

CUISINE Toutes les deux semaines, Annick Jeanmairet nous invite à aborder la gastronomie sous l'angle de la science. Ce qui ne l'empêche pas de s'amuser et, au passage, de tordre le cou à de nombreuses idées reçues.

Quand ça sent bon dans la cuisine, ce n'est pas toujours une bonne nouvelle



ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice et l'animatrice de l'émission culinaire *Pique-Assiette* sur la RTS. Elle écrit également des livres de recettes, dont *Sans chichi sans gaspi*, aux Éditions Favre.

C'est bien connu: quand de bonnes odeurs de cuisine envahissent la maison, cela promet de franches régales. Malheureusement, un alléchant fumet n'est pas forcément une bonne nouvelle. Car, pour certains aliments, cela signifie que leur goût part en fumée. C'est le cas par exemple du citron. Le limonène présent dans son zeste et responsable de son divin parfum est une molécule très volatile: elle s'évapore dès 48°C. Il est donc absurde (voire idiot) de faire bouillir du zeste dans du lait dans le but d'en extraire un maximum de saveur. Il n'en restera que de l'amertume. A contrario, faire subir ce même traitement à de la vanille est une excellente idée. Car la vanille supporte des températures allant jusqu'à 285°C, comme la plupart des épices. Plus longuement on la fera bouillir, plus elle offrira de goût.

En cuisine, la vanille fait partie des notes de fond. Tandis que le citron appartient aux notes de tête. Les premières gagnent à cuire longtemps, les secondes pas du tout. On peut ainsi dessiner une nouvelle pyramide alimentaire où il ne serait plus question de fruits, de légumes,

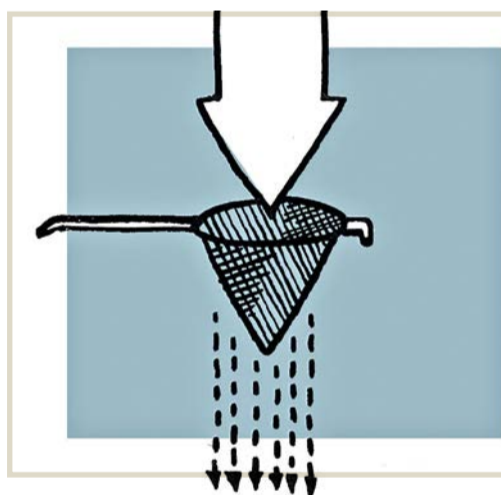


de sucre ou de fromage, mais de cannelle, de girofle, de romarin, de ciboulette, ou de menthe. En bas de la pyramide, les notes de fond, au sommet, les notes de tête. Logique. Certains connaissent par cœur les températures critiques de ces parfums de la cuisine. Fève tonka: 300°; thym: 233°; laurier: 220°; sauge: 95°; estragon: 48°. Mais on ne va pas se prendre la tête, encore moins pour

des notes de tête. Retenons simplement que les fines herbes et les zestes d'agrumes ne sont à ajouter qu'en fin de cuisson, tandis que les épices et les herbes ligneuses (comme le thym et le laurier) doivent l'être au tout début. On le fait souvent par habitude, comme avec le bouquet garni qui accompagne tout bon plat mijoté dès le début de la cuisson. Mais on devrait aussi y

penser lorsque l'on fait une sauce à l'estragon: l'ajouter pendant que l'on réduit la sauce réduit aussi son parfum délicieusement anisé. C'est que l'estragol est une molécule délicate. Même chose pour la fragile oseille, que l'on ne mettra dans la sauce qu'après avoir retiré la casserole du feu. Sinon, le saumon aura de bonnes raisons de faire la tête.

