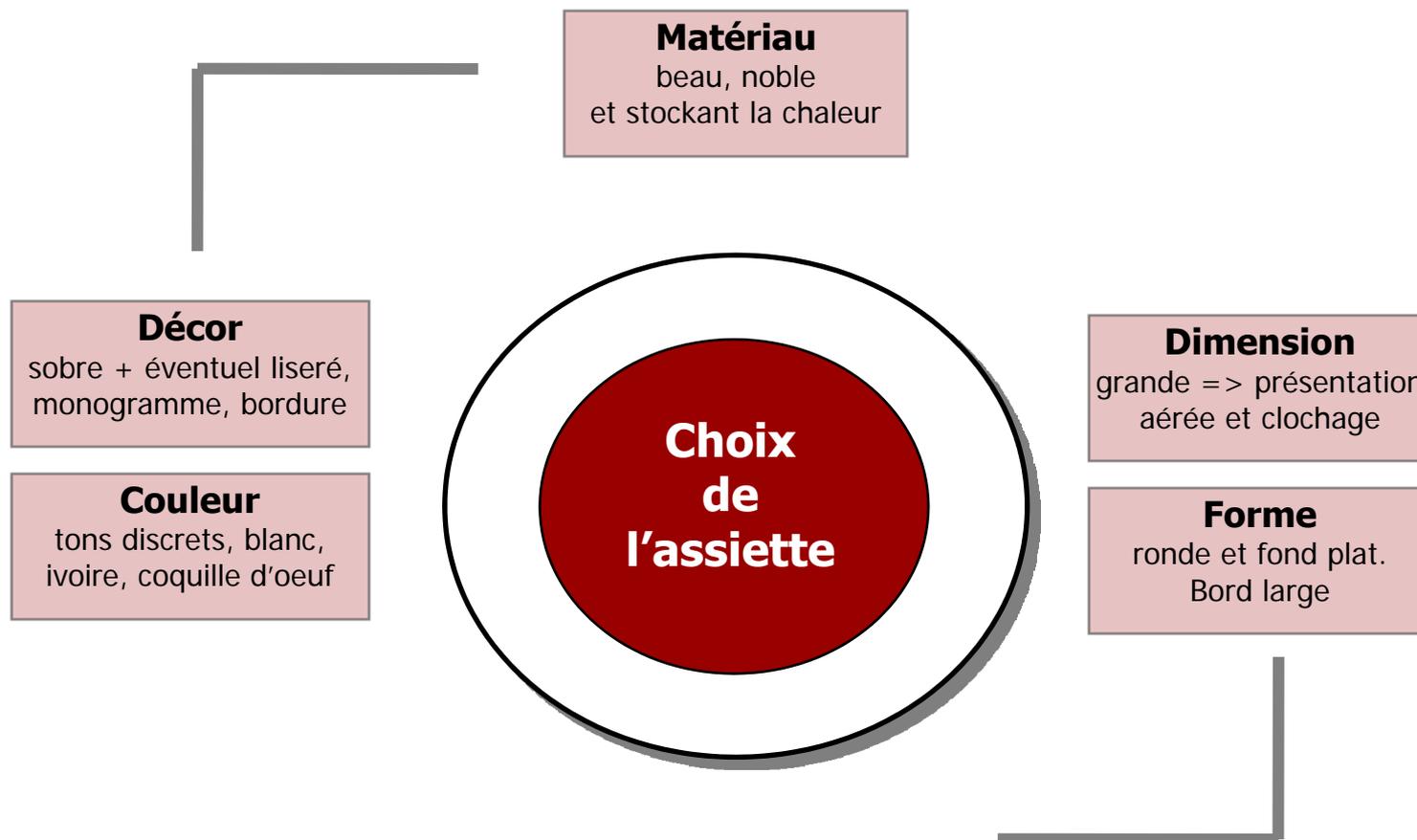
DRESSAGE : le choix de l'assiette

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.



