ART CULINAIRE

L'**art culinaire**, regroupe, sous forme artistique, les principes appliqués à la cuisine. La présentation, le choix d'aliments particuliers ou bien la sélection de couverts stylisés sont tous des éléments qui définissent l'art culinaire. Il existe de nombreux mariages possibles entre les saveurs (par ex : sucré/salé). L'art culinaire est présent dans les cuisines du monde entier, mais il est plus fréquemment utilisé dans les restaurants. Cette pratique est de plus en plus accessible aux gens souhaitant développer leur palais ou bien désirant impressionner leurs convives à partir de mets sortant de l'ordinaire. L'art culinaire diffère d'un pays à un autre. Dans certains cas même, comme en France, l'art culinaire confère et entretient une forte identité.

I. L'ART EN CUISINE

Cet art se résume à la décoration des mets produites dans la cuisine. Il se reflète sur le traitement des aliments utilisés à travers le taillage des pièces, la mo délation, le tournage, et le découpage des aliments utilisés plus la cuisson.

Le choix des contenants et le dressage finissent par terminer l'œuvre d'art du cuisinier. Tout ceci dans le but d'impressionner et de satisfaire les clients.

Tout bon cuisinier doit toujours chercher à séduire, à satisfaire, impressionner les convives tant au niveau du palais qu'au niveau de l'esthétique.

EXEMPLE DE DECORS DES METS

DOME EN CARAMEL

INGREDIENTS ET MATERIEL :

- un cul de poule ou un bol
- de l'huile
- du sucre
- un peu d'eau

Réalisation :

Préparez un caramel : Faites cuire du sucre à peine mouillé d'eau. Lorsqu'il blondit, remuez la casserole, puis plongez le fond de la casserole dans un bol d'eau froide pour la refroidir.

Huilez un cul de poule ou un bol, retournez-le sur le plan de travail.

Prenez deux cuillères, trempez-les dans le caramel et soulevez pour faire des fils. Passez rapidement et dans tous les sens, au-dessus du cul de poule renversé, en croisant bien.

Effectuez le geste assez rapidement car le caramel durcit vite.

Lorsque le caramel a durci, décollez-le doucement de son socle et présentez-le suite.

BILLE DE CORGETTE

Etapes clés :

Eplucher une courgette 1 lamelle sur deux.

Réaliser des billes de courgette à l'aide d'une cuillère parisienne.

L'on peut redécouper légèrement les billes à l'aide d'un couteau d'office afin de bien les arrondir. Les billes de courgettes peuvent être cuites à la vapeur et servie en garniture.

Déposer sur des fleurs de carottes, elles seront très décoratives.

Fleurs de carottes,

Etapes clés :

Se munir d'un canneleur.

Canneler la carotte sur toute sa longueur en espaçant plus ou moins les cannelures.

Approfondir les cannelures si vous souhaitez de grands pétales.

Détailler la carotte en rondelles pour obtenir des fleurs.

Idée : déposer quelques grains de maïs au centre de la rondelle de carotte pour figurer le cœur de la fleur

FLEUR DE PÂTE D'AMANDE

Etapes clés :

- Former des petites boules de pâte d'amandes rose ainsi qu'un socle.
- Déposer le socle sur une planche.
- Etaler les boules de pâte à l'aide du dos d'une cuillère entre 2 feuilles de film alimentaire pour réaliser les pétales. Les coller les unes après les autres autour du socle en tournant autour de celui-ci jusqu'à ce que la fleur soit formée.
- Former des petites boules de pâte d'amande verte. Les étaler de la même manière, à l'aide du dos d'une cuillère et entre 2 feuilles de film alimentaire.
- Découper les feuilles et imprimer les nervures à l'aide du dos du couteau.
- Rouler un fin boudin de pâte verte pour figurer la tige et réaliser des encoches pour simuler les épines.

Le plus :

Faire sa pâte d'amande soi-même : voir la technique culinaire en vidéo

NB : vous pouvez réaliser des fleurs avec de la pâte d'amandes blanche colorée si besoin en jaune, orange ou tout autre couleur de votre choix.

PATE D'AMANDE MAISON

Ingrédients :

- 200 g d'amandes en poudre (ou amandes pilées)
- 200 g de sucre glace

- 4 cl d'eau
- 1 à 2 gouttes d'essence d'amandes (pour pâtisserie) :

Etapes clés :

- Mélanger la poudre d'amandes et le sucre.
- Ajouter l'eau et l'essence d'amandes.
- Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une masse compacte.
- Laisser reposer quelques heures et conserver au réfrigérateur, emballé dans un film alimentaire.

Variante : On peut en faire des boulettes et les rouler dans du cacao en poudre, les colorer de quelques gouttes de colorant alimentaire ou les parfumer de rhum.

NB : on peut réaliser soi-même la poudre d'amande en mixant des amandes entières émondées : cette poudre sera plus grasse qu'une poudre achetée en magasin : on ajoutera donc moins d'eau.

CHAMPIGNON DE POMME DE TERRE

A faire avec des pommes de terre crues.

Etapes clés :

Peler la pomme de terre.

