

Note de lecture

« Analyse des phénomènes et transformations culinaires »

Technologie appliquée

Bruno Cardinale, professeur de Cuisine,
René Van Sevenant, professeur de Cuisine

« Analyse des phénomènes et
transformations culinaires »

Technologie appliquée

Éditions LT Jacques LANORE

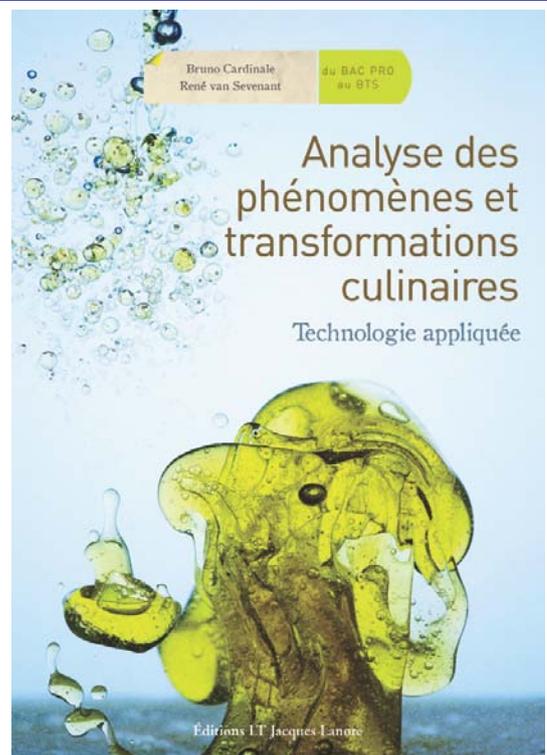
ISBN : 978-2-86268-431-4

160 pages

Prix : 19 €

Préface de Christian PETITCOLAS,
Inspecteur général de l'Éducation nationale

Préface de Francine MATHIEU,
IA-IPR économie-gestion, académie de Créteil



Technologie appliquée ? Technologie expérimentale ?

Atelier expérimental, plus exactement. Ce qui sous entend, et les auteurs le montrent bien, plusieurs éléments d'importance autour de cette activité :

- Du temps consacré à l'expérimentation, ce qui est prévu dans les référentiels des cursus de formation ;
- Une démarche pluridisciplinaire : cuisine, histoire, sciences, ... ;
- L'expérimentation encadrée et répétée ;
- L'analyse impérativement nécessaire pour démontrer et valider ;
- Une synthèse pour que la démonstration devienne la règle :

Il faut un lieu dédié et des outils pour mettre en place l'atelier ; au centre de ce lieu d'où va émerger la connaissance, seront les élèves, les apprentis et les étudiants. Les acteurs de leur propre apprentissage de la connaissance, en situation, qui vont découvrir, reconnaître, comparer, éliminer, choisir, améliorer et conserver.

Car l'enjeu est là : connaître.

« Connaître, c'est comprendre toute chose au mieux de nos intérêts »

Friedrich Nietzsche

Connaître pour acquérir une méthodologie, pour être capable de comprendre, pour pouvoir transposer, pour savoir adapter des procédures, pour avoir en main les éléments de correction et pour disposer des clés de la réussite.

A quoi bon faire des choses qui « fonctionnent » plutôt bien, si on ne sait pas pourquoi ? Quid du jour où ça se passe moins bien, si on n'est pas capable d'analyser des causes, de rectifier, d'améliorer et de revenir au plus vite vers la réussite ? Comment transmettre le savoir et les savoir-faire si on ne sait pas déterminer ce qui les construit ?

Les auteurs s'appuient sur les champs de connaissances indispensables pour maîtriser une production en cuisine ou pâtisserie : apprentissage technique, apprentissage technologique, expérience professionnelle, champs indispensables auxquels il faut ajouter l'élément capital qui les lie et les rend cohérents : la compréhension de tous les phénomènes qui interagissent quand nous cuisinons.

Quel cuisinier n'a jamais pesté devant une sauce qui « tranche », un liquide lié qui relâche, un aliment frit qui colore trop –ou pas assez-, une quiche qui rend de l'eau à la découpe, une meringue qui jaunit, ..., ?

La compréhension de la cause d'un échec, fût-il relatif, tout comme la compréhension des éléments constitutifs de la réussite c'est ce qui apparaît naturellement chez l'enfant jeune :

« Pourquoi ça fond ? Pourquoi c'est mou ? Pourquoi ça crépite ? Pourquoi c'est amer ? Pourquoi c'est froid ? »

Cette quête acharnée et quasi naturelle qui nous pousse à trouver de bonnes raisons, de bonnes causes pour démontrer, expliquer, comprendre ne doit pas échapper pas à la cuisine. Cet ouvrage sera de ce point de vue un compagnon précieux pour nous aider dans cette quête de la connaissance.

L'ouvrage est structuré autour de la présentation d'une méthodologie, la méthode expérimentale. Des contextes, des outils, un objectif, une méthode, une analyse : des résultats. Très vite on comprend que « c'est froid, c'est chaud, c'est mou, c'est amer » ne sont que des notions vagues, imprécises. Avec des outils, on mesure, on compare, on peut répéter. On sait que parfois ça ne fond pas : ça se dissous...

Ensuite, on va choisir des produits, des techniques, mettre en œuvre des moyens. On va pouvoir « tester », « explorer » différentes pistes possibles. Pour finalement ne retenir que celles (ou celle ?) qui donnent le résultat le plus satisfaisant et le plus adapté à l'objectif initialement fixé. Encore faut-il pouvoir répéter ce qui a été démontré et qui, devenant de la connaissance, permet de rendre pérenne les bons résultats.

Nous avons donc mené les recherches scientifiques nécessaires à l'acquisition des notions essentielles de chimie, de biochimie ou de physique, pour apporter au professionnel les connaissances qui lui seront utiles pour sa pratique quotidienne de la cuisine. Remercions au passage Hervé This qui nous a montré le chemin et qui œuvre dans ce sens depuis bien longtemps.

Mais en tant que professeurs de cuisine, nous nous sommes également interrogés sur nos pratiques. Nous avons pour habitude de mettre au centre de nos apprentissages les techniques culinaires bien souvent fondées sur le vécu, ce qui nous mène à l'imprécision dans les explications données aux élèves. Comment expliquer le repos des viandes, la cuisson des légumes, les marinades etc. sans commettre d'erreurs de vocabulaire ou d'analyse du phénomène observé ?

Cet ouvrage peut alors sans doute se révéler un précieux outil pour commenter les démonstrations ou créer des ateliers expérimentaux. Car nous pensons qu'une autre voie d'apprentissage est possible : celui fondé sur le raisonnement et la compréhension puis par la mise en œuvre des techniques, et non l'inverse. C'est ainsi que nous avons structuré les chapitres de l'ouvrage dans lesquels se succèdent exploration scientifique, applications culinaires puis pour finir, mise en situation pratique.

Les auteurs, en remerciant Hervé This, savent ce qui lui est dû en matière de démarche vers la compréhension et la quête de connaissance. C'est la seule voie vers des pratiques raisonnées, vers des usages d'outils injustement exclus des cuisines professionnelles, vers la reconnaissance des pratiques et de leurs acteurs, vers des résultats fiables, maîtrisés et respectueux des clients et de leurs exigences.

C'est aussi le moyen, en les impliquant, de captiver les élèves, les apprentis et les étudiants et de les motiver pour apprendre ces métiers.

Serge Raynaud.

Webmestre.

Liens :

[Feuilleter cet ouvrage](#)

Visiter les sites [LT Jacques LANORE](#) et [DELAGRAVE](#)