DRESSAGE : le choix de l'assiette

Le dressage à l'assiette n'est pas qu'une solution efficace dans la recherche d'un service plus rapide. C'est une forme d'expression fondamentale de l'art culinaire français. Sa réussite exige des qualités nouvelles chez le cuisinier, ainsi qu'un matériel et une organisation adaptés.



DRESSAGE : le choix de l'assiette

4. Le choix de l'assiette

Le choix de l'assiette est capital, car elle constitue un élément important de l'effet recherché. L'assiette à l'instar de l'encadrement d'un tableau complète la composition. Tantôt discrètement, en s'effaçant pour donner relief et détachement à la présentation, tantôt en s'intégrant dans le thème pour le prolonger.

Ainsi se trouve posé le problème de base du choix : une assiette adaptable à l'ensemble des présentations du restaurant ou une assiette personnalisée en harmonie avec chaque type de mets. Cette seconde solution est certainement intéressante dans l'esprit, mais elle entraîne un investissement très onéreux par la grande variété des assiettes, et complique énormément l'organisation du travail par la nécessité d'avoir plusieurs modèles d'assiettes en mise en place.

Des critères précis président au choix de l'assiette.

Matériau : il doit être beau, noble et stockant bien la chaleur.

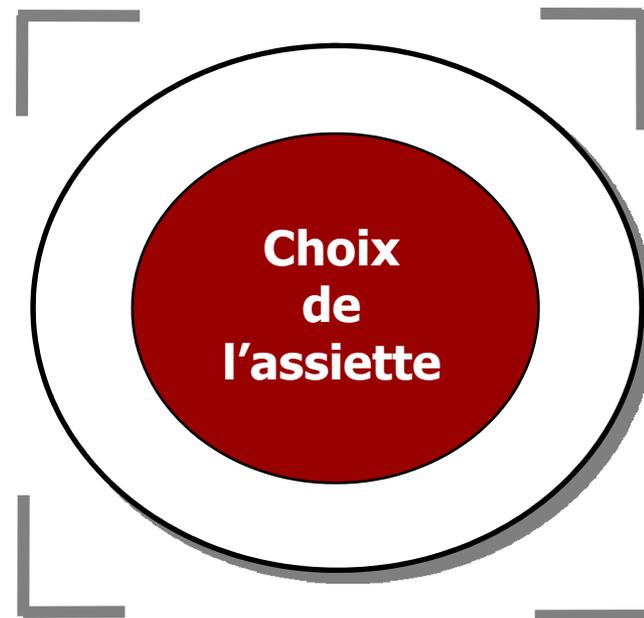
Dimension : elle est plus grande que l'assiette ordinaire pour permettre une présentation aérée et faciliter le clochage.

Formes : elles sont variées : ovale, carrée, hexagonale, à compartiments..., mais c'est la ronde qui semble la plus apte à remplir son rôle car elle s'accorde avec toutes les tailles des aliments présentés : bâtonnets, médaillons, pavés...

Le fond de l'assiette sera bien plat afin d'obtenir un disque régulier de sauce, de jus ou de coulis. Le bord de l'assiette sera large.

Décor : il sera sobre, tout au plus un liséré, un monogramme, une bordure festonnée, quelques volutes ou arabesques discrètes rehausseront le bord, sauf si l'on opte pour une assiette plus personnalisée, qui dans ce cas doit à la fois être en accord avec la composition et le cadre du restaurant.

Couleur : il existe une palette très large de coloris. Autant on peut se laisser emporter par la recherche des effets polychromes pour l'assiette d'attente, autant il paraît souhaitable de choisir des tons discrets, neutres pour le dressage. Le blanc, l'ivoire, la coquille d'œuf... seront préférés au noir, au vert, au bariolé...



DRESSAGE : les compositions

La variété des formes

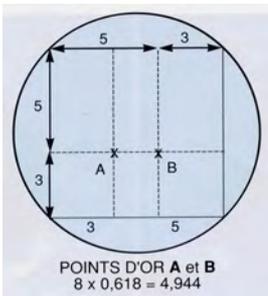
Les formes des aliments doivent présenter des formes géométriques et des dimensions différentes. Sur le cadre 1, la forme ronde du flan, présenté dans une assiette ronde n'attire aucun intérêt, la composition est neutre, terne.