A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever une bille de pomme de terre.

Piquer la bille de pomme de terre avec un vide pomme jusqu'au tiers de l'épaisseur. Ne pas appuyer trop fort pour ne pas transpercer la bille.

Couper la base de la bille jusqu'à rencontrer l'acier du vide pomme. Retirer la base et récupérer le champignon de pomme de terre.

Utilisation :

- décoration de plats
- cuits au four badigeonné d'huile
- passés à la friteuse comme de grosses frites

<u>Décoration d'assiette</u> <u>: comment décorer son assiette ?</u>

Pour sublimer une présentation à l'assiette, il suffit parfois d'un tout petit rien... et hop, vous voilà au niveau des restaurants gastronomiques... ou presque !
Pour un dessert, si un coulis de fruit rouge se marrie bien avec votre recette, servez-vous en pour faire des petits points, ou une virgule dans le plat de présentation.
Il suffit de vous munir d'une cuillère à soupe ou à café, selon l'effet voulu, ou d'un pinceau, ou encore d'une pipette. Ce dernier ustensile vous permettra d'être très précis au niveau du geste. Formez un rond avec le coulis et la cuillère. Puis avec le manche de cette même cuillère, réalisez la virgule !
C'est simple et joli ! Pour les versions salées, prenez une sauce assez concentrée afin que le liquide ne coule pas.
Découvrez d'autres techniques culinaires de présentation :

II. ARTS DE LA TABLE

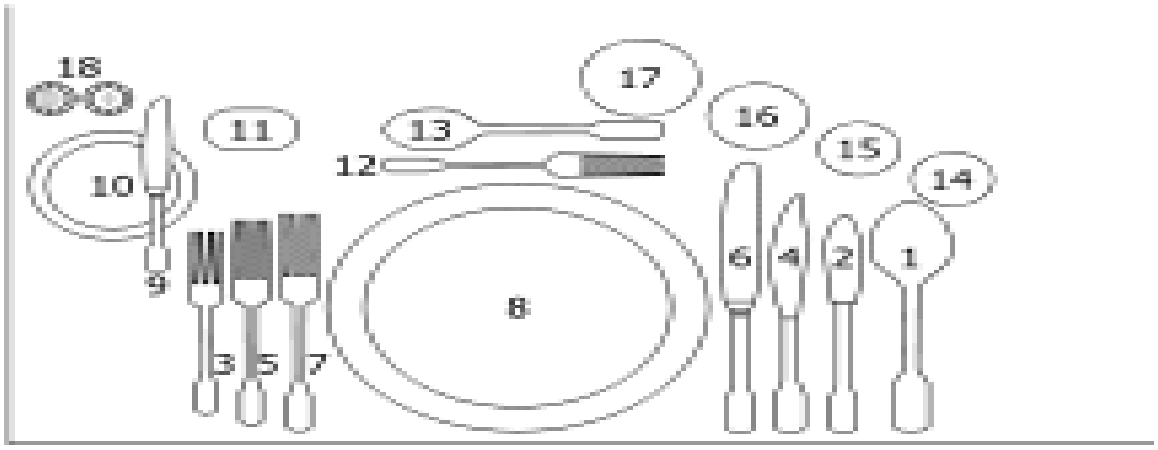
Les **arts de la table** sont les arts associés à la cuisine et la décoration de l'espace ou du lieu de vie dédiés aux plaisirs gastronomiques ou œnologiques. Ils intègrent la connaissance des mets, des boissons, de la verrerie et de la cristallerie, de la disposition de la vaisselle (et des convives), de la décoration de la table, des façons de recevoir les hôtes, de l'étiquette, des manières de table, du service, des menus...
Ils se pratiquent tant sur le plan privé que dans le domaine professionnel de la restauration.
Dans le commerce et la distribution, le terme d'« arts de la table » regroupe les articles culinaires vendus en magasin (assiettes, verres, couverts de table, ustensiles de cuisine, lingerie de table…)

Disposition de la table

Dressage des tables pour un dîner d'état à la Maison-Blanche : trop peu d'espace…

Variante de disposition des verres.

La disposition de la table est essentielle ; elle indique le degré d'attention porté au repas qui va être servi. Nappe de table ou set de table et serviette de table sont coordonnés ou assortis.
Les plis du nappage sont repassés sur la table même afin d'obtenir une surface totalement plate. Pour les tables rectangulaires, il est admis de ne repasser que les plis de la largeur.
Le rond de serviette, d'usage plutôt familial, peut être utilisé pour l'accueil d'amis et servir à la décoration. La grande serviette qui accompagne les fruits de mer ou le homard est ôtée lorsqu'on dessert les assiettes.



1 Cuiller à potage
2 Couteau à entremet
3 Fourchette à entremet
4 Couteau à poisson
5 Fourchette à poisson
6 Couteau de base
7 Fourchette de base
8 Assiette de base
9 Couteau à pain
10 Assiette à pain
11 Beurrier
12 Fourchette à dessert
13 Cuiller à dessert
14 Verre à vin pour l'entremets ou pour le dessert
15 Verre à vin blanc
16 Verre à vin rouge
17 Verre à eau
18 Salière et poivrière

Disposition classique.

