

L'AUTEUR



HERVÉ THIS
physicochimiste,
directeur du Centre
international de
gastronomie moléculaire
AgroParisTech-Inra, à Paris

DIVISER POUR MIEUX SE RÉGALER

Pour confectionner de meilleures charcuteries, on peut jouer sur la taille des divers ingrédients assemblés dans la préparation finale.

Changer les produits alimentaires traditionnels semble difficile, car ils sont définis par la réglementation. Ainsi, on sait produire des boissons faites de 89 % d'eau, 10 % d'éthanol et 1 % de sucres, composés phénoliques, divers acides, éléments minéraux et composés odorants, mais ces boissons ne seront jamais du vin, puisque ce dernier est défini comme le produit de la fermentation du jus de raisin.

Pour d'autres produits, la place à l'inventivité n'est pas grande, sous peine que le produit ne soit pas reconnu comme traditionnel. Pour les charcuteries, la tradition fossilise les recettes. Pourrions-nous trouver une issue ?

Nombre de charcuteries comportent de la chair (du tissu musculaire) et de la matière grasse. Ces deux matériaux sont souvent divisés, notamment à l'aide d'un hachoir. Par exemple, dans un saucisson, de petits cubes de gras (blanc) sont dispersés dans la chair broyée (rouge), à l'intérieur d'un boyau. La question est : quelle serait la taille « optimale » de ces petits cubes ?

Pour répondre à la question, souvenons-nous que les préparations pour glace font des granités quand elles sont refroidies lentement dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur, alors que les mêmes préparations forment de petits cristaux quand elles sont refroidies plus rapidement, à la température d'un congélateur, avec, de surcroît, une agitation du milieu. C'est comme lorsqu'on évapore de l'eau salée rapidement ou lentement : dans le premier cas, on forme de petits cristaux, mais, dans le second cas, on forme de gros cristaux. Pour les glaces comme pour l'eau salée, la cristallisation

Tiens, voilà du boudin... Mais son goût dépend de la taille des composants réunis à l'intérieur du boyau.



se fait autour de « germes », qui peuvent être des particules (poussière, fibres, etc.), mais quand l'agrégation des molécules d'eau peut se faire tranquillement, elle favorise l'empilement régulier en gros monocristaux.

En quoi cela est-il important ? La question du goût est essentielle bien sûr et les composés qui donnent du goût sont dans une solution surfondue entre les cristaux. Or plus les cristaux sont petits, plus la surface exposée est grande (pour un même volume de produit) et plus le goût est perçu. La division permet un accès rapide des molécules sapides ou odorantes, par exemple, aux récepteurs sensoriels de la langue.

Pour la même raison, du pistou broyé au mixeur électrique a un goût plus net, quand on le met en bouche, que le pistou fait au mortier et au pilon, où la division des ingrédients est moindre. De même, la mayonnaise a plus le goût de l'huile dont elle est faite au mixeur que quand elle est produite à la fourchette : dans le mixeur, la taille des gouttes d'huile est environ 100 fois plus petite.

En charcuterie, dans la mesure où l'on doit disperser de la matière grasse et de la chair, on obtiendra plus de goût si l'on divise finement les deux composantes, chair et matière grasse. En revanche, on risque d'avoir moins de longueur en bouche. D'où la proposition de mêler deux types de préparations : les deux composantes, chair et gras,

finement broyées, et ces deux mêmes composantes divisées grossièrement, en particules un peu plus petites que la taille des dents, puisque ces dernières sont notre « mètre étalon » pour la détermination des tailles en bouche : l'homme est la mesure de toutes choses, disait Protagoras !

Ainsi, avec la division fine, nous aurons un goût en attaque ; puis, avec la division grossière, nous aurons de la longueur en bouche. Et c'est ainsi que nous aurons des charcuteries « traditionnelles » améliorées. ■



LA RECETTE

- 1 Mélanger de la chair fraîche de porc (épaule, jambon, échine, poitrine, par exemple) et du gras « dur » frais (lard dorsal de porc, gras de couverture des jambons...), puis hacher la mélé.
- 2 Diviser le produit obtenu en deux parties (proportions selon votre goût).
- 3 Passer une des moitiés au cutter, puis mélanger cette partie à la partie simplement hachée.
- 4 Ajouter alors sel, sucre, épices, éventuellement salpêtre ou sel nitré et laisser reposer quelques heures.
- 5 Mettre en boyaux et entreposer dans une pièce fraîche (entre 10 et 15 °C) non ventilée.
- 6 Éventuellement, placer quelques heures dans une pièce où la température est supérieure à 20 °C.
- 7 Enfin, faire sécher dans un local légèrement ventilé.



EN COPRODUCTION AVEC



MASTER CLASS

Superviseur d'effets spéciaux

25 janvier 2018 à 20h30

EXPO

17 OCTOBRE 2017 > 19 AOÛT 2018

EFFETS SPÉCIAUX

CREVEZ L'ÉCRAN !

PORTE DE LA VILLETTE cite-sciences.fr



AVEC LE SOUTIEN DE

STUDIOCANAL



MAKE UP
FOR EVER
ACADEMY

EN PARTENARIAT AVEC

CANAL

un événement
Télérama

20
minutes

PREMIERE