Nous allons le découper en formes géométriques différentes, comme le présente le cadre 2. Déjà on perçoit des possibilités intéressantes, il faut maintenant les organiser.

La disposition des formes dans l'espace

La répartition peut être symétrique ou asymétrique. Dans le premier cas, on a une répartition régulière de part et d'autre d'un axe central. Il s'agit d'une composition **géométrique** rigide. La symétrie exprime la sévérité, la force, la solennité.

L'asymétrie traduit une expression plus intuitive, le « souffle du vent », la souplesse, la créativité, le naturel. Elle est difficile à réaliser pour maintenir une harmonie d'ensemble.

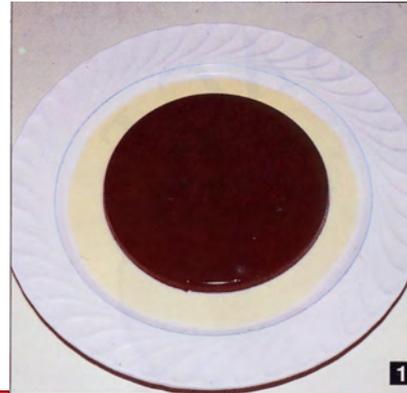


DRESSAGE : les compositions

La variété des formes

Les formes des aliments doivent présenter des formes géométriques et des dimensions différentes. Sur le cadre 1, la forme ronde du flan, présenté dans une assiette ronde n'attire aucun intérêt, la composition est neutre, terne.

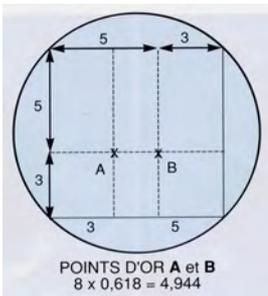
Nous allons le découper en formes géométriques différentes, comme le présente le cadre 2. Déjà on perçoit des possibilités intéressantes, il faut maintenant les organiser.



La disposition des formes dans l'espace

La répartition peut être symétrique ou asymétrique. Dans le premier cas, on a une répartition régulière de part et d'autre d'un axe central. Il s'agit d'une composition **géométrique** rigide. La symétrie exprime la sévérité, la force, la solennité.

L'asymétrie traduit une expression plus intuitive, le « souffle du vent », la souplesse, la créativité, le naturel. Elle est difficile à réaliser pour maintenir une harmonie d'ensemble.

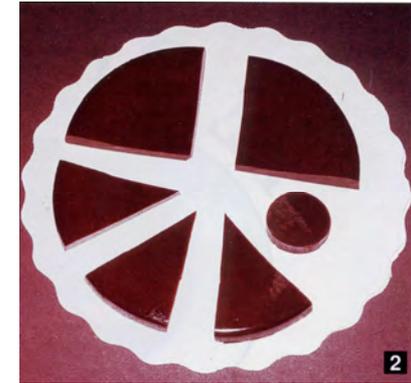
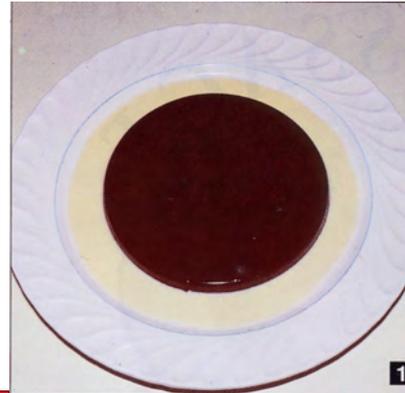


DRESSAGE : les compositions

La variété des formes

Les formes des aliments doivent présenter des formes géométriques et des dimensions différentes. Sur le cadre 1, la forme ronde du flan, présenté dans une assiette ronde n'attire aucun intérêt, la composition est neutre, terne.