En Occident, on réserve à chaque convive un espace de 60 à 70 cm sur lequel on dispose assiettes, couverts et verres. Cet espace, souvent mesuré avec un mètre-ruban, permet à chacun de se sentir à l'aise. Pour une table ronde, l'espace est de minimum 30 cm entre deux assiettes.

Celles-ci sont placées à 1 ou 2 cm du bord de la table, éventuellement sur une sous-assiette – qui ne sera retirée que pour le dessert. Lorsque l'assiette creuse à potage est présentée sur l'assiette plate, toutes deux doivent être desservies ensemble.

- Les couverts, immaculés, sont disposés de part et d'autre de l'assiette, dans leur ordre d'utilisation, soit de l'extérieur vers l'intérieur.
- À droite se trouvent cuillère à potage, couteau à poisson et couteau pour la viande, côté tranchant vers l'intérieur ; de même les fourchettes à huîtres et à escargots.
- Les autres fourchettes sont disposées à gauche de l'assiette.
- Les couteaux à fromage, cuillère à dessert, et les fourchettes et couteaux plus petits pour les entremets sont placés devant l'assiette ou apportés en même temps que le mets.

Les verres, idéalement en cristal sont rangés selon leur taille, dans un ordre décroissant, de gauche à droite : le verre à eau, un ou deux verre(s) à vin rouge, le verre à vin blanc ou la flute à champagne). Les verres à vin rouge ont une forme différente selon le type de breuvage (Bourgogne ou Bordeaux), et sont remplis à moitié.

La table peut comporter un *surtout*, plateau qui orne son centre, où l'on place les salières, sucriers, etc. et, éventuellement, des fleurs peu parfumées ou des bougies allumées avant que les convives ne gagnent la table. À défaut de surtout, des petites salières sont placées tout au long de la table.

Les rince-doigts, apportés après le service de crustacés ou d'asperges, se placent à la gauche des couverts.

Le choix du linge, de la vaisselle, des couverts, des verres, de la décoration et leur appariement dépend non seulement de l'état de fortune mais aussi des connaissances de l'organisateur en matière d'argenterie et de dinanderie, de style, de textile, de classes sociales, d'us et coutumes, et encore de cérémonie ; le manque de connaissance ou d'argent peut être compensé, lors des repas familiaux ou d'amis, par l'expression de la personnalité qui se marque dans la créativité de la décoration.

Plan de table

Alternance homme-femme.

Des affinités ou des antipathies des personnes placées côte à côte dépend très largement l'ambiance, et donc la réussite du repas.

La bonne connaissance des invités est donc également essentielle pour déterminer le plan de table (généralement associé à des portes nom de table et des marque-places[1]) en fonction de règles précises :

- Maître et maîtresse de maison se font face, au milieu de la table.
- À leur droite sont les places d'honneur : une dame près du maître de maison, un homme près de la maitresse de maison. Si les invités d'honneur sont deux couples, la femme du premier couple sera assise à la droite du maître de maison et le mari du deuxième couple à la droite de la maîtresse de maison. Si tous les invités ont la même importance, les places d'honneur sont attribuées aux personnes invitées pour la première fois, puis aux personnes les plus âgées et ensuite selon l'importance de la fonction ou de la profession.
- Les jeunes mariés d'une année peuvent être près l'un de l'autre ; tous les autres couples sont séparés dans le respect de l'alternance « un homme, une femme ».
- Par superstition, le nombre de personnes ne peut être 13.

Service

Le service a ses règles :

- Présentation des mets par la gauche du convive, remplissage des verres par la droite,

- Double présentation des mets – sauf pour le potage, la salade, le fromage et les fruits.
- Retrait des assiettes et couverts salis par la droite, remplacement par les propres par la droite. Le fait de tourner autour de la table dans le sens des aiguilles d'une montre permet de voir "son chemin", de débarrasser et de placer les assiettes sales les unes sur les autres, discrètement, dans le dos du client, et de ne pas passer devant lui avec le bras. En Angleterre, c'est l'inverse qui est généralement préconisé.

Le service commence par les dames : d'abord la première dame assise à la droite du maitre de maison, puis celle à sa gauche, puis celle en face ; il se poursuit par la seconde assise à sa droite, la seconde à sa gauche, etc. jusqu'à l'arrivé de la maitresse de maison.

On sert ensuite les messieurs, dans le même ordre mais par rapport à la maitresse de maison, en terminant systématiquement par le maitre de maison – et l'on veille à présenter les meilleurs morceaux aux invités d'honneur, féminins ou masculins…

Économie et évolution des pratiques sociale

Les arts de la table sont issus de longues traditions et traduisent l'évolution de la société et celle de la place de l'homme vis-à-vis de l'alimentation.

Ils constituent un marché en pleine évolution, avec la régression des pays européens face aux pays de l'Asie du sud-ouest. Entre 2000 et 2005, les importations en provenance de la Chine dans le secteur des arts de la table ont plus que doublé du XVIe siècle

Assiette dressée