

Fiche d'analyse technique

Objectifs :

- Appréhender l'histoire de la cuisine et notamment du bouillon.
- Osmose, les familles de légumes

THEME : Les aromates

1. Description des produits, matériels et produits de substitution



Aromates ; gamelle conçue et utilisée il y a plus d'un siècle pour garder le bouillon au chaud sur le feu pour travailler dans les champs, et la tranche de pain, lard ou fromage au-dessus ; bouillon « kub » créer notamment pour les soldats, puis utilisé par les ménages.

De tout temps, les peuples, pour varier et enrichir leur cuisine, ont utilisé les aromates. On leur donne des vertus digestives, thérapeutiques, etc.

2. Les aromates

Les aromates et herbes aromatiques sont des plantes odoriférantes, originaire pour la plupart d'Europe, elles sont très variées.

Ils transforment le goût, les arômes, la couleur et la présentation des préparations culinaires. Ils sont traditionnellement cultivés dans la plupart des potagers, c'est pourquoi nous les retrouvons dans la traditionnelle garniture aromatique des recettes de cuisine : carotte, oignon, ail, échalote, poireau, thym, laurier, persil, céleri, etc.

3. L'osmose

Sur cette application culinaire, nous pouvons constater le principe de l'osmose. L'osmose est un PARTAGE. L'eau prend la saveur de l'aromate, et l'aromate s'attendrit grâce à l'eau. Le sel présent dans l'eau est également partagé entre le bouillon et les aromates.

4. L'histoire du « bouillon restaurant »

Au XVIII siècle (1765), M. Boulanger sert des bouillons aromatiques destinés à restaurer les pauvres qui n'ont pas les moyens d'acheter de la viande. En effet, les viandes sont pochées dans un bouillon aromatique et vendues par les corporations de charcutiers. M. Boulanger quant à lui, crée un nouveau type de commerce, la vente de bouillon restaurant... qui deviendra un peu plus tard, les restaurants, avec une extension des mets à la carte, car les charcutiers (chair cuitiers) n'ont plus le monopole de ce service).

Le bouillon à cependant toujours fait partie intégrante de la cuisine, il était cuit dans un chaudron, pendu à une crémaillère dans toutes les chaumières et dans les châteaux.

Au 19^e siècle, le bouillon se transporte même pour aller travailler dans les champs ou autres... On utilisait alors une « gamelle » permettant de poser sur un feu de camp, le bouillon dans la partie basse (avec ou sans légumes cuits), et le pain, le fromage et la tranche de lard / charcuterie / viande, dans la partie haute (exemple dans le document « mise en situation »).

Par la suite, les industriels créent les bouillons « kub », initialement destinés pour l'armée, et démocratisés pour toutes les familles.

5. Le bouillon et la cuisine française

Le bouillon aromatique fait partie intégrante du principe de QUINTESSENCE de goût recherché dans les techniques de cuisson. La quintessence, c'est l'art de sublimer un plat.

Exemple : un morceau de bœuf rôti, sera accompagné d'un jus réalisé à partir des sucs de ce morceau de bœuf + un bouillon de bœuf... tout ceci parfumé avec les aromates...

On rajoute du goût bœuf au bœuf, et on le sublime avec les aromates... La sauce réduit, les arômes se concentrent, et l'art culinaire français traditionnel prend ses codes culinaires.

6. Méthode

Les règles d'utilisation :

- Certains aromates peuvent être sués ou saisis avant utilisation, cela décuple les saveurs.
- D'autres, comme les herbes, doivent être ajoutées après le mouillement.
- Le dosage des herbes (+ fort en goût) est à réduire face aux racines et aux bulbes.
- Certains légumes ne se prêtent pas à l'aromatisation comme la pomme de terre qui est fade.
- Certains légumes, comme les légumes fleur (courgette notamment) ne sont pas adaptés pour une utilisation annuelle.

7. Points importants de la maîtrise de la procédure

- LES GRAMMAGES : pour une cuisson pour 8 personnes, nécessitant une garniture aromatique, il convient de commander :
 - 0.070 kg de carottes
 - 0.070 kg d'oignon
 - 0.050 kg d'échalote
 - 0.010 kg d'ail (plus fort)
 - les herbes pour le bouquet garni : PM

Une idée anti gaspi :

Si vous souhaitez faire une sauce à partir de votre bouillon :

La garniture aromatique en cuisine est traditionnellement jetée après le passage au chinois, vous pouvez toutefois la mixer dans le bouillon, car la pulpe est un élément de liaison.