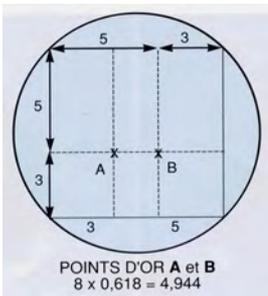
Nous allons le découper en formes géométriques différentes, comme le présente le cadre 2. Déjà on perçoit des possibilités intéressantes, il faut maintenant les organiser.



La disposition des formes dans l'espace

La répartition peut être symétrique ou asymétrique. Dans le premier cas, on a une répartition régulière de part et d'autre d'un axe central. Il s'agit d'une composition **géométrique** rigide. La symétrie exprime la sévérité, la force, la solennité.

L'asymétrie traduit une expression plus intuitive, le « souffle du vent », la souplesse, la créativité, le naturel. Elle est difficile à réaliser pour maintenir une harmonie d'ensemble.

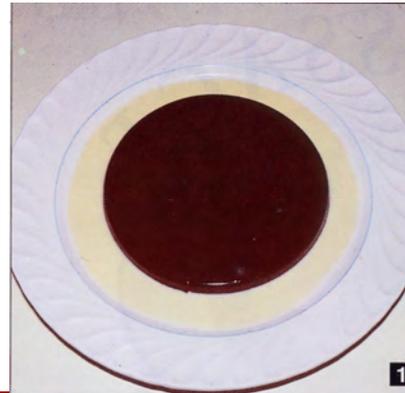


DRESSAGE : les compositions

La variété des formes

Les formes des aliments doivent présenter des formes géométriques et des dimensions différentes. Sur le cadre 1, la forme ronde du flan, présenté dans une assiette ronde n'attire aucun intérêt, la composition est neutre, terne.

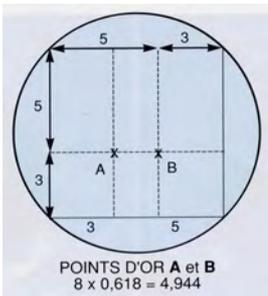
Nous allons le découper en formes géométriques différentes, comme le présente le cadre 2. Déjà on perçoit des possibilités intéressantes, il faut maintenant les organiser.



La disposition des formes dans l'espace

La répartition peut être symétrique ou asymétrique. Dans le premier cas, on a une répartition régulière de part et d'autre d'un axe central. Il s'agit d'une composition **géométrique** rigide. La symétrie exprime la sévérité, la force, la solennité.

L'asymétrie traduit une expression plus intuitive, le « souffle du vent », la souplesse, la créativité, le naturel. Elle est difficile à réaliser pour maintenir une harmonie d'ensemble.



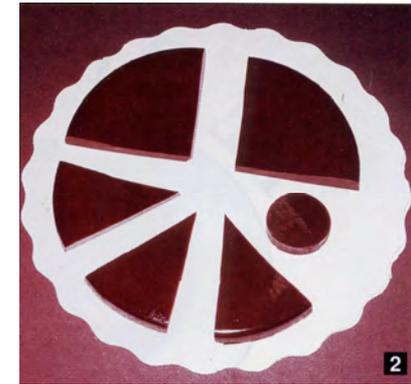
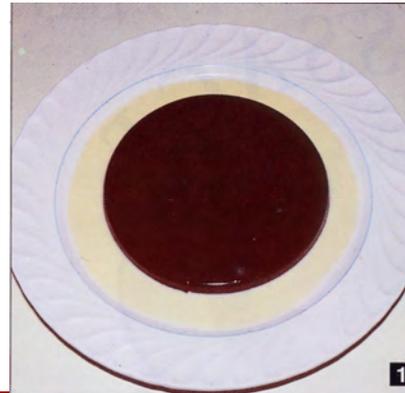
Extraits de la revue LE CHEF n° 41 de 1991

DRESSAGE : les compositions

La variété des formes

Les formes des aliments doivent présenter des formes géométriques et des dimensions différentes. Sur le cadre 1, la forme ronde du flan, présenté dans une assiette ronde n'attire aucun intérêt, la composition est neutre, terne.