ANNICK JEANMAIRET ■



PETIT LEXIQUE CHINOIS

En cuisine, chinois peut nous informer sur l'origine d'un plat. Il peut aussi nous éclairer sur la cuisine que pratique un restaurant (chinois). Au contraire, on peut avoir l'esprit brouillé (comme des œufs) à la lecture de certaines recettes trop compliquées qui nous font nous écrier, dépités: «C'est du chinois!» Mais chinois est également un terme culinaire qui désigne un ustensile de cuisine fort utile, le chinois. Le chinois est une passoire conique qui permet de filtrer les sauces, les bouillons et les coulis. Sa forme d'entonnoir (évoquant le chapeau chinois) et ses trous très fins permettent

par exemple de se débarrasser efficacement des graines des framboises lorsque l'on prépare un coulis. Certains modèles munis d'une étamine n'ont pas leur pareil pour nettoyer une sauce de ses impuretés. Dans leur jargon, les chefs décrivent cette opération par deux expressions: «chinoisier» ou «passer au chinois». Lorsque l'on travaille dans une brigade constituée en partie de collègues chinois, cela peut créer de fâcheux malentendus. C'est ainsi que certains se souviennent toute leur vie du savon qu'ils ont pris le jour où, au lieu de passer la sauce au chinois, ils l'ont passée à leur collègue itou.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Pour le soussigné, la dégustation de blancs de macération, communément appelés vins orange, à l'image de grands vins jaunes du Jura, est souvent source de grandes émotions vineuses. L'élaboration d'un vin orange n'est pas nouvelle, puisque ce savoir-faire remonte à l'Antiquité. Aujourd'hui, il revient sur le devant de la scène et suscite un intérêt grandissant.



Traminer sans sulfite 2019, Javet&Javet, Lugnorre (FR)

On l'aime Élevé en fût de 400 litres, ce traminer légèrement voilé, de couleur ambre foncé, affiche une certaine complexité au nez, libérant des fragrances de litchi agrémentées d'une note de fleurs de sureau, au terme d'une aération bienvenue. Une matière dense, ample, minérale se déploie au palais où, malgré une macération en baies entières deux semaines durant, la perception tannique est quasi absente, un palais empreint d'une certaine tonicité s'étirant sur une finale sèche. Une découverte!

On le sert Il se destine avantagement à un foie gras en terrine, un bol de riz et de légumes d'hiver accompagné de poisson cru.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 35 fr. (prix départ cave).



Milo 2019, Weingut Cipolla, Rarogne (VS)

On l'aime Composée de 50% de muscat, 30 de johannisberg et 20 d'heida, élevée en barrique de deuxième passage au terme d'un mois de macération pelliculaire, cette interprétation revêt une robe or jaune aux délicates nuances cuivrées. Le nez s'ouvre sur des parfums de caramel, puis de fruits du verger, de poire et de pomme, d'épices douces. Racée, la bouche offre un jus doté d'un léger gras et d'une belle trame tannique, à l'aromatique teintée de discrètes notes muscatées et d'autres évoquant le fruit confit. Splendide!

On le sert Il s'invite aux côtés de suprêmes de volaille fermière, émulsion aux morilles, ou d'un feuilleté aux pleurotes.

On le garde 2 à 5 ans.

On l'achète 27 fr. (prix départ cave).



Duende 2016, Jacques Perrin & Maurice Zufferey, Sierre (VS)

On l'aime Lorsqu'un grand nom du vin, Maurice Zufferey, et l'un des plus fins dégustateurs de notre temps, Jacques Perrin, composent une partition vineuse, il en résulte un flacon hors norme. Cet assemblage d'heida, de rève, de petite arvine et d'humagne blanche offre un bouquet fascinant, complexe, où sont conviés les agrumes, la mandarine, les fruits secs, les épices douces, ceint de fragrances évoquant l'encens. En bouche, une matière enveloppante succède à une attaque caressante d'où se dégage une forme de plénitude. Grand vin!

On le sert Il sublimerait un filet de turbot juste saisi, jus de volaille truffé.

On le garde 8 à 10 ans.

On l'achète 48 fr. (prix départ cave).