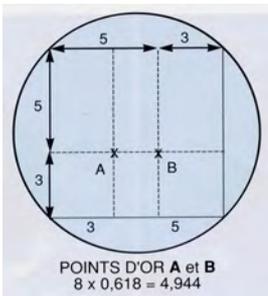
Nous allons le découper en formes géométriques différentes, comme le présente le cadre 2. Déjà on perçoit des possibilités intéressantes, il faut maintenant les organiser.



La disposition des formes dans l'espace

La répartition peut être symétrique ou asymétrique. Dans le premier cas, on a une répartition régulière de part et d'autre d'un axe central. Il s'agit d'une composition **géométrique** rigide. La symétrie exprime la sévérité, la force, la solennité.

L'asymétrie traduit une expression plus intuitive, le « souffle du vent », la souplesse, la créativité, le naturel. Elle est difficile à réaliser pour maintenir une harmonie d'ensemble.



Extraits de la revue LE CHEF n° 41 de 1991

DRESSAGE : les compositions

Progression vers la composition d'assiette

1. Etudier les bases classiques, les tours de main
2. Choisir de nouvelles associations
3. Etudier les réalisations des grands
4. Adapter leurs idées à votre personnalité
5. Chercher sans cesse

5. La composition de l'assiette

La composition de l'assiette est véritablement de l'art, c'est pourquoi on peut s'inspirer des grandes règles utilisées par les artistes pour la composition de leurs tableaux.

Une belle assiette doit capter l'attention, éveiller le désir, créer l'envie de consommer. L'apparition de l'assiette doit être un coup de cœur, puis un moment de plaisir.

Le philosophe grec, Platon, a su très simplement déterminer la loi de base de la composition : « **la variété dans l'unité** ».

La variété, c'est la diversité de la couleur, de la forme, de la dimension, de la situation.

Pour la beauté, cette diversité doit répondre à **une unité**, celle du thème ou du produit principal.

Le contenu de l'assiette doit être appétissant. Cependant le décor ne doit pas écraser le produit. Il reste l'élément central et majeur. Le décor est là pour mettre en appétit.

Le produit principal permet de définir le décor que l'on va réaliser. On ne peut se passer de lui pour décorer une assiette, sinon on est sûr de se diriger vers l'échec.

Exemple : Pour conduire cette étude et ainsi mettre en place les règles de base, travaillons sur: « **Un flan au chocolat, crème anglaise** ». Il sera possible ensuite de travailler des sujets en introduisant des produits différents, des couleurs plus nombreuses, c'est à dire passer du plus simple au plus complexe, selon le talent de chacun.

La variété des formes



La disposition des formes dans l'espace



Les couleurs



L'emplacement du produit dans l'assiette

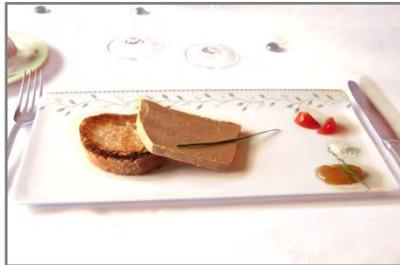


L'organisation du dressage

DRESSAGE : l'harmonie dans l'assiette

Les Couleurs

La couleur constitue un moyen d'expression important, comme on l'a vu précédemment. L'harmonie des couleurs est un art. Il existe quatre grandes organisations de la distribution de la couleur :



l'ensemble des couleurs est du même ton, c'est ce que l'on utilise pour les repas ayant la couleur pour thème. Exemple : pour un menu végétarien, le vert sera l'axe de travail. À chaque plat, une couleur complémentaire différente sera utilisée.



par exemple d'un vert foncé à un vert très tendre. Cette expression est très belle, d'un effet très heureux, mais difficile à réussir par la nécessité d'avoir un dégradé de couleur net. On y arrive, par exemple pour le vert, en jouant sur la proportion de vert végétal incorporé dans les sauces, sur l'habillage en feuilles de laitues blanchies, sur des éléments en vert de courgettes...



c'est par exemple l'ensemble des verts représentés en cuisine par les olives vertes, le persil, les poivrons verts, les courgettes,...

c'est le cas le plus courant et nécessite des essais ; il faut dans ce cas rechercher les contrastes : équilibre des couleurs de décoration, exemple : pas d'excès de vert sur la tomate. Le blanc d'œuf haché apporterait une touche de sublimité.



DRESSAGE : l'harmonie dans l'assiette

Les Couleurs

La couleur constitue un moyen d'expression important, comme on l'a vu précédemment. L'harmonie des couleurs est un art. Il existe quatre grandes organisations de la distribution de la couleur :



La monochromie l'ensemble des couleurs est du même ton, c'est ce que l'on utilise pour les repas ayant la couleur pour thème. Exemple : pour un menu végétarien, le vert sera l'axe de travail. À chaque plat, une couleur complémentaire différente sera utilisée.



Le dégradé par exemple d'un vert foncé à un vert très tendre. Cette expression est très belle, d'un effet très heureux, mais difficile à réussir par la nécessité d'avoir un dégradé de couleur net. On y arrive, par exemple pour le vert, en jouant sur la proportion de vert végétal incorporé dans les sauces, sur l'habillage en feuilles de laitues blanchies, sur des éléments en vert de courgettes...



Le camaïeu c'est par exemple l'ensemble des verts représentés en cuisine par les olives vertes, le persil, les poivrons verts, les courgettes,...

Le mélange des couleurs est le cas le plus courant et nécessite des essais ; il faut dans ce cas rechercher les contrastes : équilibre des couleurs de décoration, exemple : pas d'excès de vert sur la tomate. Le blanc d'œuf haché apporterait une touche de sublimité.



LE DRESSAGE, synthèse

L'emplacement du produit dans l'assiette

Dans l'assiette, il faut que l'élément principal se situe face au convive pour faciliter la prise. Il est possible de le disposer au milieu, mais il existe un point esthétiquement parfait appelé point d'or par Vitruve (architecte romain). Sa transposition en cuisine est du plus bel effet. Il existe donc des emplacements dans une assiette qui permettent de mettre en valeur des produits et donner ainsi l'équilibre tant recherché.

QUELQUES RECOMMANDATIONS

- Dans la pratique, un certain nombre de préceptes faciliteront les présentations réussies.
- Taille parfaite de tous les éléments : tournés, brunoise, julienne, médaillon, escalope, paillard, noisette, rondelles, losanges...
- Absence d'aspérités, de formes biscornues, agressives, disgracieuses : os, ailes, peau...
- Pas de trop grands volumes.
- Couleurs nettes, fidèles des pièces. Pour cela, notamment pour les légumes, laver, tailler, blanchir, rafraichir instantanément...
- Tons francs des sauces et coulis ; utiliser du vert végétal, du safran, de la patrelle. Blender des éléments crus (persil, cresson...).
- Élimination des graisses des sauces et des jus de cuisson, notamment pour les poissons et coquillages, bien égoutter sur papier absorbant avant dressage.
- Brillance, souplesse et profondeur des sauces et coulis ; utiliser des sauces émulsionnées, sinon monter légèrement au beurre ; dans les sauces blanches ajouter au dernier moment de la crème fleurette froide et blander. Lustrer les produits au beurre clarifié.
- Présentation de l'élément principal face au client, pour faciliter la prise avec les couverts.
- Abandon des éléments artificiels : hâtelets, papillotes...
- Rien sur le bord de l'assiette, il constitue la marie-louise du tableau du peintre.
- Nombre restreint d'éléments.

« **Faire simple, dépouillé, pour faire beau et vite** ».

L'organisation du dressage

Lorsque le Maître Auguste Escoffier a conçu sa répartition des tâches dans la brigade, il avait pour souci la rapidité du service pour répondre à l'attente (déjà) des clients. Le dressage se faisait en éclaté, et le maître d'hôtel dressait l'assiette devant le client.

Le dressage à l'assiette supprime le rôle de finition du Maître d'hôtel et entraîne pour le cuisinier la nécessité de regrouper sur un même poste l'ensemble des éléments de la recette.

Il s'agit bien d'une réorganisation complète du dressage en cuisine et donc de la répartition des tâches et des équipements.

Les objectifs à atteindre dans le dressage à l'assiette sont :

rapidité (pas d'attente du client)

chaleur

netteté

respect de l'idée artistique de la composition

Pour les atteindre, il faut :

- Un nouveau poste de travail, équipé pour une autonomie maximale et évitant tout déplacement (ainsi, on peut retrouver dans chaque poste de dressage : timbre réfrigéré, bain-marie à sauce, micro-ondes, cuiseur vapeur, salamandre, plaque de cuisson, petite friteuse, mini grill, plan de dressage avec infra rouge, distributeur assiettes chaudes).
- Le rassemblement dans le poste de tous les composants : assiettes chaudes, éléments crus, éléments cuits...
- Une nouvelle formation du personnel, c'est à dire un nouvel esprit dans lequel tout le monde se sent concerné par l'assiette du client.
- Beaucoup de personnels pour le dressage (des dressages de garnitures peuvent être faits en mise en place sur assiette beurrée et filmée ; après chaque passage au micro-ondes ou en régéthermie, il ne reste qu'à ajouter l'élément principal et la sauce).
- Un affichage de la présentation-type.

LES APPELLATIONS

1 Généralités

Les appellations doivent être précises, claires et conformes au contenu de l'assiette. Elles ne doivent pas être erronées ou trompeuses. Le client ne doit surtout pas être déçu. Le chef doit respecter la corrélation entre l'appellation et le contenu de l'assiette. Elle peut se traduire par une forme de rêve, par de la couleur, des formes, des techniques culinaires, des modes de cuisson, reprendre des anciennes appellations, des produits de qualité, représenter un récipient de cuisine, être originaire d'un pays, d'une région, d'une ville, d'un océan...

Type d'appellation dont il est notion de rêve :

Type d'appellation dont il est fait notion de couleur :

Type d'appellation dont il est fait notion de forme :

Type d'appellation faisant apparaître une technique culinaire :

Type d'appellation faisant appel à un mode de cuisson :

Type d'appellation d'origine ancienne :

Type d'appellation dont on met en valeur la qualité du produit :

Type d'appellation incluant un matériel :

Type d'appellation dont il est question d'endroit :

LES APPELLATIONS

Généralités

Les appellations doivent être précises, claires et conformes au contenu de l'assiette. Elles ne doivent pas être erronées ou trompeuses. Le client ne doit surtout pas être déçu. Le chef doit respecter la corrélation entre l'appellation et le contenu de l'assiette. Elle peut se traduire par une forme de rêve, par de la couleur, des formes, des techniques culinaires, des modes de cuisson, reprendre des anciennes appellations, des produits de qualité, représenter un récipient de cuisine, être originaire d'un pays, d'une région, d'une ville, d'un océan...

Type d'appellation dont il est notion de rêve : Ballade, délice, saveurs des îles, printanier, feuillantine, dentelles, mousseuse, moelleux...

Type d'appellation dont il est fait notion de couleur : Blanc de turbot, beurre rose...

Type d'appellation dont il est fait notion de forme : Éventail, rosace, effiloché, mouliné, palette...

Type d'appellation faisant apparaître une technique culinaire : Suprême, dos, escalope, mignon, noisette, carpaccio, pannequet, aumônière

Type d'appellation faisant appel à un mode de cuisson : Petite fricassée de..., étouffée de ..., salmigondis (petit ragoût de viandes)...

Type d'appellation d'origine ancienne : À la florentine, Romana, Opéra, Demi-deuil

Type d'appellation dont on met en valeur la qualité du produit : Pomme de terre de Noirmoutier, andouille de Vire, poivre du séchuan...

Type d'appellation incluant un matériel : Coupelle, timbale, ramequin, cassolette...

Type d'appellation dont il est question d'endroit : Bayeusaine, à la mode de Caen, Landaise, Océane, à la Grecque...